



Vortrag

Hygieneanforderung bei Vereinsfesten und Feiern

Referenten: Herr Benjamin Ruisinger, Frau Petra Frey
Datum: 06.03.2024

Gliederung

1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften
2. Beispiele aus der Praxis
3. Erforderliche Dokumentationen
4. Fragerunde



1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften mit Beispielen

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände u. mobile Verkaufsfahrzeuge...)

1. Betriebsstätten müssen so konzipiert werden, dass sie sauber und instand gehalten werden und ein Risiko der Kontamination durch Tiere und Schädlinge vermieden wird.
→ Überdachung, Boden und Seitenwände
2. Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume
→ Handwaschbecken
3. Flächen, welche mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein
→ geeignetes Oberflächenmaterial
4. Geeignete Vorrichtung zum Reinigen von Arbeitsgeräten
→ Spülbecken



1. Lebensmittelrechtliche Vorschriften mit Beispielen

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände u. mobile Verkaufsfahrzeuge...)

5. Reinigung von Lebensmitteln unter hygienisch einwandfreien Bedingungen

→ Doppelspülbecken

6. Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und/oder kaltem
Trinkwasser

→ Trinkwasserschläuche

7. Hygienische Lagerung und Entsorgung von Abfällen

8. Temperaturüberwachung für Lebensmittel

→ Thermometer und Dokumentation

9. Aufbewahrung der Lebensmittel, dass das Risiko einer Kontamination
vermieden wird

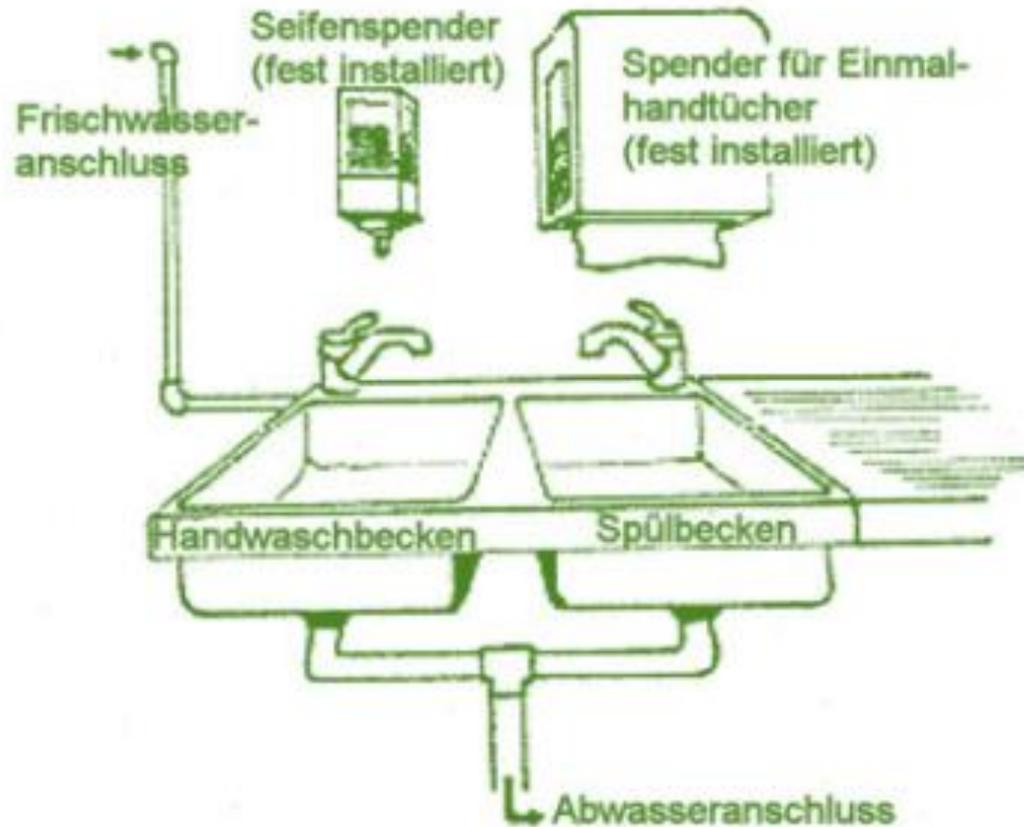
→ rein-/unrein Trennung



Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände u. mobile Verkaufsfahrzeuge...)



Anforderungen an Handwaschbecken/Spülbecken



Beispiele mobiles Handwaschbecken



Trinkwasseranschluss

- Wasser, dass zum Behandeln von Lebensmitteln sowie zum Spülen von Geräten und Geschirr benötigt wird, ist ausschließlich aus Trinkwasserschläuchen bereitzustellen
- Gartenschläuche und deren Verbindungen zählen nicht zu Trinkwasserschläuchen
- Ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, kann behelfsweise ein Kanister (lebensmittelecht) verwendet werden



Getränkeschankanlagen



Erforderliche Unterlagen:

- Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
- Reinigungsnachweise der Schankanlage
- Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
- Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen



2. Beispiele aus der Praxis



2. Beispiele aus der Praxis



3. Erforderliche Dokumentationen

- **Temperaturaufzeichnungen**
(schriftlich oder digital)
- **evtl. Reinigungsplan**
- **Rückverfolgbarkeit**
(Rechnungen, Lieferscheine)
- **Belehrung nach IfSG (Gesundheitszeugnis)**

Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte

Veranstaltung: _____ Datum: _____
 Ort, Adresse: _____
 Name des Festverantwortlichen: _____
 Telefon: _____ E-Mail: _____
 Name(n) der Helfer: _____

Solltemperatur Kühlgeräteeinstellung: 4 °C bis max: 7 °C; Solltemperatur Tiefkühlgeräte: mindestens -18°C
Maßnahmen
 • bei Abweichung um bis zu 3 °C nach oben: Nachregeln der Temperatur; Einbringen von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlakkus oder Umlagern der Speisen;
 • Abweichung von mehr als 3 °C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

| Station (z.B. Grillstand) | Lebensmittel | Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes) | | | |
|------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|---------------|---------|--------------|
| | | Messwert Soll: | Messwert Ist: | Uhrzeit | Unterschrift |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |

7. Reinigungskontrolle durch den Veranstalter

| Uhrzeit der Kontrolle | Herstellungsraum | Lager-, Kühlraum | Toiletten | Unterschrift |
|-----------------------|------------------|------------------|-----------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |





Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen
Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden
Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich
werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins-
und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein großer Personenkreis
betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich
richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen
werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeisalterzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonna
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infekti

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinem Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus oder Paratyphus**,
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können.

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheits-symptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmerzig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händertrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhülle, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

Erforderliche Belehrung nach § 43 IfSG

Nutzung im gewerblichen Bereich:

- Bei einem Arzt oder Gesundheitsamt

Nicht nötig im ehrenamtlichen Bereich

- Hier gilt der Leitfaden für ehrenamtliche Helfer



Auszeichnung, Kennzeichnung

Preise:

- Preise für Speisen und Getränke müssen angegeben sein

Allergene:

- 14 kennzeichnungspflichtige Hauptallergene
z.B Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere usw.

Zusatzstoffe:

- gut sichtbar, leicht lesbar und in nicht verwischbarer Schrift



Weitere Informationsquellen

- IHK für München und Oberbayern
www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de
- Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz
www.stmuv.bayern.de/themen/lebensmittel/allg_lebensmittel/hygiene/index.htm
- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/lebensmittel-hygiene_node.html



Fragen???



Herzlichen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!

