

Lebensmittelhygiene bei

Vereinsfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen.

Dieser Leitfaden soll den Betreibern solcher Verkaufsstände und den Gemeinden Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln, geben.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Was ist schon bei der Planung zu bedenken?

- Ein Antrag auf Erteilung einer **Gestattung** nach § 12 Gaststättengesetz muss **rechtzeitig** (mindestens 2 Wochen vorher!) **bei der Gemeinde gestellt werden und muss mindestens** 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin beim Landratsamt eingehen. Durch Vorgabe der Regierung müssen Vereinsfeste regelmäßig kontrolliert werden. Die Übermittlung der Gestattungen ans Landratsamt kann in Zukunft auch per e-mail geschehen: (lebensmittelkontrolle@landratsamt-regensburg.de)
- Ausreichende **Toilettenanlagen** müssen vorhanden sein.
- Die ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert werden.
- Der **Leitfaden** für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln sollte mit den ehrenamtlichen Helfern besprochen werden (Leitfaden unter www.lebensmittelsicherheit.bayern.de).
- Für gewerbliche Betreiber ist eine Belehrung nach dem **Infektionsschutzgesetz** erforderlich.
- Einhaltung des **Jugendschutzgesetz** z.B. kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 J.
- Einhaltung der **Gewerbeordnung** – (am Verkaufsstand ist der Name anzubringen!)

Anforderungen an Schankbetriebe :

- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein
- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein
- Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen:

*eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen

*ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen

*ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage

*die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen:

- Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die LM nicht nachteilig beeinflusst werden, z.B. durch Staub, Gerüche, Tiere (Lebensmittel, Geschirr oder Gläser auch in Behältnissen nicht auf den Boden stellen).
- Kunden dürfen angebotene Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen können (z.B. keine Kuchentheken zur Selbstbedienung, Spuckschutz und Kühlung erforderlich).
- Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht und umschlossen sein, vor allem bei Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch.
- Der Verkaufsstand muss sauber und instandgehalten werden.
- Oberflächen, die mit LM in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger LM müssen vorhanden sein.
- LM müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden.
- Verkaufsstände für offene LM müssen einen befestigten, leicht zu reinigenden Boden haben.
- Sep. **Handwaschgelegenheit** mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle müssen vorhanden sein.
- Eine hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von LM und eine abgetrennte Spülmöglichkeit müssen vorhanden sein.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von LM sowie zum Reinigen muss Trinkwasserqualität haben (Wasseranschlüsse/-schläuche müssen lebensmitteltauglich sein)
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.
- Alle angebotenen LM müssen mit Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden.

Temperaturanforderungen für verschiedene Lebensmittel:

Für kühlpflichtige LM sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen.

Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.

-Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	7°C
-Frischfleisch, z.B. Steaks	7°C
-Hackfleisch, z.B. Bratwürste	4°C
-Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen	4°C (getrennter Arbeitsbereich)
-Frischer Fisch	2°C oder auf schmelzendem Eis
-Tiefkühlware	-18°C

Heiß zu verzehrende Speisen müssen bei 65°C vorrätig gehalten werden.

Anforderungen an das Personal:

Personen, die LM herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher **Sauberkeit** zu beachten und müssen saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit LM nicht umgehen. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.

Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt immer beim Veranstalter.

Der **Verantwortliche** hat durch **Kontrollen** die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen (z.B. Warmhalten von Speisen auf 65°C) und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden (Eigenkontrollen/HACCP).

Für Auskünfte oder Beratung Ihres Vereinsfestes steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Regensburg schon im Vorfeld gerne zur Verfügung. Tel.:0941/4009-297.

Kennzeichnungsregelungen für Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können

Farbstoffe

E 100 - E 180 "mit Farbstoff"

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen

Konservierungsstoffe

E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert";

bei ausschließlicher Verwendung von
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz"; "mit Nitrat"; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"

Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel

E 310 - E 321 "mit Antioxidationsmittel" Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Geschmacksverstärker

E 620 - E 635 "mit Geschmacksverstärker"

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

Schwefeldioxid / Sulfite

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! "geschwefelt"

Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich, Knödelteig

Eisensalze

E 579, E 585 "geschwärzt" schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung

E 901 - E 904, E 912, E 914 "gewachst" Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

Süßstoffe

E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)
E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: **"enthält eine Phenylalaninquelle"**; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: **"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"**

süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

Phosphate

E 338 - 341, E 450 - E 452 **"mit Phosphat"**

Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind E-Nr.):

Coffein

"coffeinhaltig" alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Chinin, Chininsalze

"chininhaltig" zum Beispiel Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

2. Art und Weise der Kenntlichmachung:

Bei Vereinsfesten auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang

Was ist anzugeben?

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- **Typhus** oder **Parathyphus**
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Cholera vibriionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)