



Vereins- und ähnliche Feste sind fester Bestandteil des öffentlichen Lebens. Zum Gelingen eines Festes gehört auch der sichere Umgang mit Lebensmitteln. Der Leitfaden ist eine Orientierungshilfe, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

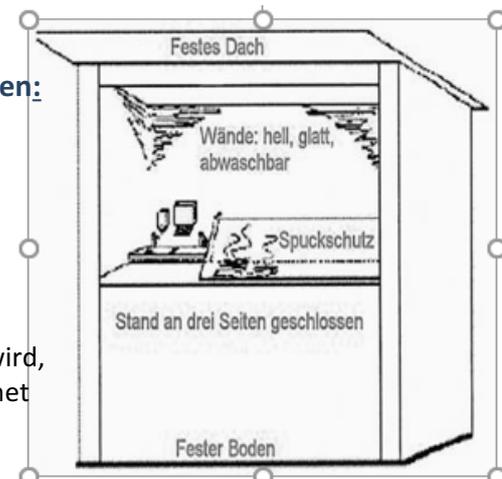
Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, wird laut Gesetz zum Lebensmittelunternehmer und hat die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu erfüllen. Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haften zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Bauliche Anforderungen:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung (=Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen...) ausgesetzt sind:

Alle Verkaufsstände (auch Getränkeausschank) und deren Anbauten müssen:

- ✓ So aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung (z.B. durch Staub, Sonneneinstrahlung, menschliche oder tierische Absonderung...) der Lebensmittel vermieden wird.
- ✓ So beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können.
- ✓ Der Untergrund muss befestigt, sauber und (leicht) zu reinigen sein. Z.B. Asphalt oder Holzboden, ausgelegte Planen sind nicht ausreichend.
- ✓ Wasser das zum Reinigen von Gegenständen und für Lebensmittel verwendet wird, muss Trinkwasserqualität aufweisen. Schläuche und Zuleitungen müssen geeignet sein und vor jeder Veranstaltung durchgespült werden. Gartenschläuche und Kupplungen sind nicht geeignet (s. Merkblatt Trinkwasser).
- ✓ Sind Schläuche und Zuleitungen bereits vorhanden, müssen diese vor Wiederverwendung ausreichend durchgespült werden.

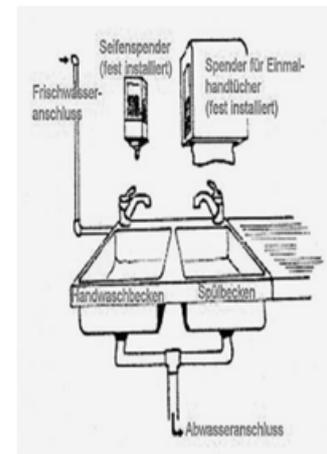


Bei Verkauf von leicht verderblichen Lebensmittel (Lebensmittel aus oder mit tierischen Produkten) gilt zusätzlich:

- ✓ Der Verkaufsbereich muss überdacht (vorne überstehend) und von drei Seiten umschlossen sein.
- ✓ Zum Spülen muss eine einwandfreie Vorrichtungen, mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie einer Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- ✓ Für getrennte Spülbereiche außerhalb des Verkaufsstandes gelten dieselben Anforderungen, wie für Verkaufsstände (Überdacht, fester Boden).

zusätzlich muss:

- ✓ Für die Beschäftigten eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser sowie Flüssigseife und eine hygienischen Möglichkeit zur Trocknung der Hände (Einmalhandtücher) vorhanden sein. (Für kurze Veranstaltungen kann auch ein „Einwecktopf“ mit Hahn verwendet werden.)
- ✓ Die Wände müssen sauber, glatt und leicht zu reinigen sein.



Oberflächen und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen:

- ✓ Leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- ✓ Rost und korrosionsfrei sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden.

Der Getränkeausschank:

- ✓ Die Getränkeschankanlage muss vor Inbetriebnahme gereinigt werden, die Dokumentation muss einsehbar sein.
- ✓ Es müssen geeignete Spüleinrichtungen (Spülmaschine, Doppelspülbecken oder Spülboy) vorhanden sein.
- ✓ Die Trinkgefäße müssen vor der ersten Benutzung gereinigt werden. Die Körbe mit den Krügen/Gläsern dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt sein (Unterlage verwenden).

- ✓ Die Trinkgefäße müssen geeicht sein (Ausnahme Mischgetränke).

Lagerung von Lebensmitteln:

- ✓ Kunden dürfen angebotene, offene Waren nicht berühren, anhusten oder sonst nachteilig beeinträchtigen können.
- ✓ Es müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel vorhanden sein.
- ✓ Kühleinrichtungen müssen mit einem Temperaturmessgerät (Thermometer) ausgerüstet sein.
- ✓ Werden Kühlmöglichkeiten außerhalb des Stand genutzt, muss der Zugang / Weg dorthin befestigt (ggf. Holzdielen o.ä. auslegen) sein.

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel:	
<i>Art des Erzeugnisses- Lose, unverpackt</i>	<i>Max. Temp [°C]</i>
Fleisch, frisch: (Schwein, Rind, Schaf)	+7
Geflügelfleisch, Hase, Kaninchen	+4
Hackfleisch, Fleischzubereitungen (Gyros, Messwurst...)	+4
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	+7
Fisch, Fischereierzeugnisse	Schmelzendes Eis oder +2°C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	+7

Allgemein gilt: Temperaturangabe des Herstellers auf der Verpackung ist bindend
Tiefgekühlte Lebensmittel: -18°C ; beim Be- und Entladen kurzfristig – 15°C

Anforderungen an das Personal:

Personen, die Lebensmittel behandeln:

- ✓ Dürfen an keinen ansteckenden oder „ekelerregenden“ Krankheiten leiden, keine infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre aufweisen; kleinere, nicht infizierte Verletzungen müssen hygienisch einwandfrei versorgt sein. Wer krank ist oder sich krank fühlt, kann im „Bereich Lebensmittel“ nicht mitarbeiten.
- ✓ Müssen saubere Kleidung und – insbesondere das Küchenpersonal – saubere Schutzkleidung tragen sowie ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten (Ringe, Uhr ablegen, Wunden gründlich abdecken...).

Bei Veranstaltungen die nicht regelmäßig stattfinden und bei denen ehrenamtliche Helfer tätig sind, ist keine Erstbelehrung im Sinne der §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Alle Helfer/innen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln in Berührung kommen, sind jedoch über den Inhalt des „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen“ zu belehren.

Die Belehrung muss dokumentiert werden.

Allgemeine Anforderungen:

- ✓ Für das Personal sind hygienisch einwandfreie Toiletten in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Sie müssen über ein Handwaschbecken mit Einmalhandtüchern und Flüssigseife verfügen.
- ✓ Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln müssen gekennzeichnet sein (orientieren Sie sich am Merkblatt für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen). Ausnahme für die Kennzeichnung von Allergenen: Veranstaltungen, die nicht regelmäßig stattfinden und bei denen die Lebensmittel ausschließlich von ehrenamtlichen Mitarbeitern hergestellt werden. Es wird jedoch empfohlen, sich z.B. für die gebackenen Kuchen ein Rezept geben zu lassen, aus dem die verwendeten Zutaten / Allergene hervor gehen.
- ✓ Sämtliche Preise müssen gut sichtbar für die Kunden ausgeschrieben werden.
- ✓ Es muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge ist.



Herausgeber: Landratsamt Donau-Ries Lebensmittelüberwachung
Pflegstraße 2; 86609 Donauwörth und Bürgermeister-Reiger-Str. 5 86720 Nördlingen
Tel. 0906/74422 Email: veterinaeramt@lra-donau-ries.de

Stand: Okt. 2023