
Fachdienst 390 Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Merkblatt

Lebensmittelhygiene bei nicht gewerbsmäßigen Veranstaltungen und Vereins- und Straßenfesten

Lebensmittel sollen grundsätzlich so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie für den Verzehr geeignet und nicht gesundheitsschädigend sind. Dies gilt nicht nur für den gewerblichen Bereich, sondern generell für die Abgabe von Lebensmitteln an andere Personen, auch auf nicht-gewerbsmäßigen Veranstaltungen, wie z. B. Veranstaltungen von Schulen, Kindergärten, Kirchen und Vereinen.

Jeder der mit Speisen und Getränken für andere umgeht, hat dafür Sorge zu tragen, dass sie einwandfrei sind und bis zur Abgabe an denjenigen, der sie verzehrt, nicht nachteilig beeinflusst werden.

Erwartungen an den Verkaufsstand, bzw. Verkaufswagen

1. Die Verkaufseinrichtung soll sauber und instandgehalten werden. Sie soll über ein regendichtes, hinreichend abfallendes Dach verfügen, das zum Schutz der Lebensmittel vor Regen und Sonne weit genug übersteht.
2. Die Wände sollen aus einem Material sein, das sauber, hell, abwaschbar und glatt ist.
3. Der Fußboden soll geschlossen und leicht zu reinigen sein.
4. Die Verkaufs- und Arbeitstische sollen über einen glatten, riss- und spaltenfreien Belag verfügen, der leicht zu reinigen und ggfs. zu desinfizieren ist.
5. Gegenstände und Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollen leicht zu reinigen und ggfs. zu desinfizieren sein.
6. Arbeitsflächen und -geräte sollen zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gereinigt werden.
7. Unverpackte Lebensmittel sollen vor Staub und Schmutz, vor Anfassen und Anhusten durch Kunden, Kontakt mit Tieren oder vor sonstiger nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.
8. Warme Speisen müssen unmittelbar vor dem Verzehr gut erhitzt werden, damit Bakterien und insbesondere gesundheitsgefährdende Keime abgetötet werden.
9. Leichtverderbliche Lebensmittel (z. B. Torten und Salate) sind von der Herstellung über den Transport bis zur Abgabe an den Kunden ständig ausreichend kühl (unter +7°C) zu halten.
10. Eine Handwaschgelegenheit mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Flüssigseife, Einmalhandtücher) und fließendem Wasser (zumindest ein Kanister mit Ablaufhahn) soll vorhanden sein.
11. Zur Wasserversorgung verwendete Schläuche müssen aus trinkwassergeeignetem (KTW- und DVGW-W 270 geprüft), undurchsichtigem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Fachgebiet Gesundheit Tel. 05231/62-1137.
12. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sollen in sauberen, möglichst verschließbaren Behältnissen gesammelt und sachgerecht entsorgt werden.

Anforderungen an Personen

1. Personen mit offenen Hautinfektionen und Wunden dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen. Dies gilt auch für Personen, die an Durchfall, Erkältung oder einer sonstigen ansteckenden Krankheiten erkrankt sind.
2. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sollen saubere, für den Zweck bestimmte Schutzkleidung (z. B. Schürzen oder Kittel) tragen.
3. In der Verkaufseinrichtung darf nicht geraucht oder gedampft werden.

Hinweise zum Speisenangebot

1. Die angebotenen Lebensmittel sollten aus dem Lebensmittelhandel oder von einem Handwerksbetrieb bezogen werden. Beim Angebot von selbst hergestellten Lebensmitteln sollte die Herstellung der Lebensmittel in Küchen erfolgen, die den hygienischen Anforderungen genügen, z. B. in Räumen, die gewerblich oder im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung zur Herstellung von Lebensmitteln genutzt werden.
2. Auf rohe Hackfleischprodukte (z. B. Mett, Frikadelle, frische Bratwurst, gestecktes / geklopftes Fleisch oder Fleischspieße) ist zu verzichten.
3. Bestandteile von rohen Eiern sind häufig die Ursache für Salmonellenvergiftungen. Deshalb sollte vorsichtshalber ganz auf roheihaltige Speisen (z. B. selbstgemachte Mayonnaise) verzichtet werden.
4. Feine Backwaren mit nichtdurchgebackenen Füllungen oder Auflagen aus Sahne oder Creme sind ebenfalls nicht zu empfehlen oder erfordern zumindest eine besondere Sorgfalt.
5. Zur Selbstbedienung sollten unverpackte Lebensmittel nur in wenigen Ausnahmefällen und unter Beachtung besonderer Schutzmaßnahmen angeboten werden.
6. Das Merkblatt „Informationen für Allergiker: Hilfen und Hürden bei der Lebensmittelauswahl“ enthält Informationen zur Allergenkennzeichnung.

Bitte beachten:

Sollte es im Rahmen einer solchen Veranstaltung zu einer lebensmittelbedingten Erkrankung kommen, ist zu prüfen, ob einer/einem oder mehreren Beteiligten eine Schuld vorzuwerfen ist. Jedem Gewerbetreibenden ist dies bekannt. Auch die Verantwortlichen anderer Feste, z. B. von Straßen- und Vereinsfesten, sollten sich ihrer erheblichen Verantwortung bewusst sein. Rechtlich ist dringend zu empfehlen, schriftlich festzuhalten wer welches Lebensmittel zubereitet bzw. mitbringt (evtl. bereits bei der Planung).