

Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Schulfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Mit Lebensmitteln darf nur so umgegangen werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln z.B. durch mangelnde Hygiene und die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, falsche Lagerung oder Verunreinigung durch Schmutz, Ungeziefer und Tiere. Dadurch können Lebensmittel ekelerregend werden oder sogar krank machen. Jeder, der außerhalb des häuslichen Bereichs mit Lebensmittel umgeht, muss sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionen bewusst sein. Er haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und verderben leicht. Sicherheitshalber sollte auf diese Speisen verzichtet werden: z.B. Meff oder Tartar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, selbst zubereitete Speisen mit rohen Eiern wie Tiramisu, Pudding, Mayonnaise. Diese Speisen können krankmachende Keime enthalten, die sich bereits bei Temperaturen ab 10° C stark vermehren und dann gesundheitsschädlich sind.

Bestimmte Lebensmittel (z.B. Salate mit Ei, Fisch, Wurst und/oder Fleisch wie Nudelsalat, Kartoffelsalat; noch rohe, ungegarte Produkte wie Fleisch und Würste; Fischbrötchen; Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung, z.B. Bienenstich, Creme- und Sahnetorten) sind sehr leicht verderblich und müssen deshalb gut gekühlt aufbewahrt werden (unter 7° C). Solche Speisen sind schon auf dem Transport zum Veranstaltungsort zu kühlen und bis zum Verzehr kühl zu lagern (z.B. in Campingkühlboxen mit Kühlakkus). Bei unsachgemäßer Handhabung können Lebensmittelvergiftungen mit sehr schwerwiegenden Folgen ausgelöst werden.

Vollständig durcherhitzte Speisen enthalten in der Regel keine krankmachenden Keime. Werden diese Speisen nicht ausreichend warmgehalten (weniger als +65° C), können sich Keime besonders schnell vermehren.

Anforderungen an Plätze und Stände, an denen Speisen und Getränke abgegeben werden.

Die Anbieter von Speisen und Getränken haben zu beachten, dass

- die Stände selbst sauber und leicht zu reinigen und mit einem ausreichenden Witterungsschutz versehen sind (Partyzelt, Pavillon etc.);
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, glatt und abwaschbar sind;
- nachteilige Beeinflussungen unverpackter Lebensmittel, z.B. durch Anhusten, Anfasen, Staub, Schmutz vermieden werden (mind. Abdeckung durch Klarsichtfolien oder Hauben);
- in ausreichender Anzahl Abfallbehälter (möglichst mit Deckel) vorhanden sind;
- kühlpflichtige Lebensmittel (Fleisch- und Wurstwaren, Kuchen, Torten etc.) in Kühleinrichtungen vorgehalten werden, die jederzeit die erforderlichen Temperaturen einhalten;

- zum Reinigen von Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräten geeignete Waschbecken vorhanden sind, die Wasser in Trinkwasserqualität vorhalten;
- leicht erreichbare Handwascheinrichtungen mit Trinkwasserqualität vorgehalten werden, die mit Einmalhandtüchern und Seife aus Seifenspendern ausgestattet sind. Werden leicht verderbliche Lebensmittel abgegeben, sind die Handwascheinrichtungen direkt am Stand vorzuhalten, ausgestattet mit fließend warmem Wasser;
- Toiletten zur Verfügung stehen (die ausgestattet sind mit Handwaschgelegenheiten, Seife aus Seifenspendern und Einmalhandtüchern).

Anforderungen an Personen, die mit Lebensmittel umgehen

Diese Personen müssen auf ihre persönliche Hygiene achten, weil sie bei eigener Erkrankung oder durch nachlässiges Handeln krankmachende Keime auf Lebensmittel übertragen können. Es ist zu beachten, dass

- die Händereinigung ordnungsgemäß durchgeführt wird, d.h. vor Tätigkeitsbeginn, nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Mülleimer), nach Raucherpausen sowie nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich mit Seife unter fließendem Wasser zu waschen und zum Abtrocknen Einmalhandtücher zu verwenden;
- saubere Kleidung getragen wird;
- das Rauchverbot in den Ständen eingehalten wird;
- diese Personen keine Krankheiten haben, die auf Lebensmittel übertragen werden können (Magen-/Darmerkrankungen, eiternde Wunden an Armen und Händen etc.);
- Personen, die länger als 3 Tage im Jahr tätig werden, eine Belehrung durch das Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz benötigen.

Anforderungen an Getränkeschankanlagen

Betreiber von Schankanlagen (auch mobilen Anlagen) haben zu beachten, dass

- jede Schankanlage vor ihrer Inbetriebnahme hygienisch einwandfrei gereinigt wird;
- die durchgeführte Reinigung dokumentiert wird (Eintragung in das Betriebsbuch oder Formblatt);
- die Spüleinrichtung mit zwei Becken (ein Reinigungsbecken mit Spülmitteln und ein Nachspülbecken mit fließendem Wasser) oder mit einem Becken mit einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy mit Vor- und Nachspülmöglichkeit) ausgestattet ist.

Für nähere Informationen oder bei Rückfragen stehen die Mitarbeiter/innen unter den oben angegebenen Kontaktdaten gerne zur Verfügung.

Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt. Verstöße gegen o.g. Vorschriften können ggf. den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder Straftat erfüllen!

MFB-05-476-HM Vers. 1.0