



Hygiene auf Volks- und Vereinsfesten

Rechtliche Aspekte beim Umgang mit Lebensmitteln
auf Volks- und Vereinsfesten

Vortragsreihe in allen Landkreisen

April/Mai 2016

Fahrplan

- Lebensmittelrechtliche Vorgaben
- Verantwortlichkeiten
- Bauliche und konzeptionelle Voraussetzungen
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Sachgerechter Umgang mit Bedarfsgegenständen
- Getränkeschankanlagen
- Personalhygiene
- Trinkwasserhygiene (Gesundheitsinspektoren der Landkreise)
- Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf Volks- und Vereinsfesten eine erhebliche Bedeutung.

Hygienefehler können hier zu schwerwiegenden Erkrankungen führen
(insbesondere bei älteren Menschen und Kleinkindern)

Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Volks-, Dorf- und Vereinsfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen.

Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur zum Gesundheitsschutz, sondern auch, um Anbieter vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

Lebensmittelrechtliche Vorgaben für die regelmäßig stattfindende Vereinsgastronomie (Club- oder Vereinsheime)

Regelmäßige Abgabe von Getränken und/oder
Speisen, z.B. 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)**
- **Nachvollziehbare Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Dokum. der Lieferpapiere)**

Lebensmittelrechtliche Vorgabe für nicht regelmäßig stattfindende Veranstaltungen

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

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 -

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.

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

Lebensmittelrechtliche Vorgaben

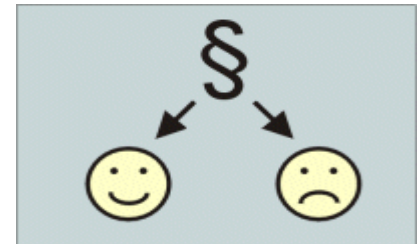
Die Hygieneanforderungen:

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 der § 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 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

Bei der Auswahl des „Personals“ ist auf die Geeignetheit der einzelnen Personen in Bezug auf ihre Tätigkeit zu achten, z.B.

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

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

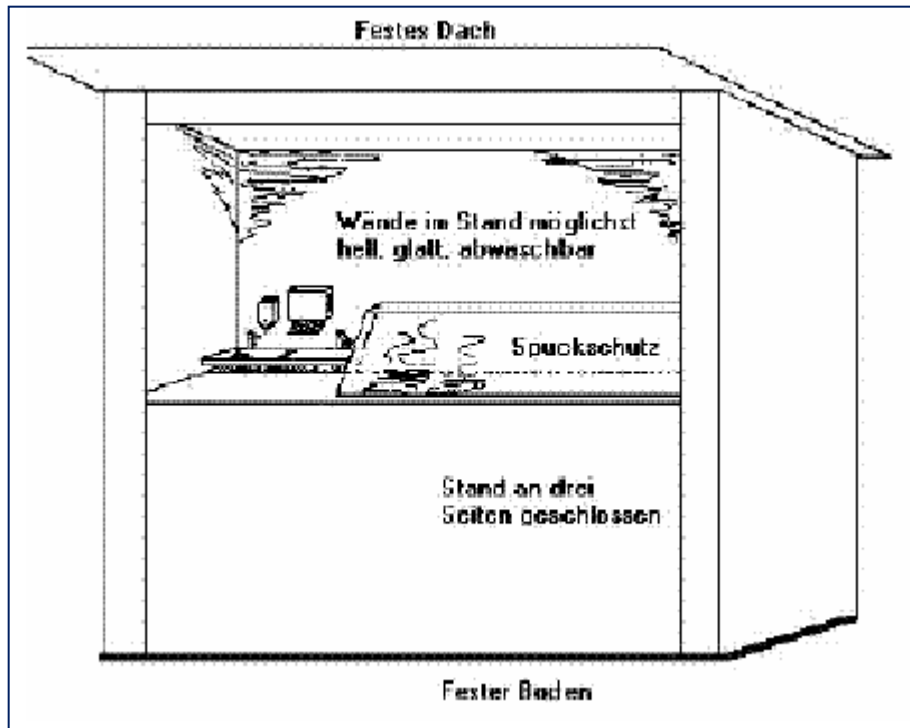
Bauliche Voraussetzungen / Umgebung

- Befestigter und sauberer Untergrund
 - kein matschiges Wiesengelände
 - kein staubiger Brachsenplatz
- Boden stets „besenrein“ sauber halten
 - Hygienierisiko = 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:

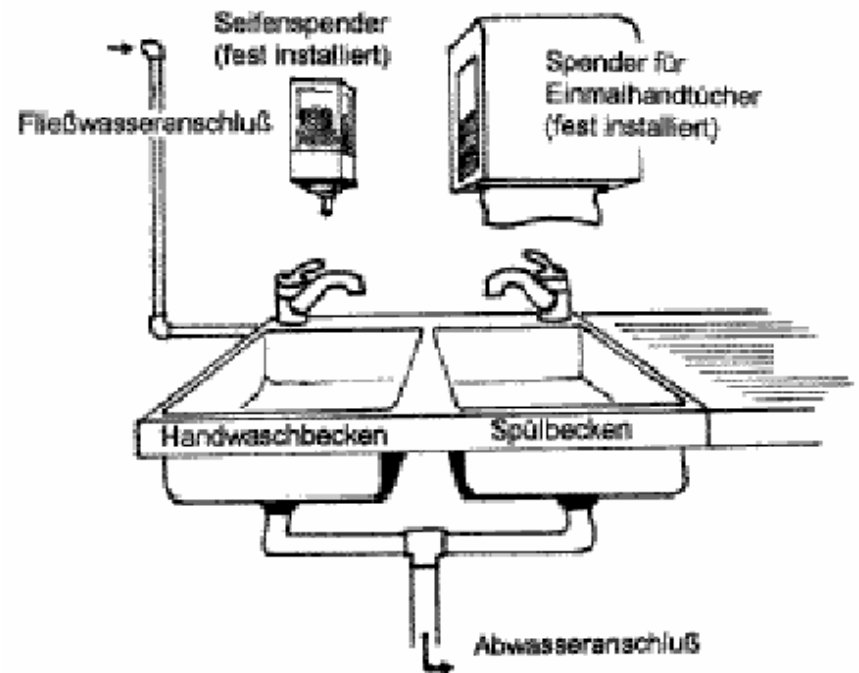
- Keine direkte Sonneneinstrahlung -
- Schutz vor Staub, Schmutz, Gerüchen, Tieren, Schädlingen, Witterungseinflüssen, Rauch und Abfällen -
- Flüssigkeitslachen (Pfützenbildung) auf dem Boden sind zu vermeiden -

Bauliche Voraussetzungen



So könnte ein Stand zur Speisenabgabe aussehen

Mögliche Reinigungsstation
(Händereinigung / Spülmöglichkeit)



Bauliche Voraussetzungen

Der Stand (Abgabe von Speisen und Getränken)

- Nur geeignete, leicht zu reinigende Materialien
 - kein zerfledderter Zeltpavillon 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 !**)



Bauliche Voraussetzungen

Die Ausstattung im/am Stand

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

Ausstattung/Standhygiene



Schwerer Hygienemangel:
Stark verschmutzter und
rostiger Kühlschrank zur
Lagerung von Lebensmitteln

Ausstattung / Standhygiene

Die Ausstattung im/am Stand

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



Ausstattung / Standhygiene

Die Ausstattung im/am Stand (Händereinigungsstation)



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 ?

Mit dem Verbrauchsdatum ist (im Gegensatz zum MHD) ein absolutes Abgabeverbot verbunden, d.h. diese „sehr leicht verderblichen“ Lebensmittel (z.B. Räucherlachs) sind nach Ablauf des Datums zu entsorgen !

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



Kuchenpräsentation ohne
„Spuckschutz“

Unsauberer Boden

„Personal“ ohne Schutzkleidung

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



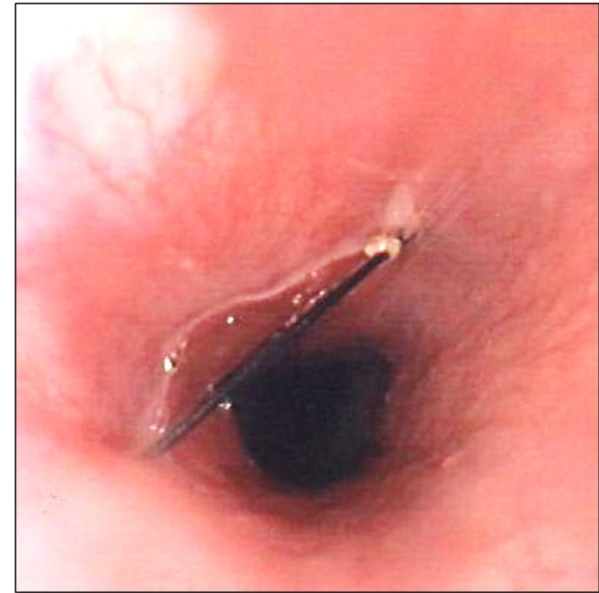
Mobile Kuchentheke mit ausreichendem „Spuckschutz“

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....)

**Schadensfall durch einen Fremdkörper im
Lebensmittel:
Verschluckter Metallstift in der Speiseröhre**



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 kommen nicht miteinander in Berührung
- 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“

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Fleisch und Fleischzubereitungen

- Schwenkbraten, Frikadellen, Putenspieße, Gyros, Döner Kebab, Burger, Schnitzel, Geschnetzeltes, 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 Hackschnittchen
 - 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

- Geflügelzubereitungen → max. + 4°C
- Fleisch und Fleischzubereitungen → max. + 7°C
- Milchprodukte, Cremetorten, Crêpe-Teig → max. +10°C
- Fisch, Meeresfrüchte → max. + 2°C
- Salate → max. +10°C
- Tiefkühlprodukte → max. -18°C

- Angebotsmenge dem jeweiligen Bedarf anpassen
 - 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 roheihaltigen Bestandteilen (Salmonellengefahr)**
- **Auf die Abgabe von offenen Speisen in Selbstbedienung sollte verzichtet werden**
- Speisen so anrichten, dass sie problemlos portioniert werden können

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Abgabe von Speisen

- Warm zu verzehrende Speisen bei Temperaturen von
 - mind. **+60°C** bei stückigen Produkten (Schwenker, Schnitzel, Frikadellen..)
 - mind. **+65°C** bei durchmischbaren Speisen (Suppen, Soßen, Eintöpfe..)heiß halten
 - Insbes. 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 !

- Kurzfristige Erwärmung auf max. **+15°C** tolerierbar -
- 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
- Fritteuse nicht unmittelbar neben Waschbecken betreiben
- Fettwechsel nach max. 16-18 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....



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

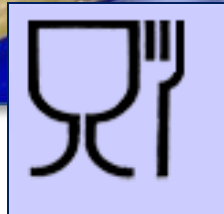
Geschirr und Gerätschaften

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

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



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 unsauberen Mörtelwannen
- in unsauberer Umgebung

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



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

So
nicht



Auch für Festbesucher müssen
ausreichend Müllsammelbehälter
in Standnähe zur Verfügung
stehen

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 (UV-Schäden, Hefetrübung)
 - Ausstattung

Die Getränkeschankanlage

Übergabeprotokoll für eine mobile Schankanlage

Übergabe von

- ☐ verwendungsfertige Schankanlage
- ☐ nicht verwendungsfertige Schankanlage
- ☐ Schankwagen

Bei nicht verwendungsfertigen Anlagen wird der Druckminderer mit der Seriennummer.....übergeben.

- Die Anlage wird gereinigt übergeben

Letzte Reinigung am: ☐ chemisch
durch: ☐ chemisch-mechanisch
(Unterschrift)

- Die Anlage /Anlageteile sind alle nach bestehendem Recht sicherheitstechnisch überprüft

☐ ja

- Der Entleiher ist auf ordnungsgemäße Aufstellung und sicherheitstechnische Gefahren hingewiesen worden

☐ ja

- Der Entleiher ist im Falle von kommerziellen Veranstaltungen mit Personalunterstützung auf Pflicht zur Unterweisung und Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung und Prüfung (bei nicht verwendungsfertigen Anlagen) informiert worden.

☐ ja

.....
Ort, Datum

.....
Verleiher

.....
Entleiher

Auf das Übergabeprotokoll bzw. den Reinigungsnachweis ist bei der Übernahme der Anlage zu achten !

Mobile Schankanlagen sind vor und nach jeder Veranstaltung chemisch zu reinigen



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 der Leitungssysteme
- Kontinuierliche Kontamination der gezapften Getränke

Gereinigte Zapfhähne und Zapfköpfe nur mit gründlich gewaschenen Händen berühren !

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

Die Getränkeschankanlage

- Ausschankwagen und Kühlanhänger -



Überprüfung auf :

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

Die Getränkeschankanlage

Gläser sind Lebensmittelkontaktmaterialien

Überprüfung auf

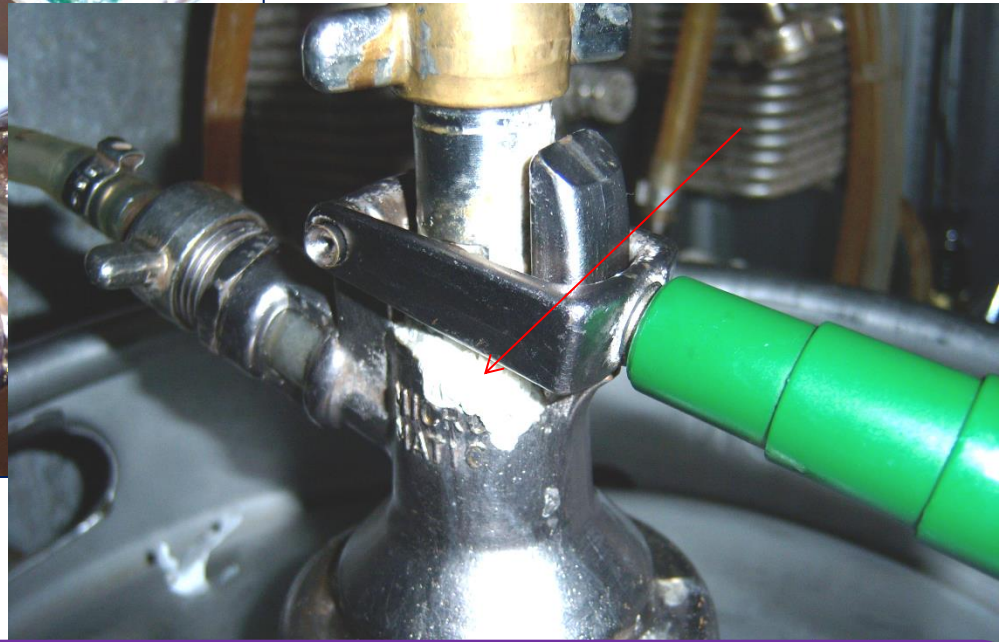
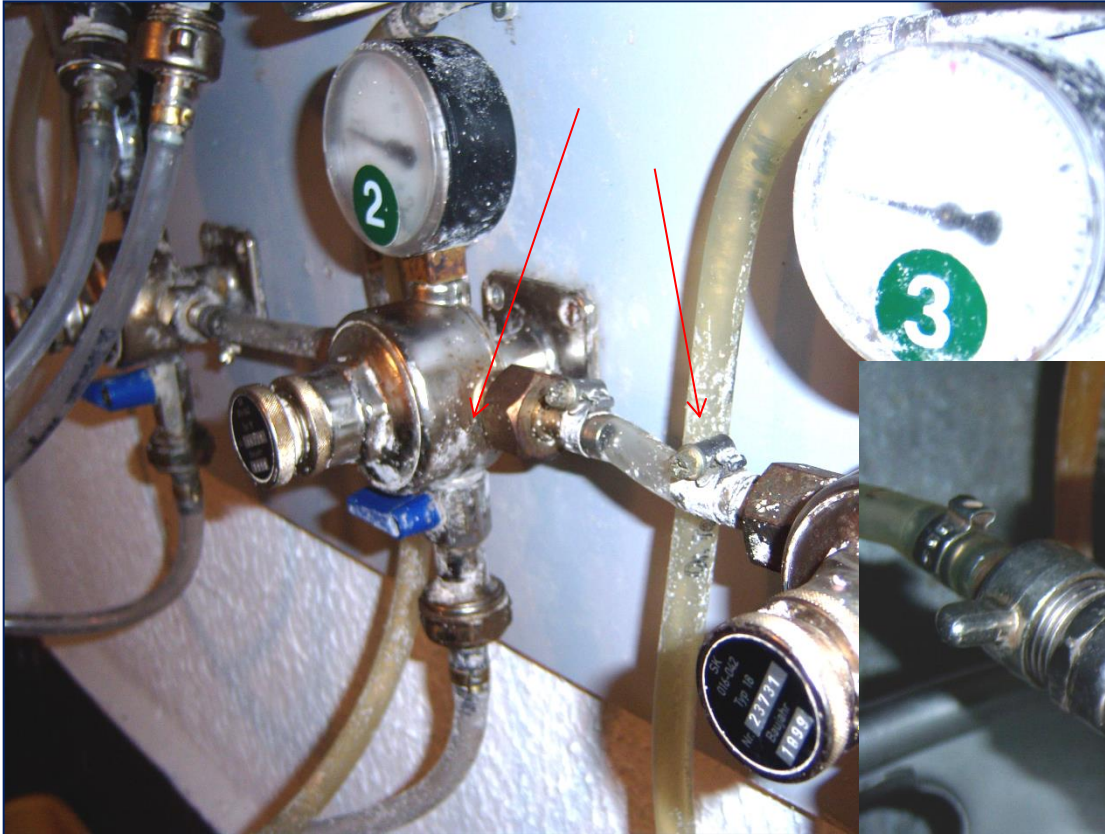
- Sauberkeit (Lippenstift, Fett, Getränkereste)
- Beschädigungen (Gesundheitsgefahr bei Glasbruch, Glaskorrosion)
- Eichangaben

Nur geeignete Spülverfahren anwenden

- Spülbecken „warm“ = Vorspülen
- Spülbecken „kalt“ = Nachspülen
- Nur saubere und funktionstüchtige Gläserspülgeräte verwenden
 - Hygienerisiko: „Spülboy“ (Schwarzsimmel, Biofilmablagerungen)
 - Zerschlossene Spülbürsten auswechseln



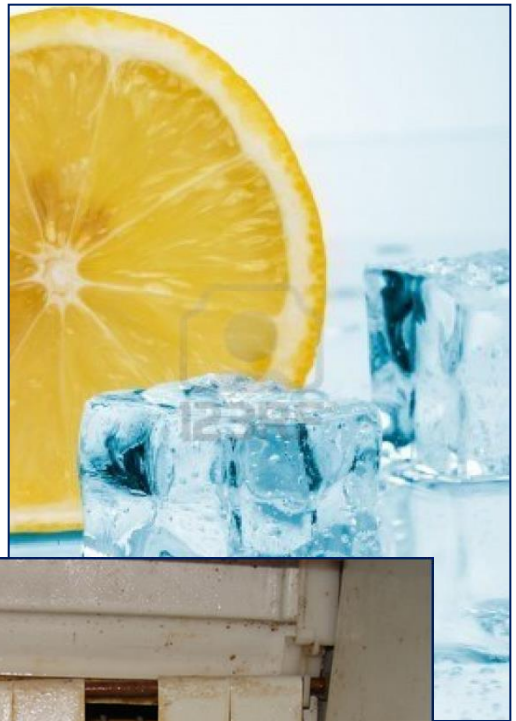
Die Getränkeschankanlage



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

Speiseeis

Speiseeis, welches unter Verwendung von Milchbestandteilen hergestellt wurde, 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 = -12°C (Zulässiger Temperaturanstieg um 3°C)
- Wasser für Eisportionierer regelmäßig wechseln (max. halbstündlich)
 - Die Zugabe von Zitronensäure hat eine keimhemmende Wirkung
- Zwischenreinigungen vornehmen
 - Kein Einsatz von Schwammtüchern (Gefahr der Keimverschleppung)

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 pp. 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



Armband



Ringe

Auf Nährböden sichtbar
gemachte Mikroorganismen



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

Werden Einmalhandschuhe benutzt, sind diese regelmäßig zu wechseln, spätestens nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (Verpackungsmaterialien, Mülleimer, Geld)

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, klaren 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

TRINKWASSER

Eigener Vortrag der
Gesundheitsinspektoren

Wasser

- Nutzwasser = Trinkwasserqualität erforderlich
 - zum Verwendung bei der Lebensmittelherstellung (beim Behandeln)
 - zur Händereinigung
 - zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr
- Vorzugsweise Entnahmestelle mit Anschluss an die zentrale Trinkwasserversorgung
 - Wasserwerk stellt Verteilerstock zur Verfügung
- Verwendung von Trinkwasserschlauchsystemen
 - DVGW-Prüfzeichen
 - KTW-Empfehlung
 - keine Verwendung von handelsüblichen Gartenschlauchsystemen (z.B Gardena.....)
- Sachgerechter Umgang (Vor Benutzung gründlich durchspülen)
 - Leitungen so verlegen, dass Stauwasser vermieden wird



Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Kennzeichnungsvorschriften dienen zum Schutz der Verbraucher vor

- Gesundheitsgefährdungen
- Täuschungen

Am Stand bei der Abgabe von Lebensmitteln (Getränke, Speisen)

erfolgt die Kennzeichnung anhand eines

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

Allgemeine Anforderungen:

An gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar

PREISE

Getränke

Cola 0,3 l	1,20 €
Limo 0,3 l	1,20 €
Kaffee Pott	1,00 €
Wasser 0,3 l	0,80 €
Bier 0,5 l	2,10 €



Speisen

Pommes	1,50 €
Bratwurst	2,20 €
Currywurst	2,20 €
1/2 Hähnchen	2,30 €
Frikadelle	0,95 €
Pizza	4,20 €

Kennzeichnung / Kenntlichmachung

Die Mindestangaben (Pflichtinformationen) :

- Die Bezeichnung (z.B. Rostwurst, Frikadellen)
 - Bei der Verwendung von Fantasiebezeichnungen (z.B. „Düppenschisser“) muss eine erklärende Erläuterung erfolgen („Pfannengericht aus gemischtem Hackfleisch“)
- Die enthaltenen Zusatzstoffe
 - Kennzeichnungspflichtig 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)**
- Die Preisangabe
 - Soweit erforderlich (z.B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser)

Kennzeichnung / Kenntlichmachung

- Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe muss immer in Verbindung mit der Speisekomponente angegeben sein, in welcher der Stoff enthalten ist
- Eine Fußnotenregelung (durch Sternchen, Ziffern oder ähnlichen Zeichen) ist zulässig
(siehe Muster im Merkblatt des LAV)

Boule-Club 93 e.V.	Rostwurst ¹ mit Weck 2,20 €	Schwenkbraten ² mit Pommes 5,50 €	Kirscheis ³ 1 Kugel 50 Cent	
	1 = mit Phosphat	2 = mit Geschmacksverstärker	3 = mit Farbstoff	

Kennzeichnung / Kenntlichmachung

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

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

Die Allergenkennzeichnung bei Abgabe loser Ware

Stichtag: 13. 12.2014

Worum geht es ? Um nachfolgende Allergene und Erzeugnisse daraus:

- **Glutenhaltiges Getreide** (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Milch (Laktose)
- **Nüsse** (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Pecanüsse, Cashewnüsse...)
- Sellerie
- Senf
- Lupinen
- Sesamsamen
- Weichtiere (Schnecken, Muscheln)

Wie kommt man an die Infos ?

Der Lieferant ist verpflichtet, die enthaltenen Allergene mitzuteilen !

Auf Fertigpackungen können die Allergene dem Zutatenverzeichnis entnommen werden.
Hier sind sie **drucktechnisch** hervorgehoben !

Die Allergenkennzeichnung bei Abgabe loser Ware

- Vereinsfeste, gelegentlich -

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 ausgenommen.

-Vereinsfeste, Schulfeste, Kita-Feste, Wohltätigkeitsveranstaltungen.....

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

Die Allergenkennzeichnung bei **regelmäßiger** Abgabe loser Ware in der Vereinsgastronomie

- zum Verzehr an Ort und Stelle -

(hier greifen die Bestimmungen der **Lebensmittelinformationsverordnung** und der nationalen **Ergänzungsverordnung**)

- Bei regelmäßiger Abgabe von privaten Kuchenspenden im Rahmen der Vereinsgastronomie greift auch hier die Informationsverpflichtung zu eventuell vorhandenen allergenen Zutaten.
- 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 Allergenkennzeichnung bei regelmäßiger Abgabe loser Ware in der Vereinsgastronomie

- zum Verzehr an Ort und Stelle -

(hier greifen die Bestimmungen der **Lebensmittelinformationsverordnung** und der nationalen **Ergänzungsverordnung**)

1. Die Option der schriftlichen Information:

Auf Speisekarten oder Preisverzeichnissen

- mit der Angabe , z.B. „enthält Ei“ hinter der jeweiligen Speisekomponente

oder

- Mit einer Fußnoten- bzw. Endnotenregelung
z.B. mit „Sternchen“, „Buchstaben“, „Ziffern“

Musterspeisekarte

• SUPPEN

- Nudelsuppe (a) (5) mit Ei 2,90 €
- Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7) 4,90 €

• VORSPEISEN

- Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2,5,7) 5,90 €
- Irischer Räucherlachs auf Toast (a,j) mit Sahnemeerrettich (2) 6,90 €

• HAUPTGERICHTE

- Paniertes Schnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) (5) und Pommes Frites 9,90 €
- Kabeljau in Senfsauce (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,f) (2) 9,90 €

• SALATE

- Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b,d,k) (2,3,4) mit Oliven (6) 6,90 €
- Schichtsalat (c,f,j) 5,90 €

• DESSERTS

- gemischter Eisbecher (f,c,g,h) (1,2) 3,90 €
- Fruchtsalat (h) (2) mit Cremelikör (f) (1,8) 2,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwefelt | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | |
| 6) geschwärzt | |

Zeichenerklärung Allergene

- | | |
|--------------------|---------------|
| a) Weizen | g) Pistazien |
| b) Krebstiere | h) Haselnüsse |
| c) Eier | i) Senf |
| d) Fische | j) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | k) Weichtiere |
| f) Milch / Laktose | |



Die Allergenkennzeichnung bei regelmäßiger Abgabe loser Ware in der Vereinsgastronomie

- zum Verzehr an Ort und Stelle -

(hier greifen die Bestimmungen der **Lebensmittelinformationsverordnung** und der nationalen **Ergänzungsverordnung**)

2. Die Option der mündlichen Information

Auf Nachfrage eines Gastes

- Hierbei muss ein entsprechendes Hinweisschild vorhanden sein

und

- eine Aufzeichnung parat liegen, die bei Bedarf vorgezeigt werden kann (an keinerlei Form gebunden !!)

Die Allergenkennzeichnung bei regelmäßiger Abgabe loser Ware in der Vereinsgastronomie

- zum Verzehr an Ort und Stelle -

(hier greifen die Bestimmungen der **Lebensmittelinformationsverordnung** und der nationalen **Ergänzungsverordnung**)

Muster – Hinweis :

Hinweis für unsere Gäste:

Die in unseren Speisen enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte beim Personal.

Hierzu reichen wir Ihnen auch gerne eine Aufzeichnung zur Einsichtnahme.

Speise / Gericht:

Speisenkarte Nr.:

☐	Glutenhaltiges Getreide	
☐	Weizen*	
☐	Roggen*	
☐	Gerste*	
☐	Hafer*	*und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Fische	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Schalenfrüchte	
☐	Mandeln*	
☐	Haselnüsse*	
☐	Walnüsse*	
☐	Kaschunüsse*	
☐	Pecanüsse*	
☐	Paranüsse*	
☐	Pistazien*	
☐	Macadamianüsse*	*und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Schwefeldioxid und Sulfite	
☐	Lupine	und daraus gewonnene Erzeugnisse
☐	Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellt am: _____

Verantwortlicher Betriebsleiter: _____



Bei Fragen steht Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung

