



Management Service

**Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.**

Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit

## Für Organisatoren/Vorstände: Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

### 1. Allgemeine Grundsätze

Vereins- und Straßenfeste haben immer Saison. Ganz selbstverständlich gehört Essen und Trinken zum Charakter dieser Veranstaltungen. Gäste genießen selbst gebackene Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder anderen Spezialitäten, deren Verkauf Geld in die Vereinskassen spült.

Im Eifer der Vorbereitung und Durchführung übersehen Organisatoren/Vorstände und ehrenamtliche Helfer jedoch häufig, dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können.

Nur wenigen ist bewusst: **Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.**

Im Sinne eines gelungenen Festes ist es daher unumgänglich, die einschlägigen Richtlinien beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Erstbelehrung vom Gesundheitsamt und anschließend regelmäßige Folgebelehrungen. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, ist diese infektionshygienische Belehrung seit 2005 nicht mehr nötig.

Auf der anderen Seite legen aber die seit dem **1.1.2006** geltenden EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene einen **besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle derer, die Lebensmittel in Verkehr bringen**. Damit wird die Verantwortung für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, größer. Auch diese Vorgaben beinhalten die Verpflichtung zur Durchführung von Schulungen zur Lebensmittelhygiene. Die Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer sind daher gut beraten, sich vor jedem Fest und jeder



Veranstaltung die wichtigsten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln anzueignen und ins Gedächtnis zu rufen. Landratsämter/Gesundheitsämter unterstützen dabei, in dem sie kostenlose Informationsveranstaltungen durchführen und weiteres Informationsmaterial vorhalten.

Die nachfolgende Checkliste hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln um zu gehen und Fehler in der veranstaltungsinternen Planung, Durchführung und Kontrolle zu vermeiden.

Die wichtigsten Richtlinien sind hier aufgeführt, es besteht jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelfälle und individuelle Verhältnisse sollten immer mit den zuständigen Behörden abgeklärt werden. Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass die **folgende Checkliste nur für Feste und Veranstaltungen im Sinne eines bürgerschaftlichen Engagements erstellt worden sind**. Für die Information ehrenamtlicher Helfer (Eltern und Elternbeiräte) bei besonderen (sporadischen) Veranstaltungen in Kinderbetreuungseinrichtungen können die hier vorliegenden Checklisten genutzt werden. Hingegen ist die Belehrung für in Gemeinschaftseinrichtungen regelmäßig tätige Personen gesetzlich vorgeschrieben und muß auch dokumentiert werden. Um die Checkliste praktikabel und verständlich zu machen, wurde auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet. Einen Hinweis auf die wichtigsten Gesetze und Vorschriften finden Sie unter Punkt 3.

Autorin: Dr. oec. troph. Karin Bergmann, Puchheim

## 2. Checkliste

### Vor der Veranstaltung

- Beantragen Sie die Gestattung bei der Gemeinde (vorübergehende Gaststättenerlaubnis)**

Der Antrag muss mind. **14 Tage vor der Veranstaltung** beantragt werden. Dieser enthält:

- Anlass und beabsichtigte Betriebszeit
- Art und Weise des Getränkeauschanks
- Lage und Art der Räumlichkeiten

wird erledigt durch: .....

### Was noch zu beachten ist

- Wählen Sie geeignete Plätze für Lebensmittelverkaufsstände aus**

Der Standort muss sauber und täglich zu reinigen sein. Es darf **keine Beeinträchtigung** der Lebensmittel durch Staub oder starke Gerüche entstehen. **Lebensmittel dürfen nicht in Räumen, in denen gleichzeitig Tiere** zur Schau gestellt werden, angeboten werden.

wird erledigt durch: .....

- Überprüfen Sie die Beschaffenheit der Verkaufsstände**

- Stände für Fleisch- und Wurstwaren müssen ein **festes Dach** haben.
- Offene Lebensmittel müssen vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz **geschützt** sein.
- Für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Sahnetorte, Tiramisu) müssen ausreichend **Kühlmöglichkeiten** (Kühlschränke) vorhanden sein.



- Zur Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel beachten Sie bitte die vorgeschriebenen Temperaturen (siehe Punkt 3).

wird erledigt durch: .....

- Anbringung der Gewerbeordnung am Verkaufsstand der Gewerbetreibenden inkl. Vor- und Zuname**

wird erledigt durch: .....

- Anbringung des Hinweises auf das Jugendschutzgesetz (kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 Jahren)**

wird erledigt durch: .....

- Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen**  
Überzeugen Sie sich vom **guten hygienischen** Zustand der privaten Küchen, bzw. mieten sie geeignete Räumlichkeiten zur Speisenherstellung an.

wird erledigt durch: .....

- Regeln Sie Wasserzuleitung und Abwasserbeseitigung**

Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmittel, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben. Zur Händereinigung bedarf es darüber hinaus Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder einer Küchenrolle. Bei der Abgabe von unverpackten und/oder leicht verderblichen Lebensmittel ist warmes Wasser zur Händereinigung notwendig (z. B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale). Abwässer müssen ins Abwassernetz eingeleitet werden.

wird erledigt durch: .....

- Stellen Sie Müllsammelbehälter (für Speisereste Spezialcontainer) bereit**  
Müllsammelbehälter müssen in **ausreichender Zahl** aufgestellt werden und dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. **Speisereste dürfen nicht in den Restmüll** oder die **Biotonne**, Spezialcontainer können beim örtlichen Verwerter (s. Branchenverzeichnis, gelbe Seiten) angemietet werden.

wird erledigt durch: .....

- Stellen Sie ausreichend Toilettenräume zur Verfügung**

Toiletten müssen in **ausreichender Zahl** und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein (je angefangene 350 m<sup>2</sup> Schankfläche: mind. 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinne und 2 Damen-WC mit Handwaschgelegenheit und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung). Toilettenwagen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten.

wird erledigt durch: .....



**Überprüfen Sie die Ausstattung der Toiletten**

Toiletten müssen mit **Handwaschgelegenheit, Flüssigseife** und **Einmalhandtüchern** ausgestattet sein.

wird erledigt durch: .....

**Machen Sie die Checkliste „Für ehrenamtliche Helfer“ allen, die es betrifft, zugänglich**

Kopieren Sie die o. g. Checkliste und verteilen Sie diese – rechtzeitig vor der Veranstaltung – an alle ehrenamtlichen Helfer. Stellen Sie damit die Wichtigkeit der Körperhygiene und des sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln dar.

wird erledigt durch: .....

**Für folgende Personen gilt ein gesetzliches Tätigkeitsverbot**

Personen mit akuter infektiöser Gastroenteritis, Typhus oder Paratyphus, Virushepatitis A oder E (Leberentzündung) und Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien dürfen keinen Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr, Gästen und Veranstaltungsräumen bekommen.

wird erledigt durch: .....

**Hygieneregeln**

Weisen Sie die ehrenamtlichen Helfer auf die Grundlagen der persönlichen **Körperhygiene** hin (siehe Punkt 2 der Checkliste „Für ehrenamtliche Helfer“)

wird erledigt durch: .....

**Weisen Sie die ehrenamtlichen Helfer auf den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln hin und kontrollieren Sie laufend die Einhaltung**

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. **Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.**
- Rohware und fertige Speisen müssen immer **getrennt gelagert** werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig **zwischen-gereinigt** werden.
- Speisen dürfen nicht **angeniest oder angehustet** werden.
- Zu garende Speisen dürfen nur **durcherhitzt** abgegeben werden.
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe **durchgängig heiß** (mind. 65 ° C) gehalten werden.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der **bloßen Hand** angefasst werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind **unverzüglich** zu beseitigen.
- **Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und bei der Speisenabgabe **verboten**.
- **Tiere** müssen vom Küchen- und Ausgabebereich **ferngehalten** werden.



- Weisen Sie darauf hin, dass **Personen mit Krankheitssymptomen** wie Durchfall, Erkältungen, Fieber, Hautausschlägen usw. nicht in Kontakt mit Lebensmitteln stehen oder an der Abgabe von Lebensmitteln beteiligt sein dürfen und schliessen Sie notfalls von der ehrenamtlichen Hilfe aus.
- Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Einhaltung der aufgeführten Richtlinien.

wird erledigt durch: .....

**Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen**

Verweisen Sie auf den gesonderten Umgang mit **leicht verderblichen und risikoreichen Speisen** (siehe Punkt 3).

wird erledigt durch: .....

**Geschirr, Besteck und Geräte**

Geräte, Geschirr und Besteck müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel sein, bis mind. 90° C temperaturbeständig und in **einwandfreiem, sauberem Zustand** sein. Bevorzugen Sie Mehrweggeschirr aus Glas, Porzellan oder Kunststoff. Achten Sie bei der Beschaffung von Gläsern darauf, dass diese geeicht sind.

wird erledigt durch: .....

**Reinigung von Geschirr und Gläsern**

Da die Reinigung von Geschirr und Gläsern **grundsätzlich maschinell** erfolgen sollte, mieten Sie möglichst entsprechende Maschinen an. Fragen Sie rechtzeitig bei Ihrer Gemeinde nach. **Nur bei geringem Geschirranfall** kann das Geschirr von Hand gereinigt werden, dafür sind zwei Spülbecken, Spülmittel, Spüllappen und Trockentücher notwendig.

wird erledigt durch: .....

**Aufbewahrung von sauberem Geschirr**

Lagern Sie sauberes Geschirr immer **getrennt** von Schmutzgeschirr.

wird erledigt durch: .....

**Getränkeschankanlagen**

Gebrauch und Reinigung der Getränkeschankanlagen erfragen Sie bitte beim Vermieter der Anlage.

wird erledigt durch: .....



### 3. Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fertig belegte Brötchen
- Fische, Krebse, Weichtiere
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen und Saucen

#### **Kühlung**

Die genannten Lebensmittel müssen gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C). Fleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. 4° C transportiert und bei max. 7° C im Kühlschrank oder der Kühlbox gelagert. Frischfleisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter aufbewahrt werden. Für Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Majonäse) muss ebenso 7° C gewährleistet sein, für Milch und Milchprodukte (z. B. Schlagsahne und Sahnetorten) maximal 8° C.

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden. Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.

#### **Hackfleisch- verordnung**

Erzeugnisse, die unter die Hackfleischverordnung fallen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel usw. dürfen auf Festen nicht selbst hergestellt werden. Sie dürfen roh von einem Fachbetrieb (Metzgerei!) gekauft und auf Festen nur absolut durcherhitzt abgegeben werden.

#### **Geflügel**

Geflügel und Geflügelteile benötigen wegen der hohen Infektionsgefahr:

- Getrennte Kühlvorrichtungen (max. Aufbewahrungstemperatur 4° C)
- Getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschine zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten
- Getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (Gefahr der Salmonelleninfektion)





Management Service



[www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit](http://www.tuev-sued.de/lebensmittelsicherheit)

## Hygiene- verordnungen

### **Wichtige Grundlagenvorordnungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Getränkeschankanlagenverordnung
- Infektionsschutzgesetz

Als weitergehende Hilfestellung für alle, die Vereins- und Straßenfeste planen, wird der „Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen“ (Juli 2004) von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.) empfohlen.

Weiterführende Informationen:

- Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz:  
Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Merkblatt zu bestellen bei:  
[www.stmugv.bayern.de](http://www.stmugv.bayern.de) oder Rosenkavalierplatz 2, 81925 München
- aid infodienst e.V. (Hrsg.): Infektionsschutz im Lebensmittelbereich.  
Broschüre zu bestellen bei: aid infodienst e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn
- aid infodienst e.V. (Hrsg.): Infektionsschutz in Kindertagesstätte und Schule.  
Broschüre zu bestellen bei: aid infodienst e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn

TÜV SÜD Management Service GmbH

Ridlerstraße 65

80339 München

Deutschland

Tel: +49 (89) - 57 91 - 25 00

Fax: +49 (89) - 57 91 - 21 97

[lebensmittelsicherheit@tuev-sued.de](mailto:lebensmittelsicherheit@tuev-sued.de)