

# Leitfaden für Veranstalter

## Toiletten

### 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

## Toiletten- und Sanitäranlagen

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes sind ausreichend hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen getrennt für Frauen und Männer bereitzuhalten. In den einzelnen Toiletten müssen jeweils Handwaschgelegenheiten mit fließendem, warmem Wasser vorhanden sein. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind auszulegen und bereitzuhalten.

### Ausführliche Information

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten. Die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist auf der Veranstaltung (z.B. im Festzelt und auf dem Festplatz) durch Schilder hinzuweisen.

Die Abwässer der Toiletten- und Sanitäranlagen sind – soweit eine anderweitige Beseitigung z. B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist - in eine dichtschießende Grube einzuleiten, die mit einer sicheren Abdeckung versehen ist.

Die Toiletten sind laufend sauber zu halten, d.h. mindestens täglich 1-2-mal ist eine Reinigung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln durchzuführen. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen.

Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen separate Toiletten vorhanden sein. Neben dem Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr (z. B. Boiler) sind Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereitzuhalten.

Bei einem Toilettenwagen ist ein geeigneter Sichtschutz zwischen Zugang zur Damentoilette und zur Herrentoilette anzubringen.

## Aufgaben

- Für das Küchenpersonal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, um Infektionsketten zu vermeiden.
- Stellen Sie für Ihre Besucher, sofern keine anderweitigen Toilettenanlagen vorhanden, Miet-WC Anlagen auf.
- Halten Sie Ihre Toilettenanlage sauber, d.h. mindestens täglich 1-2-mal ist eine Reinigung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln erforderlich. Bei Bedarf sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.
- Die Abwässer der Toiletten- und Sanitäranlagen sind – soweit eine anderweitige Beseitigung z. B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist – in eine dichtschießende Grube einzuleiten, die mit einer sicheren Abdeckung versehen ist.
- Abwasser aus der Küche darf ebenfalls weder versickert, noch in ein Gewässer eingeleitet werden.

## Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu  
Gesundheitsamt  
08342 911-623  
gesundheitsamt@lra-oal.bayern.de