

# Leitfaden für Veranstalter

## Lebensmittel

### Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie vor Staub, Schmutz, Gerüchen, Krankheitserregern, Schädlingen, Witterungseinflüssen etc. geschützt 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 Ihnen eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

### Ausführliche Information

#### Basishygiene

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden, sie sind ein Aushängeschild des Festes. Folgende Grundregeln gelten für die Ausstattung von Verkaufsständen.

- Lebensmittel sollten nur in allseitig umschlossenen Räumen, die nur an einer Seite geöffnet sind, (Gebäude, Zelte, Verkaufshütten, Imbisswagen etc.) verarbeitet, behandelt und in Verkehr gebracht werden.
- Fußböden müssen befestigt sein.
- Wände in Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwischbar sein. Dies kann z. B. durch einen PVC Bodenbelag erreicht werden, welchen man im Baumarkt kaufen kann und an den Wänden befestigt.
- Die Einrichtungsgegenstände und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser, Flüssigseife und

Einmalhandtücher müssen vorhanden sein.

- Spülbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser oder eine Spülmaschine muss vorhanden sein.
- Trinkwasserleitungen aus denen Wasser zum Spülen, Händewaschen und als Zugabe in Lebensmittel verwendet wird (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen (**keine Gartenschläuche**) und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Trinkwasserschläuche können ohne Problem als Meterware im Internet bestellt werden.
- Abwasserentsorgung muss vorhanden sein.
- Bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln ist auf einen ausreichenden Warenschutz (Spuckschutz) zu achten.
- Lebensmittel dürfen nur in Behältnissen aufbewahrt und feilgehalten werden, die die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können (Lebensmittelechte Behältnisse/ Verpackungen).
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- Für die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

## **Personalhygiene**

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung.
- Vermeiden Sie durch die Benutzung von Einmalhandschuhen oder Ausgabebesteck direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Für das Personal sind eigene Toiletten bereit zu stellen.

## **Diese Temperaturanforderung sind einzuhalten**

- Frisches Fleisch und Wurstwaren max. + 7 °C
- Molkereiprodukte max. + 10 °C
- Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung und Sahne + 7 °C
- Verzehr fertige, heiß zu haltende Speisen mind. + 65 °C im Kern

Um die Einhaltung der Kühltemperaturen auch während des Transports zu gewährleisten bieten sich Thermoboxen an, welche mit Kühlakkus gefüllt werden, in diesen werden dann die Lebensmittel transportiert.

## **Getränkeausschank**

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfung durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch der Entleiher (Nutzer, Betreiber) verantwortlich.

- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) durchgeführt werden. Diese muss an der Betriebsstätte ausliegen. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- Die Getränkeschankanlage muss von einer befähigten Person abgenommen werden. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- In der Nähe der Druckgasflaschen ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen“ anzubringen.
- Bei manueller Reinigung der Krüge und Gläser müssen mindestens zwei Spülbecken vorhanden sein. Das Wasser muss in geeigneten Abständen regelmäßig gewechselt werden.
- Ein Spülbecken muss für die Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- Für eine Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank: zwei Spülbecken, fließend Warm- und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.

## **Kennzeichnung der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

Seit Geltungsbeginn der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 im Dezember 2014 ist auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, sogenannter loser Ware, über Stoffe zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zudem müssen die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe ebenfalls kenntlich gemacht werden.

### **Worüber ist zu informieren?**

#### **Allergene**

Glutenhaltiges Getreide namentlich z. B. Weizen, Roggen, Hafer etc., Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte namentlich z. B. Mandeln und Haselnüsse etc., Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen, Weichtiere und für alle vorgenannten Stoffe ebenfalls daraus hergestellte Erzeugnisse.

#### **Zusatzstoffe**

- Farbstoffe durch die Angabe „mit Farbstoff“,
- Konservierungsstoffe durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- Antioxidationsmittel durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
- bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“,
- Geschmacksverstärker durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“
- bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „mit Phosphat“
- bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,

### **Wie ist zu informieren?**

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- Durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind
- Mündlich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist und darauf bei dem betreffenden Lebensmittel oder mit einem Aushang hingewiesen wird

### **Einer der oben genannten Informationswege reicht aus.**

### **Wann ist zu informieren?**

- Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Verbraucher vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von Ihnen Kenntnis nehmen kann.

### **Schulung im Umgang mit Lebensmitteln**

Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert. Sie finden im Beitrag „Schutz vor Infektionen“ weitere Informationen dazu.

### **Aufgaben**

- Sorgen Sie dafür, dass die Basishygiene eingehalten werden kann.
- Jeder der mit Lebensmitteln auf der Veranstaltung umgeht, muss die Personalhygiene beachten und einhalten.
- Machen Sie sich mit den Temperaturanforderungen je nach Lebensmittel vertraut und halten Sie diese durch geeignete Maßnahmen ein.

- Halten Sie die Vorgaben für Getränkeschankanlagen ein und sorgen Sie für geeignete und ausreichende Spülmöglichkeiten.
- Bereiten Sie notwendige Kennzeichnungen der Lebensmittel zu enthaltenen Zusatzstoffen und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können vor.

## **Ansprechpartner**

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Herr Stefan Fischer  
08342 911-210  
08342 911-559  
stefan.fischer@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Johanna Paschke  
08342 911-474  
08342 911-559  
johanna.paschke@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Anja Bader  
08342 911-208  
08342 911-559  
anja.bader@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Herr Tobias Specht  
08342 911-210  
08342 911-559  
tobias.specht@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Bettina Hörmann  
08342 911-209  
08342 911-559  
bettina.hoermann@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Regina Kämpf  
08342 911-833  
08342 911-559  
regina.kaempf@lra-oal.bayern.de

## Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (StMUV, November 2015) PDF-Datei, 30 KB

## Schutz vor Infektionen

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher müssen bestimmte Themen beachtet werden wie Tätigkeitsverbote für kranke Personen oder Belehrung durch das Gesundheitsamt.

## Ausführliche Information

### Tätigkeitsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher finden sich im Infektionsschutzgesetz (früher: Bundesseuchengesetz) Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG).

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der folgenden Lebensmittel

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

### **Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts**

Personen, die gewerbsmäßig und regelmäßig mit Lebensmitteln umgehen benötigen zu Beginn ihrer Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes, in der bestätigt wird, dass sie

- über die geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen (z.B. Mitteilung an Arbeitgeber bei Krankheit) belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

### **Beratung für Ehrenamtliche**

Nach der Auffassung des Bayerischen Gesundheitsministeriums sind ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen nicht „gewerbsmäßig“ tätig.

- Eine Bescheinigung nach IfSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes ist daher **für eine mitarbeitende Person (Leitung des Lebensmittelbereichs)** empfehlenswert.
- Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Personen gemäß § 43 IfSG von **dieser oben genannten Person** belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.
- Die Schulung des Personals durch den Veranstalter kann mit Hilfe des „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“ der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.
- Dennoch besteht die Möglichkeit, freiwillig an einer Belehrung im Gesundheitsamt teilzunehmen. Der Vorteil gegenüber dem Merkblatt liegt darin, dass die kompetenten und erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gesundheitsverwaltung auch spezielle Fragen beantworten können. Die Teilnahme ist für Ehrenamtliche kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die sich anbietet, wenn der ehrenamtliche Helfer auch gelegentlich gewerbsmäßig in der Gastronomie tätig ist – fällt die übliche Gebühr an. Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine solche ausführliche

Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert.

- Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

### **Dauer und Kosten**

Die Belehrung im Gesundheitsamt dauert etwa 1 Stunde.

Es fallen folgende Kosten an:

- Einzelbelehrung 28 € pro Person
- Sammelbelehrung 14 € pro Person
- Für Ehrenamtliche ist die Teilnahme an der Belehrung kostenfrei. Für eine Bescheinigung – die auch gewerbsmäßig benötigt wird – fällt die übliche Gebühr an.

Aus Platzgründen sind Sammelbelehrungen auf 10 – 15 Personen beschränkt und müssen vorher angemeldet werden.

### **Aufgaben**

- Stellen Sie sicher, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, gesund sind und keine ansteckenden Krankheiten haben.
- Stellen Sie sicher, dass mindestens eine mitarbeitende Person eine Bescheinigung nach IFSG des Gesundheitsamts oder eines befähigten Arztes vorweisen kann
- Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Personen gemäß § 43 IfSG von dieser oben genannten Person belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.
- Die Schulung des Personals durch den Veranstalter kann mit Hilfe des „Leitfadens für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“, der unter Dokumente hinterlegt ist erfolgen.
- Es wird außerdem empfohlen, von den Mitarbeitern eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

### **Ansprechpartner**

Landratsamt Ostallgäu  
Gesundheitsamt  
08342 911-623



## Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln - Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen des Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, November 2015 PDF-Datei, 30 KB