



Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit



Management Service

Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.

## 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 anzuzeigen 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: .....

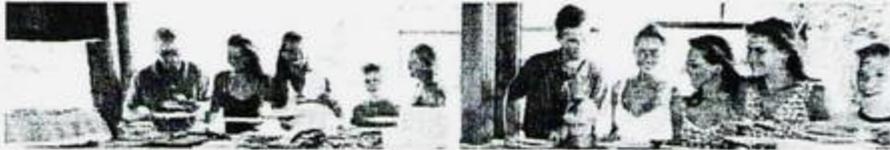
**Hygieneregeln**

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 zwischengereinigt 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. Frischfisch 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.

#### **Hackfleischverordnung**

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)



Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit



Management Service

Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.

## Für ehrenamtliche Helfer: 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

TÜV SÜD Management Service GmbH



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

- 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 werden.
  - Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke) vorhanden sein.
  
- Verwenden Sie ausschließlich Trinkwasser**

Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben.
  
- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung**

Leeren Sie häufig und regelmäßig die Abfallbehälter.
  
- Beachten Sie die Hygieneregeln: Wer mit Lebensmittel direkt oder indirekt (z. B. auch mit Geschirr oder Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für Freunde und Gäste**
  - Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie nicht mit und informieren Sie den Organisator.
  - Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife und fließendem Wasser.
  - Verwenden Sie Einwegtücher zum Händetrocknen.



- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit dem Lebensmittel.
- Husten oder Niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab.

**Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln**

- Unverpackte 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 zwischengereinigt 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 gehalten werden.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.

**Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen**

- Räume, Einrichtung und Gerätschaften müssen vor Beginn der Zubereitung in hygienisch sauberem Zustand sein.
- Die Küche darf nicht zeitgleich privat genutzt werden (z. B. Zubereitung Mittagessen).
- Es dürfen sich keine Tiere oder Kranke in der Küche aufhalten.
- Persönliche Körperhygiene ist Voraussetzung.

**Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen**

- Beachten Sie die gesonderten Vorsichtsmaßnahmen unter Punkt 3!

**Geschirr, Besteck und Geräte**

- Geschirr, Besteck und Geräte müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

**Reinigung von Geschirr und Gläsern**

- Die Reinigung von Geschirr und Gläsern sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Für eine sachgerechte Reinigung mit der Hand ist ein Spülbecken mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel notwendig. Das Nachspülen erfolgt in einem zweiten Spülbecken mit warmem, klarem Wasser. Wechseln Sie regelmäßig Wasser und Trockentücher!

**Aufbewahrung von sauberem Geschirr**

- Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr.

**Getränkeschankanlagen**

- Beachten Sie bitte auch beim Getränkeauschank die Hygieneregeln genau.



### 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. Frischfisch 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.

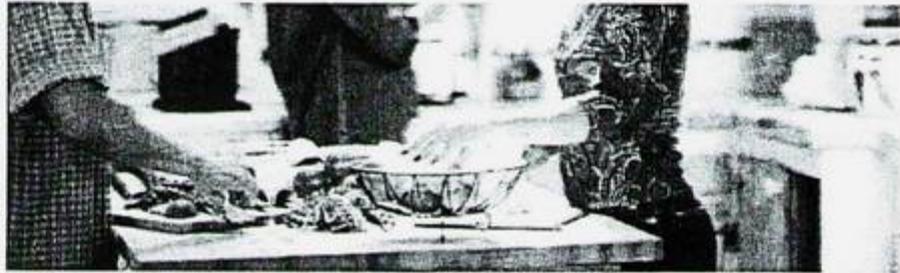
**Hackfleischverordnung** Erzeugnisse, die unter die Hackfleischverordnung fallen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel usw. dürfen auf Festen nicht selbst hergestellt werden. Sie dürfen roh von einem Fachbetrieb (Metzgerei)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



Management Service



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

#### Hygiene- verordnungen

#### Wichtige Grundlagenverordnungen 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)

# Merkblatt

## Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

### 1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

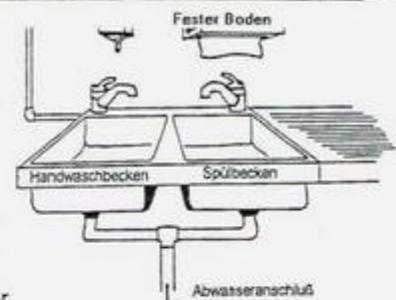
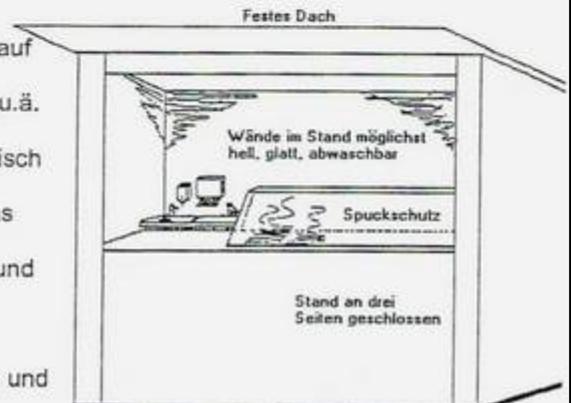
- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)\*.
- Handwaschgelegenheit mit
- fließend warmem\* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale)
- Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal.
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrspülmöglichkeit vorhanden sein.
- Blende zur Abschirmung/zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!).
- Klarsichthauben für Kuchen.

### 2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens +7° C lagern.  
Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+ 4° C bis höchstens +7° C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.

### 3. Gewerberecht/Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen/eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen/Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).



### Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten, (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

\* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.

Ein Merkblatt des Wirtschaftskontrolldienstes

Dieses Merkblatt erhalten Sie im Internet unter der Adresse <http://www.polizei-bw.de>



## Vorschläge für hygienisch geeignete Handwascheinrichtungen auf Markt-/Festständen

### Profi-Version

- Stahlrahmen
- Edelstahlaufhängung
- Edelstahlwaschbecken
- Boiler mit Wasserleitungsanschluß  
(Vereisungsgefahr der Zuleitung)



### Preiswerte und gute Alternative:

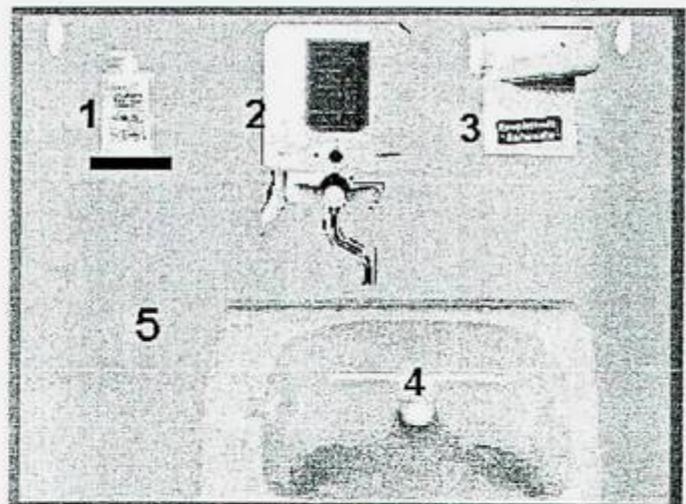
1. Seifenspender aus Drogeriehandel für ca. 2,0 €
2. 5 Liter-Wasserboiler (m. Kanister befüllbar, ca. 138 €)
3. Handtuchrolle (gewöhnliche Küchenrolle mit Kunststoffeinfassung, komplett f. ca. 6 €)
4. Camping-Handwaschbecken für ca. 26 €
5. Holzbrett (Schalttafel für ca. 50 €)
- 2 Metallaschen und Haken zum Aufhängen der fertig montierten Platte in dem Stand für ca. 3 €

### Investitionskosten ca. 225 EURO

Diese Konstruktionen sind immer wieder verwendbar und schnell an den unterschiedlichsten Orten (Zelt, Garage, Holzstand, Hütte etc.) einsetzbar!

Die preiswerte Alternative bietet die Möglichkeit, dass fließendes, warmes Wasser auch dort hergestellt werden kann, wo kein Wasseranschluß (mangels Leitung o. durch drohende Frostgefahr) vorhanden ist.

6. Bohrungen zur Aufhängung der Holztafel an Holzwand des Standes bzw. an das Zeltgestänge





## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2006

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

**Wichtiger Hinweis:** Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuLV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105  Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben



**Weitere Regelungen:**

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais) Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ( ) hergestellt“ „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“
---	--

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte 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 einzuholen.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

**Art und Weise der Kennzeichnung:**

**Wie:**

- Gut sichtbar, leicht lesbar und
- Nicht verwischbare Schrift,

**Wer, Wo:**

**a) in Gaststätten:**

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich*

**b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

**Was:**

Für die Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muß der vorne in Spalte 2 „Kennzeichnung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

**Beispiele („Fußnotenlösungen“)**

**1. Italienischer Salat**

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker, Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Mayonnaise wurde laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl“ genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten: Italienischer Salat** <sup>1,2,3,4,5,6</sup>.

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

**2. Belegte Brötchen**

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten:**

Belegte Brötchen mit Schinken <sup>1,2,3</sup>

1 mit Geschmacksverstärker,

2 mit Antioxidationsmittel,

3 mit Konservierungsstoff

oder

mit Nitritpökelsalz

4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel

6 enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.