

Hygiene auf Dorf- und Vereinsfesten

Rechtliche Aspekte beim Umgang mit Lebensmitteln auf
Dorf-, Vereins- und Straßenfesten

Fahrplan

- Lebensmittelrechtliche Vorgaben
- Verantwortlichkeiten
- Bauliche und konzeptionelle Voraussetzungen
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Sachgerechter Umgang mit Bedarfsgegenständen
- Getränkeschankanlagen
- Personalhygiene
- Kennzeichnung / Kenntlichmachung
- Trinkwasserhygiene

- Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf Volks- und Vereinsfesten eine erhebliche Bedeutung.
- Hygienefehler können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen (insbesondere bei älteren Menschen und Kleinkindern)
- Volks-, Dorf- und Vereinsfesten → größerer Personenkreis
- Wichtig: Risiken so klein wie möglich zu halten, nicht nur zum Gesundheitsschutz, sondern auch, um Anbieter vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

Lebensmittelrechtliche Vorgaben für die regelmäßig stattfindende Vereinsgastronomie

Regelmäßige Abgabe von Getränken und/oder Speisen, z.B. Club- oder Vereinsheime mit

- täglichen Öffnungszeiten
- bei Heimveranstaltungen
- regelmäßig stattfindenden Events
(Fußballturnier, rege Teilnahme an mehreren Festen)

! Hier gelten u.a. die Gemeinschaftsvorschriften der EU !

- **Registrierungspflicht bei der Lebensmittelüberwachung**
- **Allgemeine Hygieneanforderungen**
- **Geschultes und belehrtes Personal bei Küchen- bzw. Imbissbetrieb**
- **Dokumentierte Eigenkontrollmaßnahmen (dem Betriebsumfang angepasst)**
- **Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Dokumentation der Lieferpapiere)**

Lebensmittelrechtliche Vorgabe für nicht regelmäßig stattfindende Veranstaltungen

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittelhygieneverordnung, insbes. §3 (Sorgfaltspflicht!!)
- -----
- Verordnung (EG) 178/2002 (Basisverordnung)
- ~~• Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 - Allgemeine Hygieneanforderungen
 - Eigenkontrollsystem~~
- ~~• Verordnung (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)~~
- ~~• LMZDV~~

Die Gemeinschaftsvorschriften der EU kommen nicht zur Anwendung bei Dorf- und Vereinsfesten, sowie schulischen oder kirchlichen Veranstaltungen, wenn diese nicht mit einer gewissen Kontinuität stattfinden (regelmäßig, mehrmals jährlich)

- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene -
- Erwägungsgrund 9 der VO(EG) 852/2004 – Erwägungsgrund 15 der VO (EU) 1169/2011-

Erwägungsgründe der VO (EU) 852/2004 und der LMIV

Die Gemeinschaftsvorschriften sollten weder für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch noch für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch gelten.

Außerdem sollten sie nur für Unternehmen gelten, wodurch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad bedingt ist.

Zu beachtende Vorschriften:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittelhygieneverordnung, insbes. §3

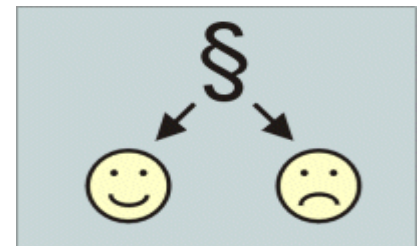
Lebensmittelrechtliche Vorgaben

Die Hygieneanforderungen bei der Abgabe von Lebensmitteln auf Festen durch „nicht gewerbliche“ Anbieter (Vereine, Dorfgemeinschaften, caritative Einrichtungen...)

§ 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung:

- Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Wie erfolgt die beste Umsetzung des § 3 LMHV ??



Verantwortlichkeiten - Kettenverantwortung

Verantwortlich im lebensmittelrechtlichen Sinne ist der jeweilige Standbetreiber, bzw. der Veranstalter

Beispiel: Musikverein Lyra e.V. (= „juristische Person“)

- „Vertreter“ wäre der/die 1. Vorsitzende
- „Beauftragte Person“ wäre das mit der Organisation betraute Mitglied
- „Besonders beauftragte Personen“ wären die im Stand eingesetzten Mitglieder

- Wichtig im Vorfeld ist ein ordentliches und strukturiertes Delegieren von Aufgaben
- Es muss sichergestellt werden, dass auch mit unvorhersehbaren Ereignissen kompetent umgegangen wird

Auf die **Geeignetheit** der einzelnen Personen bei der Auswahl des „Personals“ **achten!** z.B.:

- 10jährige sind nicht geeignet, eine Schankanlage zu bedienen
- alkoholisierte Personen sind nicht zum Behandeln von Lebensmitteln geeignet

Bei zu ahndenden Verstößen mit Lebensmittelbezug (mit oder ohne Schadenseintritt) wird auch eine eventuelle **Verletzung der Aufsichtspflicht (§ 130 OWIG)** geprüft.

Bauliche Voraussetzungen / Umgebung

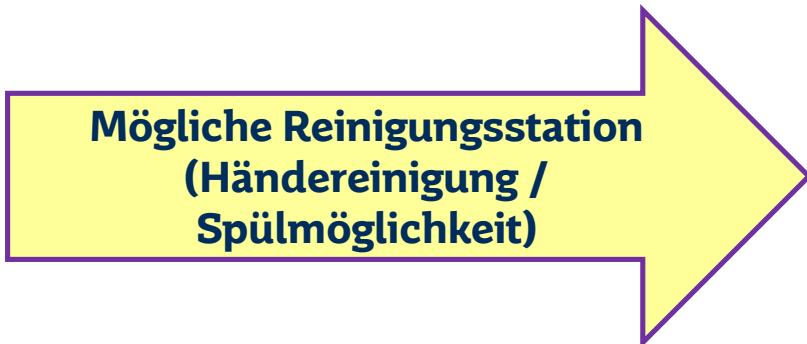
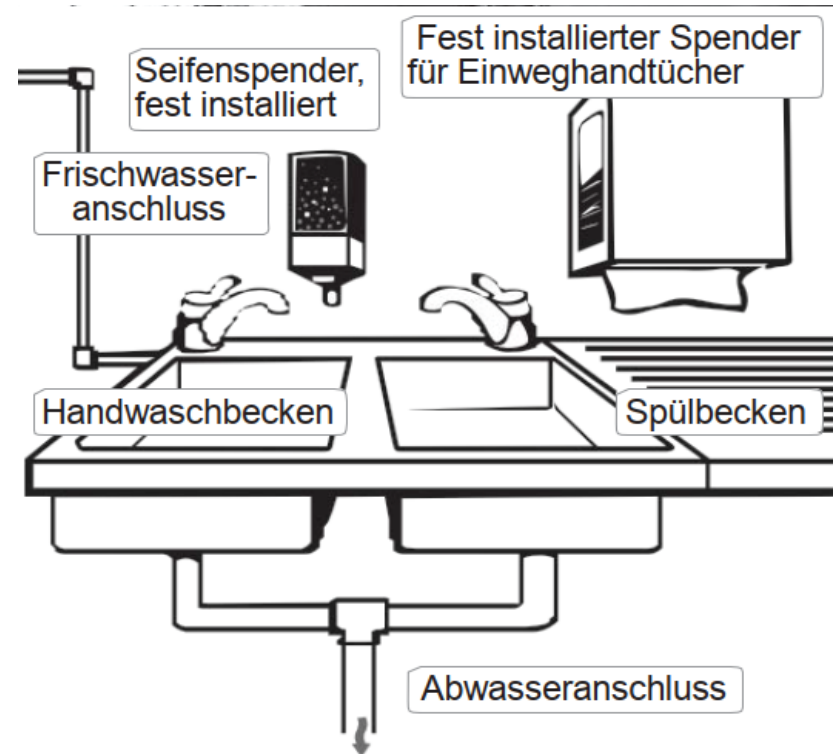
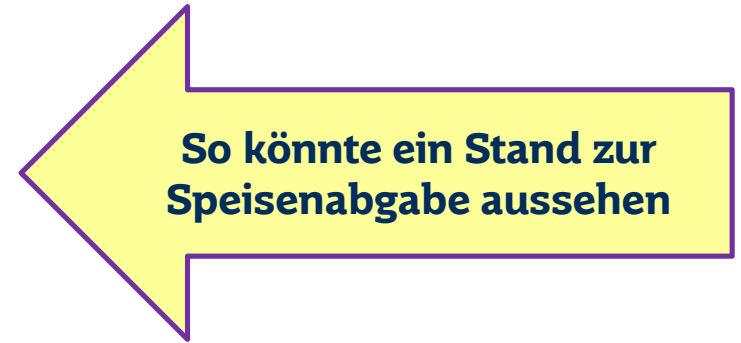
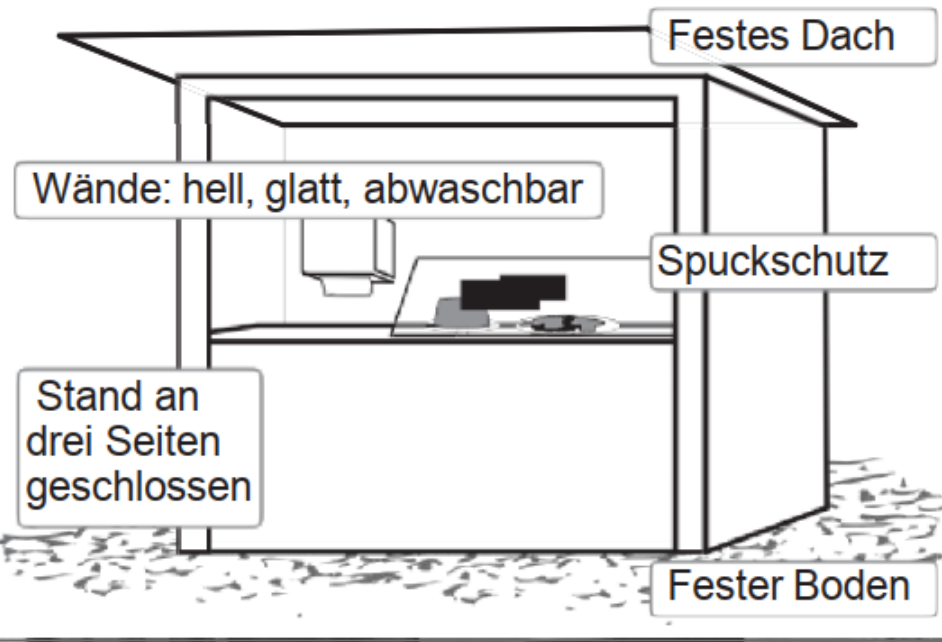
- Befestigter und sauberer Untergrund
 - kein matschiges Wiesengelände
 - kein staubiger Braschenplatz
- Boden stets „besenrein“ sauber halten
 - Hygienerisiko = Herunter gefallene Speisereste
- Geeignete Umgebung, z.B.
 - nicht unmittelbar neben dem Müllplatz
 - nicht direkt über einem Gully
 - nicht neben einem Misthaufen

Geeignete Standortwahl für die Abgabe von Lebensmitteln bei Freiluftveranstaltungen:

- Keine direkte Sonneneinstrahlung -
- Schutz vor Staub, Schmutz, Gerüchen, Tieren, Schädlingen, Witterungseinflüssen, Rauch und Abfällen -
- Pfützenbildungen auf dem Boden sind zu vermeiden -



Bauliche Voraussetzungen



Bauliche Voraussetzungen

Der Stand (Abgabe von Speisen und Getränken)

- Nur geeignete, leicht zu reinigende Materialien
 - kein zerfledderter Zelt pavillon mit Stockflecken und korrodiertem Gestänge
 - keine zerschlissenen Holzbauteile mit sägerauer Oberfläche
- Möglichst nur nach vorne hin offen (unten geschlossen)
 - Schutz vor negativen Einflüssen von außen
- Geeignete Beleuchtung vorsehen
- Größe der Zweckbestimmung anpassen
 - Speisenzubereitung abgeschirmt vom Publikumsverkehr
 - Personal- und Warenabläufe dürfen nicht gestört werden (**Hygienefalle!**)



Bild LAV

Bauliche Voraussetzungen

Die Ausstattung im/am Stand

- „Spuckschutz“ bei offener Präsentation im Gastbereich
- Ausreichende Arbeitsflächen
 - Glatte und leicht zu reinigende Oberflächen
 - Keine stark zerschissenen und zersplitterten Brauereigarnituren verwenden
- Alle Bereiche trocken und staubfrei
 - Feuchtigkeit ist ein Hygienerisiko
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten (mit Thermometer)
 - Überprüfung der Funktionsfähigkeit
- Ausreichende Lagerkapazitäten
 - Kein Abstellen von Lebensmitteln auf dem Boden

Schwerer Hygienemangel:
Stark verschmutzte Gegenstände
zur Lagerung/Behandlung von
Lebensmitteln



Bild LAV



Bild LAV

Ausstattung / Standhygiene

Die Ausstattung im/am Stand

- Geeignete Händereinigungsstation mit Hygieneausstattung
 - Fließendes Wasser (warm/kalt)
 - Flüssigseifenspender
 - Einmalhandtuchspender
- Anschluss ans Leitungsnetz
 - Zulauf / Ablauf
- In leicht erreichbarer Nähe aufgestellt



Bild LAV

Ausstattung / Standhygiene



Bild LAV

Ungeeignete
Händereinigungsstation
(Glühwein und Brauchwasser in
einer gemeinsamen Anlage)

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze / Sorgfaltspflichten:

- Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen in Verkehr gebracht werden
- Bereits beim Kauf bzw. bei der Anlieferung sind Lebensmittel (Rohstoffe oder Zutaten) auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen
 - Stimmen die Transportbedingungen (z.B. die Temperaturen) ?
 - Ist die Kennzeichnung in Ordnung ?
 - Ist die Verpackung / Umhüllung unbeschädigt ?
 - Ist die MHD-Laufzeit gewährleistet ?
 - Ist das VD bereits überschritten ?

**Mindesthaltbarkeits-
datum** "mindestens haltbar bis"

Richtwert!

vs.

**Verbrauchs-
datum** "zu verbrauchen bis"

Verbindlich!

- z.B. bei Milchprodukten, Konserven, Brot, Nudeln, Marmelade



Die meisten Lebensmittel sind über das MHD hinaus genießbar, teils wochen- oder monatelang. Teste deshalb ein Lebensmittel mit überschrittenem MHD immer mit deinen Sinnen: Anschauen, Riechen, Schmecken! So findest du heraus, ob es noch gut ist.

- z.B. bei rohem Fleisch, frischem Fisch, Sushi



Leicht verderbliche Lebensmittel haben ein Verbrauchsdatum. Bis zu diesem Tag müssen sie verzehrt werden, sonst können Keime die Gesundheit gefährden.



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



Kuchenpräsentation ohne
„Spuckschutz“
Unsauberer Boden
„Personal“ ohne Schutzkleidung

Bild LAV

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



Bild LAV

Mobile Kuchentheke mit ausreichendem „Spuckschutz“

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze / Sorgfaltspflichten:

- Verboten ist die Abgabe von nicht sicheren oder sogar gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln, z.B.
 - verdorbene Lebensmittel
 - Speisen, in die „Fremdkörper“ gelangt sind (z.B. Glasscherben...)

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze / Sorgfaltspflichten:

- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln muss die Kühlkette eingehalten werden
- Die Lebensmittel sind bis zur Abgabe an den Gast vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen
- Rohe und gegarte Speisen getrennt aufbewahren
- Für jeden Arbeitsschritt stehen separate Arbeitsutensilien zur Verfügung
 - Besteck und Behältnisse für rohe Lebensmittel nicht bei der Abgabe von verzehrsfertig hergerichteten Speisen verwenden
- Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, werden ausnahmslos entsorgt
- Keine betriebsfremden Gegenstände im Hygienebereich ablegen

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



- Offene Lebensmittellagerung auf schmutzigem Boden;
- Ungeeigneter Müllsack als „Lebensmittelkontaktmaterial“
- Kaffeemaschine in Toilettenraum

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Fleisch und Fleischzubereitungen

- Schwenkbraten, Frikadellen, Putenspieße, Gyros, Döner Kebab, Burger, Schnitzel, Schaschlik...
- Fleischzubereitungen sollten nicht im Stand hergestellt werden
 - Bezug durch Fachmetzgerei
- Abgabe nur in durcherhitztem Zustand (Kein „englisch“ gebratenes Fleisch)
 - kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt beim Aufschneiden
 - kein Anbieten von Hackschnitzchen
frischem Mett, Tatar oder ähnlichen
Fleischzubereitungen
- Nur bedarfsgerecht durchgaren
 - kein Stapeln von Schwenkbraten
auf dem Grill
 - kein Nachfüllen von rohen Produkten
in bereits gegarte Gerichte
(z.B. Putengeschnetzeltes...)



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Einhalten der Kühlkette bei **leicht verderblichen** Lebensmitteln

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse	max. 7 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch	max. 4 °C
Frischfisch, Schalentiere	unter 2 °C (bzw. in schmelzendem Eis)
Pasteurisierte Milch	max. 8 °C
Milcherzeugnisse	max. 10 °C
Cremetorten, Feinkostsalate	max. 7 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel	max. -18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	max. -10 °C

- Nicht auf Vorrat Grillen oder Braten
- Dressings, Salate, belegte Brötchen (pp.) nur kurzzeitig aus der Kühlung nehmen
- First – in – first – out Prinzip beachten
- Keine Abgabe von Speisen mit roeihaltigen Bestandteilen (Salmonellengefahr)
- Auf die Abgabe von offenen Speisen in Selbstbedienung sollte verzichtet werden

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Abgabe von Speisen

- Warm zu verzehrende Speisen bei Temperaturen von
 - mind. **+60°C** bei stückigen Produkten (Schwenker, Schnitzel, Frikadellen..) und bei durchmischbaren Speisen (Suppen, Soßen, Eintöpfe..) heiß halten

Insbesondere bei Reis und Nudeln muss auf Systeme mit aktiver Wärmezufuhr zurückgegriffen werden

- Heißhaltezeit von **2 Stunden** nicht überschreiten
 - Nachgareffekt / Auskeimen von möglichen Sporenbildnern (z.B. Bacillus cereus)
- Kalt zu verzehrende Speisen bei Temperaturen von
 - höchstens **+7°C** kühl halten

Gefahr bei kühlbedürftigen Speisen:

Hier ist **kein** keimreduzierender Schritt mehr bis zur Abgabe vorgesehen !

- Maximale Angebotszeit bei **+10°C = 2 Stunden** -

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

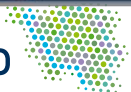
Beim Frittieren ist zu beachten:

- Nur geeignete Frittierfette verwenden
- Fett auf max. **+175°C** erhitzen (Acrylamidgefahr)
- Verbrannte Frittiergutreste und Schwebstoffe regelmäßig entfernen
- Kein ständiger Wechsel des Frittiergutes im gleichen Fett
 - z.B. Fisch u. Tintenfischringe, Fleischspieße, Pommes Frites
- Fettwechsel nach max. 18-20 Betriebsstunden
 - auf Schaumbildung, Rauchpunkt und geruchliche Abweichungen achten
- Keine unsauberen und verkrusteten Geräte einsetzen!

Abgabe von frittierten Speisen nur in geeigneten, hitzebeständigen Behältnissen
Keine Verwendung von:
Zeitungspapier, Pappe....



Bild LAV



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Geschirr und Gerätschaften

Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte Oberflächen aufweisen und korrosionsbeständig sein

- Spültauglich (temperaturbeständig bis +90°C)
- Unbeschädigt (keine gesplitterten und gerissenen Gegenstände verwenden)



Bilder LAV



Keine ungeeigneten Materialien verwenden; Wenn die Zweckbestimmung nicht erkennbar ist, auf das „Glas-Gabel Symbol“ achten



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



**Nicht zur Nachahmung
empfohlen:**

- Einlegen von Fisch zum Grillen
- in unsauberer Mörtelwannen
- in unsauberer Umgebung

- Mörtelwannen bestehen aus Hartgummi und werden aus alten Autoreifen recycelt -

Bild LAV

Sachgerechter Umgang mit Abfällen

- Anfallende Abfälle so rasch wie möglich separieren und beseitigen
 - Regelmäßiges Entleeren der Abfallbehälter im Stand
- Nur geeignete Abfallbehälter verwenden
 - Verschließbar mit Deckel und Fußbedienung
 - Sauber und leicht zu reinigen
- Keine offene Abfalllagerung
 - Anlocken von Schädlingen

Auch für Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen



Bild LAV

Die Getränkeschankanlage

Bier:

- Fassbier ist nicht pasteurisiert und somit anfälliger gegenüber einer Verkeimung durch unerwünschte Mikroorganismen

Bei der Übernahme der Anlage zu beachten:

- Nur eingewiesenes Personal am Schanktisch einsetzen
- Optische Überprüfung der Anlage
 - Reinigungszustand
 - Druckminderer
 - Leitungen (Korrosion, UV-Schäden, Hefetrübung)
 - Ausstattung

Mobile Schankanlagen sind vor und nach jeder Veranstaltung chemisch zu reinigen
- Reinigungsnachweis

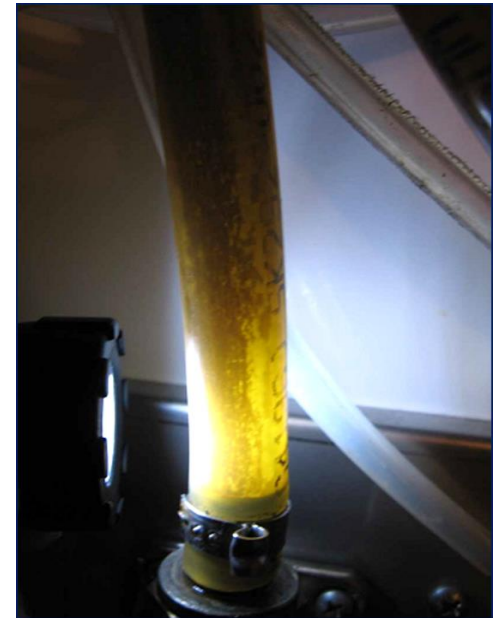


Bild LAV

Die Getränkeschankanlage

Die **zwei** kritischen Stellen mit der Gefahr einer unerwünschten Verkeimung im System der Schankanlage:

- Zapfhahn = Tägliche Reinigung (vor und nach Betriebsschluss)
- Zapfkopf = Klarspülen beim Behälterwechsel

Anschluss am Getränkebehälter (KEG)

Gefahren:

- rückwärts aufsteigende Kontamination in den Leitungssystemen somit kontinuierliche Kontamination der gezapften Getränke

Gereinigte Zapfhähne und Zapfköpfe nur mit gründlich gewaschenen Händen berühren !

Die Abgabe schaler/abgetropfter Getränke (Tropfbier aus Sammelbehälter) ist nicht zulässig !

Die Getränkeschankanlage

- Ausschankwagen und Kühlanhänger -



Grafik: Elena - stock.adobe.com

Überprüfung auf :

- Sauberkeit (Insbesondere die Innenräume und Türrahmen der Kühlanhänger)
- Funktionsfähigkeit (Kühlleistung überprüfen)
- Ausstattung (Doppelspüle; bei Bedarf mit Warmwasserbereiter)

Bei Ab-/Übernahme des Standes geht die Haftung für mögliche Hygienemängel auf den Verein über!



Die Getränkeschankanlage

Gläser sind Lebensmittelkontaktmaterialien

Überprüfung auf

- Sauberkeit (Lippenstift, Fett, Getränkereste)
- Beschädigungen (Gesundheitsgefahr bei Glasbruch, Glaskorrosion)
- Eichangaben

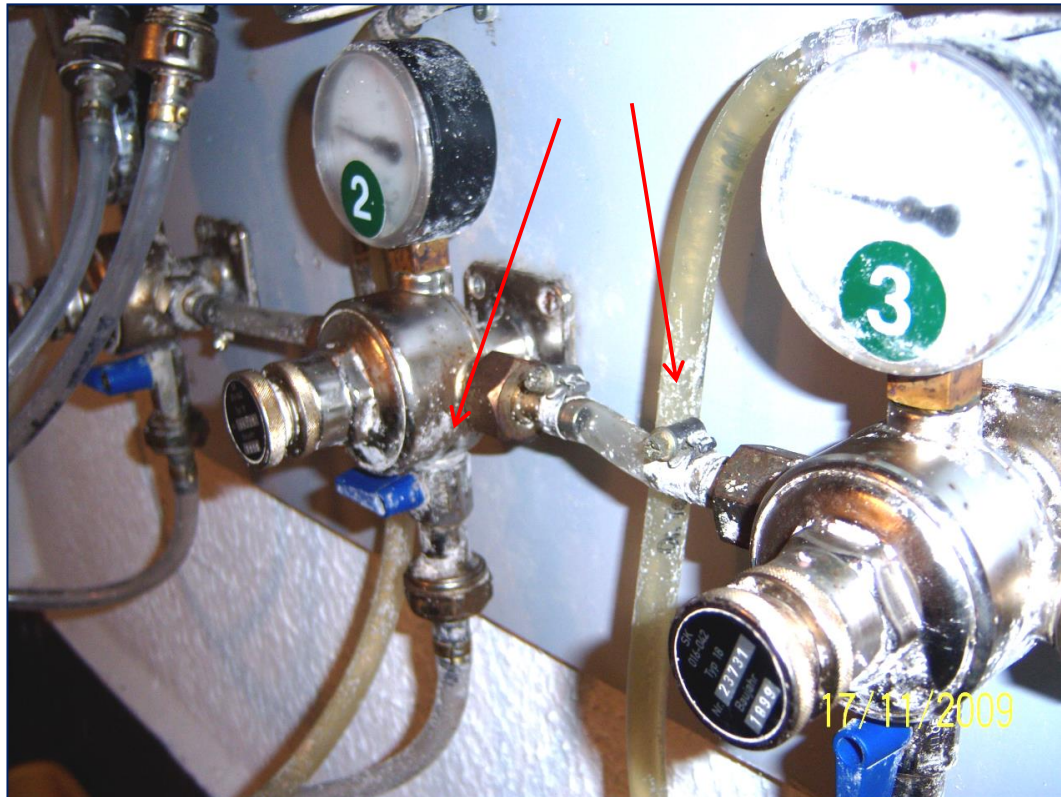
Nur geeignete Spülverfahren anwenden

- Spülbecken „warm“ = Vorspülen
- Spülbecken „kalt“ = Nachspülen
- Nur saubere und funktionierende Gläserspülgeräte verwenden
- Hygienerisiko: „Spülboy“ (Schwarzschimmel, Biofilm)
 - Zerschlissene Spülbürsten auswechseln
- Ggf. geeignetes Kaltwasserspülmittel



Bild Weinland/LAV

Die Getränkeschankanlage



Bilder LAV

Unsaubere Leitungen und Anschlussstücke
Eine Schankanlage in diesem desolaten Hygienezustand
darf nicht abgenommen werden

Getränke

- Bei der Zugabe von ungeschälten Zitrusfrüchten nur unbehandeltes Obst verwenden
 - auf Oberflächenbehandlungsmittel achten
- Würfel- oder „Crushed-ice“ muss aus Trinkwasser hergestellt sein
 - kein Berühren mit der bloßen Hand
 - nur saubere Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse verwenden

Negativbeispiel:
Unhygienischer Eiswürfelbereiter



Foto: wolff - stock.adobe.com



Bild LAV

Speiseeis

Speiseeis, ist hygienisch sensibel und bietet einen idealen Nährboden für Bakterien

- Auf äußerste Sauberkeit achten
- Behälter immer abdecken
(Achtung Sonneneinstrahlung)
- Lagertemperatur beachten
 - Speiseeis in Fertigpackungen = -18°C (Zulässiger Temperaturanstieg um 3°C)
 - Speiseeis zum Ausportionieren = -10°C (Zulässiger Temperaturanstieg um 3°C)
- Wasser für Eisportionierer regelmäßig wechseln
 - Die Zugabe von Zitronensäure hat eine keimhemmende Wirkung
- Zwischenreinigungen vornehmen
 - Kein Einsatz von Schwammtüchern (Gefahr der Keimverschleppung)



Bild LAV

Die Personalhygiene

Persönliche Körperhygiene

- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, dürfen keine Krankheiten haben die durch Lebensmittel übertragen werden können.

Beispiele:

- Entzündliche Hauterkrankungen
 - Magen- Darm Erkrankungen
 - Salmonellenausscheider
 - Eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme oder Hände
 - Schnittwunden etc. müssen wasserdicht verbunden werden
- Speisen dürfen nicht angehustet oder angeniest werden
 - Speisen sind nicht mit dem Finger abzuschmecken
 - Das Rauchen ist im Stand untersagt

Die Personalhygiene

Beim Behandeln von Lebensmitteln ist eine geeignete Arbeitskleidung zu tragen

- Möglichst kochfeste, wasserabweisende Textilien (bevorzugt hell), die den vorderen Körperbereich abdecken
- Ggf. Kopfbedeckung
- Kein offenes Aufbewahren von Straßenkleidung im Stand

Schmuck sollte beim Behandeln von Lebensmitteln abgelegt werden



Quelle: Dehoga Hygieneleitlinien

Die Personalhygiene

Die Händehygiene –

Der zentrale Punkt der Personalhygiene

- Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf die Lebensmittel übertragen
- Regelmäßiges Händewaschen
 - Vor der Schicht im Stand
 - Nach jedem Toilettenbesuch
 - Nach dem Umgang mit sensiblen Lebensmitteln (Fleisch, Eier)
 - Nach dem Umgang mit Abfällen
 - Nach dem Niesen, Husten, Naseputzen

**Einmalhandschuhe sind diese regelmäßig zu wechseln
(Verlust des Gefühls der „sauberen Hände“)**

Geschirreinigung

- Vorzugsweise maschinell (z.B. Spülmobil)
 - Sachgerechte Bestückung / Sieb zwischendurch leeren
- Alternativ – Handreinigung
 - 2 Spülbecken erforderlich
 - Vorabspülen mit kaltem Wasser (Entfernen von groben Anhaftungen)
 - Möglichst heiß spülen
 - Nachspülen mit warmem, klarem Wasser
 - Wisch- und Trockentücher zwischendurch wechseln
 - Geschirr nicht nachpolieren, nicht anhauchen
- Kein feuchtes Geschirr stapeln
- Geschirrtücher nicht zum Abtrocknen der Hände benutzen
- Geschützte Aufbewahrung von sauberem Geschirr
 - Abdecken mit Tüchern

Geschirreinigung

- Geordneter Rücklauf
 - Keine Berührungspunkte mit der Speisenzubereitung
 - Keine Kreuzung von benutztem und sauberem Geschirr
- Spülwasser muss Trinkwasserqualität aufweisen
- Ableitung des Brauchwassers in das Abwassernetz
 - Ausnahmen nur mit behördlicher Genehmigung (Landkreis, Stadt, Gemeinde)
 - Entsprechende Satzungen sind zu beachten
- Händehygiene beachten
- Benutztes Geschirr und Kochgeräte müssen vor einer erneuten Verwendung hygienisch einwandfrei gereinigt sein



SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.

Weiter geht's mit...



Gratik: studioworkstock - stock.adobe.com

...gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung /
Kennlichmachung...

Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Kennzeichnungsvorschriften dienen zum Schutz der Verbraucher vor

- Gesundheitsgefährdungen
- Täuschungen

Am Stand bei der Abgabe von Lebensmitteln (Getränke, Speisen) erfolgt die Basis-Kennzeichnung in aller Regel anhand eines

- **Preisaushanges**
oder einer
- **Speisekarte bzw. Getränkekarte**

Allgemeine Anforderungen:

An gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar

Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Die Verwendung von sogenannten „Imitaten“ muss kenntlich gemacht werden, z.B.

- Erzeugnisse auf Pflanzenfettbasis (Analogprodukt/veggie Käse) **anstatt Käse**
- Schinkenimitate oder Formfleischerzeugnisse **anstatt Schinken**
- Zusammengefügte Fleischstücke anstatt gewachsenem Muskelfleisch (**Putenbrustfilet, Chicken Nuggets**)



Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Die Mindestangaben (Pflichtinformationen) :

- **Die Bezeichnung** (z.B. Rostwurst, Frikadellen)

- Bei der Verwendung von Fantasiebezeichnungen (z.B. „Düppenschisser, Sängersteak“) muss eine erklärende Erläuterung erfolgen („Pfannengericht aus gemischtem Hackfleisch“)

- **Die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene**

- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind:

Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Schwefeldioxid, Eisen-II-Gluconat und Eisen-II-Lactat (schwarze Oliven), Oberflächenwachs oder Schalenbehandlungsmittel (Früchte) Phosphat (Fleischerzeugnisse), Chinin und Koffein (Getränke)

- Kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel),

Nüsse (Haselnüsse, Erdnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Cashewnüsse...),

Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite,

Milch (Laktose/Milcheiweiß), Sellerie, Senf, Lupine, Sesamsamen,

Weichtiere (Schnecken, Muscheln),

Die Allergen-/ Zusatzstoffkennzeichnung bei **regelmäßiger** Abgabe loser Ware in der Vereinsgastronomie

- Bei regelmäßiger Abgabe von privaten Kuchenspenden im Rahmen der Vereinsgastronomie greift auch hier die Informationsverpflichtung zu eventuell vorhandenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.
- Hier wird ein Herkunfts- und Allergennachweis erforderlich (siehe Muster).

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie dem Gast die entsprechenden Informationen über allergene Zutaten übermittelt werden können

- 1. Die schriftliche Information**
- 2. Die mündliche Information**

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene hat in gleicher Art und Weise, über das gleiche Medium zu erfolgen



1. Die schriftliche Information

- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
-Eine Fußnotenregelung ist möglich
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche bereitgestellte elektronische Informationsangebote

2. Die mündliche Information

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich **vor** Kaufabschluss und **vor Übergabe** des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es liegt **eine schriftliche** Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vor, die für die zuständige Behörde und **auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich** ist

Hinweis für unsere Gäste:

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte beim Personal.
Hierzu reichen wir Ihnen auch gerne eine Aufzeichnung zur Einsichtnahme.

Allgemein gilt hier:

- Gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift

Allergen- /Zusatzstoffkennzeichnung

Ausnahmen

Veranstaltungen, die **gelegentlich** in **kleinerem Rahmen** von **Privatpersonen, Vereinen oder caritativen Einrichtungen, sowie von Schulen oder Kitas** organisiert werden, sind von der Informations-Verpflichtung über die allergenen Zutaten und Zusatzstoffe ausgenommen.

Hierzu zählen Vereinsfeste, Schulfeste, Kita-Feste, Wohltätigkeitsveranstaltungen...dennoch sollte man sprechfähig bleiben:

Allergen- /Zusatzstoffkennzeichnung

Ausnahmen:

- Bei privaten Kuchenspenden empfiehlt es sich, ein entsprechendes Informationsblatt auszuhändigen, um bei Nachfragen entsprechend reagieren zu können
(einfach die Zutaten des Kuchens aufschreiben lassen...)
- Vorhandene Aufzeichnungen sollten zur Einsichtnahme bereitgehalten werden
 - z.B. Produktpässe / Lieferscheine des Metzgers
 - Kuchenlisten / ggf. Zutatenliste (Mehlsorte, Schalenfruchtsorte)

***Aus der Praxis für die
Praxis***

***Erntedank- und
Grumbeerfescht des
Kulturringes
Bischmisheim***

Erntedankfest/Kartoffelfest in Bischmisheim

Bild LAV



25 erkrankte Personen nach dem Genuss von Apfelglühwein

Sonntag, 4.10.2009

- 21 Verkaufsstände und drei Gasthäuser
- 25 erkrankte Personen innerhalb kürzester Zeit
- Symptome: Übelkeit, Erbrechen, Schwindel
- Durch „Rotes Kreuz“ wurden zusätzliche Versorgungszelte im Freien aufgestellt
- Erkrankungsfälle sprachen sich wie ein Lauffeuer auf dem Fest herum

Souvenir aus Osteuropa als Kochkessel genutzt



Kupferkessel !?

Cadmiumgehalt /Liter Glühwein = 268 mg
Breachreizgrenze pro Liter Wasser = 15 mg

Schädlicher Effekt von Cadmium ab > 3 mg/Person

Fazit: Cadmium- und Bleivergiftung

Parameter	Messwert	Einheit
Aluminium Al	< 0,30	µg/l
Chrom Cr	3,82	µg/l
Kupfer Cu	17,01	µg/l
Eisen Fe	0,009	mg/l
Nickel Ni	< 0,80	µg/l
Blei Pb	11216,00	µg/l
Cadmium Cd	268212,00	µg/l
Cobalt Co	< 0,70	µg/l
Quecksilber Hg	< 0,06	µg/l



Einstellung des Verfahrens

**Die Staatsanwaltschaft
Saarbrücken stellte das
Ermittlungsverfahren im Dezember
2010 gemäß § 170 Abs. 2
Strafprozessordnung ein!**

**Installation und Betrieb von
Trinkwasserversorgungsanlagen auf Volksfesten,
Märkten und ähnlichen Veranstaltungen**

Ziel dieser Präsentation ist es:

Die Akzeptanz für die gesetzlichen und normativen Vorgaben zu fördern...

Infektionsschutzgesetz

Trinkwasserverordnung

DIN-Normen

DVGW-Vorgaben

Ihnen zu verdeutlichen, dass es nicht damit getan ist, ein Standrohr aufzustellen, Schläuche anzuschließen und dann:

Wasser marsch...

...und schlussendlich Sie als Veranstalter sowie Ihre Besucher vor Schaden zu bewahren!!!

Ablauf:

- 1. Gefahrenpunkte beim Aufbau einer mobilen Trinkwasserversorgung**
- 2. Wie wir es richtig machen**
- 3. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)**



**Es gibt viele Möglichkeiten der Versorgung mit
Trinkwasser!**

Aber bitte nicht so!!!



Bilder GA



Gefahrenpunkte (1)

Hydranten



Gefahrenpunkte (2)

Standrohre



Bilder GA

Gefahrenpunkte (3)

Anschlüsse / Anschlussleisten



Bilder GA

Gefahrenpunkte (4)

Schlauchmaterial



Bilder GA

Gefahrenpunkte (5)

Der größte Gefahrenpunkt ist jedoch immer noch ...

**Die verwendete techn. Ausrüstung und die Hilfsmittel können perfekt sein, sie werden aber versagen, wenn sie nicht richtig angewandt werden!
Und wer wendet die techn. Ausrüstung an???**

...der Mensch

Wie machen wir es richtig??? (1)

Der Hydrant muss vor dem Anschluss des Standrohres gründlich gereinigt, gespült und ggf. desinfiziert werden. Hierfür ist Ihr Wasserversorgungsunternehmen zuständig und verantwortlich!



Bilder GA

Wie machen wir es richtig??? (2)

- Es dürfen nur Standrohre angeschlossen werden, die vom Wasserversorger zur Verfügung gestellt werden und vor dem Anschluss gereinigt und desinfiziert worden sind.
- Eine Sicherungseinrichtung (Rückflussverhinderer) muss am Standrohr vorhanden und funktionsfähig sein.



Bilder GA



Wie machen wir es richtig??? (3)

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.



- Es dürfen nur Verteilerleisten benutzt werden, die den Vorgaben der DIN-Normen entsprechen.
- Auch diese haben einen Rückflussverhinderer.



Bilder GA



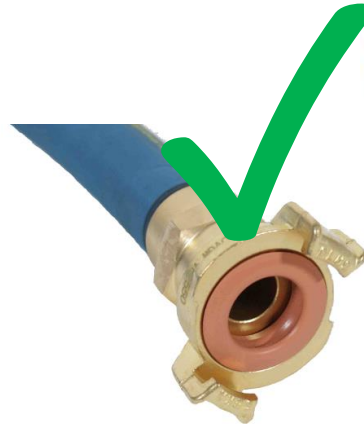
Wie machen wir es richtig??? (4)

Hygienekonform!!!



Wie machen wir es richtig??? (5)

- Es dürfen nur Schläuche verwendet werden, die ein KTW- und DVGW-Prüfzeichen besitzen.
- Auch Kupplungsdichtungen müssen KTW und DVGW geprüft sein.
- **Handelsübliche Schläuche und Kupplungen sind tabu!**



Wie machen wir es richtig??? (6)

SAARLAND

Großes entsteht immer im Kleinen.

- **Alle Schläuche müssen so verlegt werden, dass sie gegen Sonneneinstrahlung und vor Beschädigung geschützt sind.**
- **Querverbindungen sind dabei zu vermeiden.**
- **Der Anschluss an den Endabnehmer muss eine Sicherungseinrichtung haben.**
- **Schadhafte Schläuche sind sofort auszutauschen.**
- **Anschlusskupplungen dürfen nicht im Schmutz oder in Pfützen liegen.**



Wie machen wir es richtig??? (7)

Wenn alle Anlagenteile und Leitungssysteme angeschlossen sind, müssen diese durch kräftiges Spülen gründlich gereinigt werden. Bei maximaler Strömungsgeschwindigkeit soll der gesamte Leitungsinhalt mehrmals ausgetauscht werden.

Bestehen dennoch Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen (Geruch, Geschmack, schmierige Fäden...) ist gegebenenfalls eine Desinfektion des Leitungssystems vorzunehmen, für die ausschließlich Fachfirmen oder fachlich geschulte Personen heranzuziehen sind.

Nach Außerbetriebnahme sind alle Anlagenteile (Kupplungsstücke, Entnahmearmaturen etc.) zu reinigen, ggf. zu desinfizieren. Die Schlauchleitungen sind vollständig zu entleeren und zu trocknen, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und an einem sauberen und trockenen Ort zu lagern.



Wie machen wir es richtig??? (8)



Bilder GA

Wichtig!!!

In den Verantwortungsbereich des Veranstalters fallen:

- **die fachgerechte Erstellung der Anlage**
- **die Verwendung geeigneter Materialien**
- **einen geordneten Betrieb zu gewährleisten**
- **die umgehende Beseitigung von Störungen**
- **ordnungsgemäße Lagerung (hierfür ist der Eigentümer des Materials verantwortlich)**

§§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Der § 42 IfSG beschreibt die **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** beim Umgang mit Lebensmitteln.

Der § 43 IfSG fordert, dass Personen, die **gewerbsmäßig** Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben (herstellen, verkaufen oder mit Bedarfsgegenständen arbeiten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen...), eine **Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt** benötigen.

gewerbsmäßig = zum Zweck der Gewinnerzielung und dauerhafte Tätigkeit

Vorgehensweise bei Vereinsfesten :

Kurzbelehrung (**Papierform/Informationsblatt**) und **Dokumentation** (Liste)
Jeder Helfer am Stand ist durch korrektes Hygiene-Verhalten Garant für ein **unbeschwertes Fest!**

Zum Schluss noch ein kurzer Hinweis:

Zu Ihrer Information liegt eine kleine Broschüre auf dem Tisch neben dem Ausgang für Sie bereit.

Sollten die ausgelegten Informationsbroschüren nicht in ausreichender Anzahl vorhanden sein, so stehen diese unter:

www.pro-ehrenamt.de
www.saarland.de/lav.htm

Und den Internetseiten der Ehrenamtsbörsen der saarländischen Landkreise und des Regionalverbandes Saarbrücken zum Download bereit.



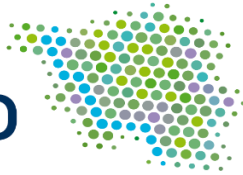
...und wenn wir alles richtig gemacht haben, dann können wir die Speisen und die Getränke sorglos genießen!!!

Wir wünschen Ihnen für Ihre Veranstaltungen viel Erfolg!

Wenn Sie Informationen benötigen kontaktieren Sie uns einfach!

Bei Fragen steht Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung





Viele Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

www.saarland.de/hygiene-feste