

## **Merkblatt - Hygienische Anforderungen an Lebensmittel anlässlich Straßen-, Vereinsfesten, Märkten**

Kindergärten, Schulen und Kirchengemeinden, aber auch Vereine veranstalten regelmäßig Feste. In jedem Verein gibt es einige „gute Geister“, die für das leibliche Wohl der Mitglieder sorgen. Bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln können jedoch Fehler auftreten, die Auswirkungen auf die Gesundheit der Gäste haben. Deshalb müssen hygienische Mindestanforderungen eingehalten werden, um jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern.

Gehen Sie kein Risiko ein! Wenn einer Ihrer Gäste eine Lebensmittelvergiftung bekommt, werden Sie zur Verantwortung gezogen. Beachten Sie die folgenden Tipps, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird!

Die nachfolgenden Tipps sollen Ihnen helfen, Fehler bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln für Ihre Festveranstaltung zu vermeiden.

### **Was ist eine nachteilige Beeinflussung?**

Frisch, gesund und appetitlich – so sind unsere Lebensmittel ein Genuss. Unter „nachteiliger Beeinflussung“ versteht man alles, was die einwandfreie Beschaffenheit beeinträchtigen kann. Zum Beispiel mangelnde Hygiene und die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, falsche Lagerung oder Verunreinigungen durch Schmutz, Ungeziefer und Tiere. Dadurch können Lebensmittel ekelnerregend werden oder sogar krank machen.

### **Lieber verzichten!**

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und verderben leicht. Verzichten Sie deshalb sicherheitshalber auf diese Speisen – bestimmt können Sie ihre Gäste auch mit anderen Leckereien verwöhnen. Folgende Lebensmittel sollten Sie nicht anbieten:

Mett, Tartar

Produkte mit/aus rohem Fisch

Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch

Vorzugsmilch

selbst zubereitete Speisen mit rohen Eiern wie Cremes , Tiramisu, Pudding, selbst hergestellte Mayonnaise

Diese Lebensmittel können bestimmte Keime enthalten, die sich bereits bei Temperaturen ab 10° C stark vermehren und dann gesundheitsschädlich sind.

### **Hier muss gekühlt werden!**

Vorsicht bei folgenden Speisen:

Salate mit Anteil von Lebensmitteln tierischer Herkunft wie Nudelsalat und Kartoffelsalat

Rohe, ungegarte Produkte wie Fleisch, frische Würstchen, Fischbrötchen

Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung, z.B. Bienenstich, Cremetorten, Sahnetorten.

Diese Lebensmittel sind sehr leicht verderblich und müssen deshalb gut gekühlt aufbewahrt werden (unter 7° C). Solche Lebensmittel sollten schon auf dem Transport zum

Veranstaltungsort kühl gehalten werden. Hierfür eignen sich z.B. Campingkühlboxen mit

Kühlakkus. Sie müssen auch bis zum Verzehr kühl gelagert bleiben. Sie sollten erst kurz vor

dem Verzehr aus der Kühlung entnommen werden. Nach unsachgemäßer Handhabung waren sie schon häufig Auslöser von Lebensmittelvergiftungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen.

### **Vor dem Servieren: Kräftig erhitzen schützt vor Keimen**

Gut durch erhitze Gerichte enthalten keine oder nur sehr wenige krankmachenden Keime. Bedenken Sie aber, dass sich Bakterien gerade in halbwarmen Speisen besonders schnell vermehren! Wenn die Lebensmittel nicht unmittelbar vor dem Servieren zubereitet werden, gibt es folgende Punkte zu beachten:

Nach dem Erhitzen in kleinen Portionen abfüllen, schnell abkühlen und dann gekühlt lagern. Direkt vor dem Verzehr noch einmal kräftig (3 bis 5 Minuten) durchkochen und heiß halten.

### **Das A und O Hygiene bei der Zubereitung**

Wer Lebensmittel für andere Personen zubereitet oder anbietet, muss besonders auf seine persönliche Hygiene achten. Bedenken Sie, dass auch Sie viele Keime auf die Lebensmittel übertragen können. Bitte berücksichtigen Sie:

Sie dürfen keine ansteckende Krankheit haben! Auch Durchfall und Erkältungen können eine Gefahr sein.

Sie sollten nie auf ein Lebensmittel husten oder niesen! Das versteht sich von selbst.

Sie sollten eine saubere, nicht flusende Kleidung tragen. Gut geeignet sind Kittel und Schürzen aus Baumwolle.

Rauchen ist beim Umgang mit Lebensmitteln ein Unding: Stellen Sie sich vor, Ihr Steak wird Ihnen von einem rauchenden Kellner serviert!

Vor der Arbeit und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten sollten die Arbeitsflächen und Geräte gründlich gereinigt werden. Auftauwasser darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen. Beim Auftauen von Geflügel können z.B. Salmonellen übertragen werden.

Haustiere gehören auf keinen Fall in die Küche!

### **Die Hände sind Ihre Visitenkarte:**

Sie dürfen keine Wunden oder Hautkrankheiten haben.

Bevor Sie Lebensmittel zubereiten oder abgeben und nach jedem Toilettenbesuch müssen Sie ihre Hände unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife waschen. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder von unbearbeiteten Lebensmitteln wie ungeputztes Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern.

### **Die Abgabe von Lebensmitteln am Stand**

Stände, die im Freien aufgestellt werden, müssen ausreichend überdacht sein, um Sonne, Regen und Wind abzuhalten. Zelte und Pavillons bieten für Lebensmittelstände einen guten Schutz. Der Boden muss fest und sauber, alle Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein. Die Stände sollten nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden. Nur so können Sie eine „nachteilige Beeinflussung“ von Lebensmitteln vermeiden.

### **Sie dürfen nie fehlen: Handwaschgelegenheiten**

Von jedem Stand sollte eine Handwaschgelegenheit leicht erreichbar sein. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln muss fließendes warmes Wasser zur Verfügung stehen. Steht kein Waschbecken zur Verfügung, genügt auch ein frisch gefüllter Wasserkanister mit Ablaufhahn und Waschschißel. Benutzen Sie kein stehendes Wasser aus einem Eimer, da sich hier gefährliche Bakterien vermehren können. Flüssigseife und Einmalhandtücher gehören zu jeder Waschgelegenheit.

### **Die Auslage der Lebensmittel**

Die Flächen, auf denen die Speisen zubereitet und angeboten werden, sollten leicht zu reinigen sein. Mit Wachstüchern ist eine ansprechende, hygienische Unterlage schnell geschaffen. Schützen Sie unverpackte Lebensmittel vor dem Berühren, Anhusten oder Anniesen durch Gäste. Bewahren Sie diese Lebensmittel z.B. im hinteren Bereich des Standes auf oder decken Sie die Lebensmittel auf der Theke mit Tortenhauben oder Klarsichtfolien ab. Stellen Sie in

unmittelbarer Nähe von Lebensmitteln oder auch von sauberem Geschirr kein benutztes Geschirr ab.

### **Das Reste-Essen**

Gerne werden Reste von Salaten, nicht gebratene/gegrillte Steaks und Würstchen nach der Feier an die Gäste verteilt und von diesen zur Ergänzung des Speisplans für den nächsten Tag auch gerne angenommen. Gehen Sie keine Gefahr ein, wenn doch mal die Kühlkette unterbrochen wurde (Gefahr von Lebensmittelinfektionen) und vernichten Sie diese Lebensmittel bevor das Reste-Essen einen bitteren Nachgeschmack auf Ihre Feier wirft.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.