

KREISVERWALTUNG NEUWIED

Verbraucherschutz
Abteilung 8-81
Ringstraße 70, 56564 Neuwied



Auskunft erteilen: Herr Wolf Ecker, Lebensmittelkontrolleure: Hans Müller
Bernd Mrusek,
Michael Matthäi
Volker John

☎ Durchwahlen: 02631/803-423 /-419 /-735 /-780 /-455

Neuwied, Februar 2009

M e r k b l a t t

Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste – im Folgenden „Feste“ – sind ein wichtiges Element sozialen Zusammenlebens. Sie sind ausdrücklich erwünscht!

Zweck der die Lebensmittelhygiene betreffenden Regelungen ist es, die Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere vor Gefahren für die menschliche Gesundheit beim Verkehr mit Lebensmitteln zu schützen.

Um die verantwortlichen Veranstalter bei der Planung und Durchführung von Festen zu unterstützen, wurden die vorliegenden Fachempfehlungen erstellt.
Sie unterteilen sich in folgende Abschnitte:

- ❖ Hinweise für Helfer
- ❖ Hinweise für Veranstalter

In Rheinland-Pfalz sind die Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte für die amtliche Überwachung der Feste zuständig.

Es empfiehlt sich daher, konkrete Auslegungsfragen mit der **örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde** zu erörtern, da immer auch die Verhältnisse vor Ort Berücksichtigung finden müssen (z. B. bauliche Möglichkeiten, Speisenangebot, erwartete Teilnehmerzahl).

Dies sollte nach Möglichkeit und sinnvollerweise bereits in der Planungsphase erfolgen.

Sprechzeiten

Verwaltung: Mo - Fr 08:30 – 12:00, Di + Do 14:00 – 16:00
Bürgerbüro: Mo - Do 07:00 – 18:00, Fr. 07:00 – 15:00

Bankverbindungen

Sparkasse Neuwied (BLZ 574 501 20) Kto.-Nr. 90 76
Postbank Köln (BLZ 370 100 50) Kto.-Nr. 1 71 15 09

❖ Hinweise für Helfer:

Mit der Übernahme Ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit haben Sie auch eine Verantwortung für die von Ihnen zubereiteten oder abgegebenen Lebensmittel übernommen. Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu Erkrankungen führen, die insbesondere bei Kleinkindern und älteren Menschen sehr ernsthaft verlaufen können. Schnell kann dabei auch ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen als Orientierungshilfe dienen, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten und damit zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beizutragen.

In Lebensmitteln können sich Krankheitserreger leicht vermehren, wenn hygienische Grundregeln nicht eingehalten werden.

Was können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen ?

➤ **Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:**

- Waschen Sie sich bevor Sie mit Lebensmitteln umgehen, **vor** jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich **nach** jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände, möglichst mit flüssiger Seife unter fließendem **warmen** Wasser. Zum Händetrocknen sind Einweghandtücher zu verwenden.
- Arbeitsflächen und Geräte nach **jedem** Arbeitsgang gründlich reinigen.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, **wasserundurchlässigem** Pflaster oder Verbänden ab.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Rauchen Sie nicht während der Tätigkeit.
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt lagern.
- Fleischerzeugnisse und Fisch müssen bei der Abgabe **völlig durchgegart** sein.
- Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z. B. Kartoffel-/Nudelsalat) die gekochten Komponenten herunterkühlen, bevor andere Zutaten hinzugefügt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Sahnetorte, Kuchen mit nicht durchgebackenen Anteilen, Salat mit Mayonnaise) ausreichend kühl (zwischen +2°C und +7°C) lagern. Die Kühlkette sollte möglichst auch beim Anbieten der Ware **nicht oder nur so kurz wie möglich unterbrochen** sein. Schon bei Zimmertemperatur, erst recht bei intensiver Sonnenbestrahlung, können sich Krankheitserreger im Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit besonders leicht vermehren.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle in einem Abfallbehältnis **mit Deckel** sammeln.
- Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung durch Witterung oder Kunden (Dach; Thekenaufsatz; Abdeckhaube) sichern.

❖ Hinweise für Veranstalter:

Im Folgenden werden einige Mindestanforderungen formuliert, die in jedem Fall zu erfüllen sind. Wenn es die Umstände der Veranstaltung erfordern, müssen die Hygieneanstrengungen durch den Veranstalter noch erhöht werden, um beispielsweise den Hygienrisiken der angebotenen Speisen (z. B. leicht verderbliche Lebensmittel), den Bedürfnissen des betroffenen Personenkreises (z. B. Kinderfest, Seniorenfeier) oder dem Umfang der Veranstaltung (Zahl erwarteter Besucher) gerecht zu werden.

- Der Standplatz eines Verkaufsstandes ist so zu wählen, dass hierdurch die Lebensmittel **nicht** nachteilig beeinflusst werden (aufgewirbelter Staub, Abgase, etc.).
- In Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Bodens ist der Stand ggf. mit einem zusätzlichen Bodenbelag zu versehen, z. B. bei sandigem oder feuchtem Untergrund, wenn sich durch diese Umstände nicht ohnehin der Standplatz als Verkaufsstätte für Lebensmittel verbietet.
- Einrichtungsgegenstände und Geräte sind sauber und instand zu halten und sollen leicht zu reinigen sein.
- Geräte und Lebensmittel sind vor direktem Kundenzugriff zu schützen.
- Eine Handwaschgelegenheit mit fließendem, **warmen und kaltem** Wasser, Seifenspender und Einmaltüchern muss vorhanden sein.
- Bei Anfall größerer Mengen Geschirrs **muss** eine separate Spülgelegenheit vorhanden sein (ansonsten auf Einweggeschirr zurückgreifen).
- Die folgenden Temperaturempfehlungen (Quelle: Empfehlungen bgvv) sind zu beachten:
 - Frischfleisch max. +7°C
 - Wild max. +4°C
 - Frischgeflügel max. +4°C
 - Hackfleisch max. +4°C
 - Innereien max. +3°C
 - Frischfisch max. +2°C bzw. in schmelzendem Eis
 - Tiefkühlware -18°C oder kälter
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten) max. +7°C

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen leichtverderblicher Lebensmittel ist die ausreichend hohe Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z. B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne). Die Temperatur solcher Lebensmittel sollte 65°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

- Die Nutzung privater Küchen sollte sich auf die Herstellung von hygienisch weniger sensiblen Produkten beschränken (z. B. vollständig durchgebackene Backwaren).
- Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle gekühlter und warm gehaltener Lebensmittel, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit) müssen erfolgen und dokumentiert werden.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln **verzichtet** werden. Hierzu zählen z. B.:

- **selbst hergestellte Mayonnaisen**
- **Tiramisu**
- **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeter- oder Mettbrötchen), roher Fisch**

Infektionsschutzgesetz:

Der Schutz des Menschen vor Infektionen, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist auch Gegenstand des Infektionsschutzgesetzes. In diesem Rechtsbereich liegt die Zuständigkeit bei den Gesundheitsbehörden.

Hinweis:

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde, weshalb auf Gesetzes- bzw. Verordnungszitate verzichtet wurde.

Für evtl. auftretende Detailfragen stehen wir gerne zur Verfügung.