

FESTE SICHER FEIERN

Leitlinie zur Guten Hygiene
für Veranstalter





Vorbemerkung	4
An wen richtet sich diese Leitlinie?	4
Warum wurde sie entwickelt?	5
Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie?	5
Vorwort	6
Geeignete Speisenauswahl treffen und Helfer schulen	8
Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun?	8
Wie planen Sie Ihr Fest erfolgreich?	8
Herstellung und Transport von Speisen	11
Welche Speisen sind für Feste geeignet?*	11
Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?*	11
Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?*	12
Wareneingangskontrolle und Temperaturmanagement	13
Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?*	13
Wie führt man Temperaturkontrollen durch?*	14
Wie kalt müssen gekühlte Lebensmittel sein?*	14
Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?*	15
Wie geht man mit heißen Speisen um?*	16
Was ist sonst noch beim Grillen und Frittieren zu beachten?*	16
Speisen- und Getränkeabgabe	17
Worauf sollte man bei der Speisenabgabe achten?*	17
Was ist bei der Getränkeabgabe zu beachten?*	19
Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?*	20
Gesundheitliche Anforderungen	21
Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?	21
Warum ist Händewaschen das A und O?*	22
Was sind geeignete Handwaschgelegenheiten?	22
Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?*	23
Organisatorische und technische Anforderungen	24
Worauf müssen Sie bei der Wahl des Veranstaltungsortes achten?	24
Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?*	24
Welche Anforderungen sind beim Trink- und Abwasser einzuhalten?	25
Wann muss eine Veranstaltung angemeldet werden?	25
Worauf ist bei der Reinigung zu achten?*	26
Was ist sonst noch wichtig?*	26
Literatur	28
Leitlinien, Kommentare, Merkblätter, DIN-Normen	28
Gesetze, Verordnungen	29
Kopiervorlagen	30
Weitere Medien	41
Impressum	43



An wen richtet sich diese Leitlinie?

Die vorliegende Leitlinie richtet sich grundsätzlich an Veranstalter und Organisatoren von **gelegentlich stattfindenden, öffentlich zugänglichen Festveranstaltungen**, zum Beispiel Vereins-, Sport-, Straßen- oder Dorffeste, Feste in kirchlichen Einrichtungen, in Kindertagesstätten, in Schulen oder an ähnlichen Veranstaltungsorten, für die typisch ist, dass insbesondere **Privatpersonen die Herstellung von Speisen und Getränken** sowie deren **Ausgabe** übernehmen.

Die Veranstalter solcher Feste sind in der Regel **keine Lebensmittelunternehmer** im Sinne des Lebensmittelrechts und nicht zur umfänglichen Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet. Es gibt jedoch keine pauschale Einordnung. Über die Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 können folglich nur die Behörden vor Ort nach Einzelfallprüfung entscheiden.

Darüber hinaus wendet sich die Leitlinie auch an **Lebensmittelunternehmer**, die regelmäßig und gewerblich in festen oder mobilen Betriebsstätten tätig sind und dabei zeitlich befristet auf Festen Lebensmittel abgeben. Sie fallen grundsätzlich in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Für solche Unternehmer ist diese Leitlinie als ergänzende Information zu bereits bestehenden und anerkannten Branchen-Leitlinien (zum Beispiel DEHOGA „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie“, BGN „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“) zu verstehen.

Warum wurde sie entwickelt?

Ziel ist es, die Versorgung mit **sicheren Speisen** auf allen Arten von **öffentlich zugänglichen Festen** zu gewährleisten. Lokal oder regional werden jedoch oft unterschiedliche praktische Anforderungen gestellt, die die Festveranstalter verunsichern. In Abstimmung mit Behördenvertretern aus der Lebensmittelüberwachung und den Mitgliedsverbänden der Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft wurde die vorliegende Empfehlung „Feste sicher feiern“ entwickelt. Sie wurde im Wege des nationalen Verfahrens zur Prüfung von Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt. Sie kann somit als „Leitlinie“ gelten, die den bundesweit abgestimmten Konsens zwischen Behörden und Praktikern bezüglich „Guter Hygiene- beziehungsweise Verfahrenspraxis bei Festen“ beschreibt.



Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie?

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet unabhängig von den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zivil- und strafrechtlich dafür, wenn es zu Gesundheitsfolgen bei Gästen durch nicht sichere Produkte kommt.

Diese Leitlinie richtet sich explizit an Festveranstalter und bietet einen Orientierungsrahmen, der Hygienrisiken minimiert und dennoch den Aufwand in Sachen Hygienemanagement bei der Festorganisation praktikabel hält. Die Leitlinie beschreibt einen Hygienestandard, der Voraussetzung für ausreichende Lebensmittelsicherheit ist. Bei angemessener Umsetzung können Veranstalter so die Verantwortung dafür übernehmen, dass die abgegebenen Speisen und Getränke sicher sind.

Vor allem Veranstalter, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fallen, haben mit dieser Leitlinie den Vorteil, dass ihnen die wichtigen Grundlagen der „Guten Hygienepraxis“ als Empfehlung vermittelt werden. Sie umfasst Unterlagen, mit denen zum Beispiel die ehrenamtlichen Helfer über die grundlegenden Hygieneregeln anschaulich informiert werden können. Ferner enthält die Broschüre wichtige praktische Hinweise, zum Beispiel bezogen auf geeignete, bedingt geeignete beziehungsweise nicht empfehlenswerte Lebensmittel und ihre Bezugsquellen.





LIEBE FESTVERANSTALTER UND ORGANISATOREN!

Für öffentlich zugängliche Feste gibt es vielfältige Anlässe. Einige davon sind in der nebenstehenden Abbildung 1 zusammengestellt. Unverzichtbar sind ein vielfältiges und leckeres Speisen- und Getränkeangebot und der gesellige Verzehr. Damit alle Gäste gesund bleiben, muss die Verpflegung sicher sein. Dies gelingt am ehesten, indem ein angemessener Hygienestandard eingehalten wird.

Die vorliegende Veröffentlichung will weder Feste abschaffen noch sie verbieten. Ganz im Gegenteil: Sie will die lebendige Festkultur fördern und Sie als Veranstalter dahingehend unterstützen, ein geeignetes Speisen- und Getränkeangebot auszuwählen, erforderliche Kontrollen angemessen und planvoll durchzuführen und ihre ehrenamtlichen Helfer zu wichtigen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen anzuleiten. Denn Sie als Veranstalter tragen die Verantwortung dafür, dass keine Personen nach dem Verzehr der Produkte zu Schaden kommen.

Erklären Sie das auch Ihren Helfern. Wenn alle Beteiligten entsprechend handeln, können Sie einen ausreichenden Hygienestandard gewährleisten, bei dem die Lebensmittelsicherheit nicht dem Zufall überlassen bleibt. Darum geht es in dieser Schrift. Scheuen Sie sich bei Unklarheiten nicht, die für Sie zuständige überwachende Behörde anzurufen und um Rat zu fragen.

Diese Leitlinie besteht aus zwei Veröffentlichungen: dem vorliegenden DIN-A4-Heft für Sie als Veranstalter und einer Kompaktinformation zur Hygieneunterweisung Ihrer ehrenamtlichen Helfer. Das **Veranstalterheft** enthält Hilfestellungen, um die erforderlichen Rahmenbedingungen für eine gute Hygienepraxis bei der Festorganisation sicherzustellen. Mit Hilfe der Checklisten und Kopiervorlagen im Anhang (auch zum Herunterladen und Ausdrucken) können Sie bequem und Schritt für Schritt Ihr Fest organisieren und erforderliche Kontrollen durchführen.

Feste feiern – eine Gelegenheit gibt es immer

Kindergartenfest

Anglerfest

Gemeindefest

Basar

Schulfest

Jahresabschluss

Sommerfest

Tag der offenen Tür

Straßenfest

8.190.000
Google-Einträge

Sportfest

Jubiläum

Schützenfest

Bauernmarkt

Chorfest

Hoffest

Begegnungsfest

Nachbarschaftsfest

Eröffnung

Wohltätigkeitsfest

Weinfest

Winterfest

▲ Abb.1: Internetsuchergebnisse für den Begriff „Feste feiern“

Checklisten und Kopiervorlagen zum kostenfreien Download:

Geben Sie diesen Link in ihren Browser ein:

<http://www.ble-medien-service.de/3438-feste-sicher-feiern>

Geben Sie dann bitte das Passwort: „download“ ein. Sie finden eine ZIP-Datei mit den Checklisten und Kopiervorlagen zum Herunterladen, Speichern und Ausdrucken.

Die **Kompaktinformation** für ehrenamtliche Helfer enthält die erforderlichen Hygiene- und Infektionsschutzregeln, die alle Beteiligten anwenden sollen. Sie können damit Ihre ehrenamtlichen Helfer in Sachen Lebensmittelsicherheit und Hygiene unterweisen. Der Fünferpack, den Sie im Medienshop unter www.ble-medien-service.de bestellen können, hat die Bestell-Nr. 0364.

Viel Erfolg und Spaß beim Feiern wünschen Ihnen das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und die Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft e. V. (BAG-HW)



GEEIGNETE SPEISENAUSWAHL TREFFEN UND HELFER SCHULEN

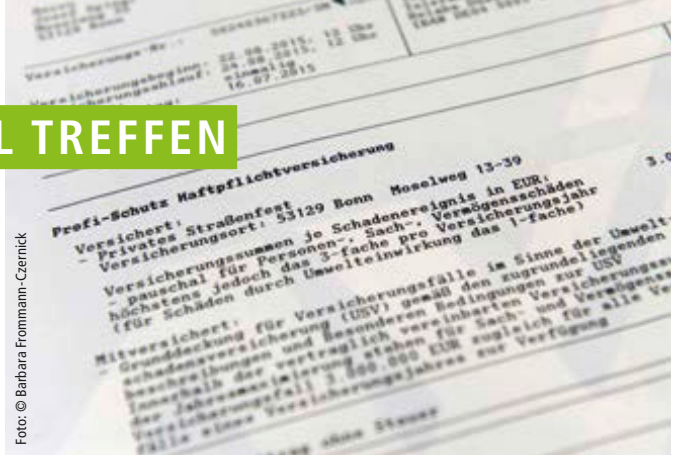


Foto: © Barbara Frommann-Czernick

Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmittel können zu einer schnellen Vermehrung und zur Übertragung von Krankheitserregern führen. Werden damit behaftete Lebensmittel auf einem Fest verzehrt, kann infolgedessen eine große Personenanzahl auf einmal erkranken. Für empfindliche Personengruppen, insbesondere ältere, immungeschwächte Menschen, Schwangere, Kleinkinder und Säuglinge können Lebensmittelinfektionen im schlimmsten Fall lebensbedrohlich sein.

Als Veranstalter sind Sie dafür verantwortlich, dass alle auf ihrer Veranstaltung abgegebenen Speisen und Getränke sicher, das heißt gesundheitlich unbedenklich, sind. Es dürfen keine Personen nach dem Verzehr der angebotenen Produkte zu Schaden kommen. Dafür haftet jeder zivil- und strafrechtlich, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt. Prüfen Sie, ob Ihre Veranstaltung beispielsweise durch eine **Vereinshaftpflichtversicherung** rechtlich ausreichend abgesichert ist.

Mehrere Hundert lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche werden jährlich in Deutschland amtlich registriert. Das Speisen- und Getränkeangebot bei Festen und Veranstaltungen ist nachweislich immer wieder daran beteiligt. Als Ursachen gelten vor allem Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln, beispiels-

weise unzureichende Händehygiene, ungenügende Kühlung, unzureichendes Heißhalten und eine fehlende oder unzureichende Erhitzung. Ziel ist es, Hygienefehler auf Festen zu vermeiden und eine ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Wie planen Sie ihr Fest erfolgreich?

Planen Sie Ihre Veranstaltung in einem angemessenen Rahmen. Überlegen Sie sich, was Sie und Ihre Helfer gut bewältigen können. Die **Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation** im Anhang zeigt Ihnen, woran Sie denken sollten. Es hat sich bewährt, eine Aufgabenverteilung (siehe **Kopiervorlage 2** im Anhang) vorzunehmen sowie Verantwortlichkeiten und Aufgaben schriftlich festzuhalten.

Folgende Punkte sind dabei besonders wichtig:

- **Legen Sie den Termin fest, reservieren Sie den Veranstaltungsort** und organisieren Sie alles, was damit zusammenhängt (zum Beispiel Genehmigung nach dem Gaststättengesetz, Trinkwasseranschluss, Abfallentsorgung, eventuell Toilettenwagen, Spülmobil).
- **Rufen Sie zur Mitarbeit** auf, zum Beispiel über Aushänge.
- **Legen Sie fest, welche geeigneten Speisen mitgebracht werden dürfen.**

Checkliste Veranstaltungsorganisation			
Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann? Erledigt am:
1.0	Veranstaltung allgemein		
1.1	Kosten kalkulieren und Finanzierung sicherstellen		
1.2	Angebotsgenehmigung für die Nutzung des Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung ggf. bei privaten Grundstückseigentümern und bei Nachbarn einholen		
1.3	wenn es sich doch um eine gemeindefreie Veranstaltung handelt: beim Gemeindevorstand rechtzeitig anmelden		
1.4	abklären, ob ausreichender Versicherungsschutz (z. B. Schadenshaftpflicht) besteht		
1.5	ggf. Sicherheitspersonal engagieren		
1.6	Kontakt mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde aufnehmen und das Fest ggf. anzeigen (Das Anzeigensystem hinsichtlich ihrer Anforderungen beachten oder Ihnen Kontakte zu anderen Veranstaltern, die bereits ähnliche Feste durchgeführt haben, vermitteln).		
1.7	Informieren Sie sich bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung ob und wenn ja welche Ruhezeiten einzuhalten sind und ob weitere Aspekte (z. B. Straßenreinigung bei Straßenfesten, Fluchtwege) zu berücksichtigen sind		
1.8	Abfallentsorgung mit dem zuständigen Abfallentsorgungsunternehmen klären		
1.9	Zugang für einen Trinkwasseranschluss sicherstellen, Trinkwasseranschlüsse organisieren und die Abwasserentsorgung sicherstellen		
1.10	Zugang für Stromanschluss und entsprechende Kapazitäten einrichten		
1.11	Ggf. eine Getränkeauschanke organisieren, beim Verleiher über die Handhabung und Reinigung der Anlage informieren (Reinigungsanweisung muss vorhanden sein)		
1.12	beim Ausschank alkoholischer Getränke: bei der zuständigen Behörde erfragen, ob – je nach Art der Veranstaltung – eine vorübergehende Gaststättenlaubnis nach §12 Gaststättengesetz oder eine Gaststätteneintragung zu beantragen ist		

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann? Erledigt am:
1.13	am Getränkestand ggf. einen Hinweis auf das Jugendstättengesetz zum Alkoholausschank anbringen, zum Beispiel: Keine Abgabe von Bier/Wein, Sekt an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren		
1.14	ausreichende Anzahl von Toiletten sowie eine gesonderte Toilette für Mitarbeiter mit Handwaschbecken und Beleuchtung organisieren (ggf. eine mobile Toilettenanlage, z. B. Toilettenwagen, andere)		
1.15	Verkaufstand/Partyzelt besorgen, Anforderungen an den Fußboden des Verkaufstandes/Zelles beachten		
1.16	ggf. ausreichende Beleuchtung sicherstellen		
1.17	Musikanlage, Verstärker, Lautsprecher und Stromanschluss dafür organisieren		
1.18	ggf. Tische und Bestuhlung, Geschir organisieren		
1.19	für Handwaschgelegenheiten sorgen, Umgang mit schmutzigem Geschir regeln und ggf. die Möglichkeit für das Waschen von Lebensmitteln (Obst/Gemüse) regeln		
1.20	Aufbau und Abbau organisieren		
1.21	bei der Feuerwehr über die Vorschriften zum Brandschutz informieren und ggf. Feuerlöscher aufstellen		
1.22	ggf. GEMA-Anmeldung durchführen (in der Regel ist der Musikeinsatz nur bei Privatveranstaltungen GEMA-frei. Wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik zum Einsatz kommt, informieren Sie sich bitte rechtzeitig, ob diese GEMA-gültig ist und mit welchen Kosten zu rechnen ist. Infos unter www.gema.de)		
1.23	Bei größeren Veranstaltungen empfiehlt es sich, bei einem Träger der deutschen Wohlfahrtspflege, z. B. beim Arbeiter-Samaritaner-Bund, beim Deutschen Roten Kreuz, bei der Malteser- oder Johanniter-Unfallhilfe zu fragen, ob Einsatzkräfte bei dem Fest präsent sein können		
1.24	Sonstiges:		
2.0	Speisen und Getränke		
2.1	Die ehrenamtlichen Helfer rechtzeitig vor dem Fest z. B. auf der Organisationsbesprechung über die „Gute Hygienepraxis“ und Tätigkeitsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz bei Festen unterrichten (bitte Infoverf. 0304 „Feste sicher feiern“)		
2.2	Helferlisten (Auf-/Abbau, Durchführung) in Umlauf geben		
2.3	Liste für Lebensmittelpenden in Umlauf geben		
2.4	geeignete Lebensmittel (vgl. Tabelle 1: „Geeignete, bedingt geeignete und nicht empfohlenwert Lebensmittel“), Getränke, Kaffee usw. einladen		

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann? Erledigt am:
2.5	evtl. Brötchen, Kuchen, Grillfleisch etc. beim Bäcker, Metzger bestellen		
2.6	evtl. Getränke: Gläser, Besteck, Kaffeekannen besorgen		
2.7	Zubehör besorgen: Servietten, Milbehälter, Küchentücher, Spüllappen, Putzlappen, Spülmittel, Putz- und Reinigungsmittel, Toilettenpapier, Einweghandschuhe etc.		
2.8	Kopiervorlage 5: Checkliste Wareneingang kopieren, Mappe für z. B. Lebensmittellisten, Gültungen vorbereiten		
2.9	Preislisten für Getränke vorbereiten		
2.10	Kühl- und Tiefkühlgeräte rechtzeitig vorab aufstellen und einschalten, damit beim Einlager der erforderlichen Mindesttemperaturen erreicht sind (s. Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühlbehälter, Kühlgeräte)		
2.11	Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel kopieren		
2.12	Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen kopieren		
2.13	Kasse, Wechselgeld und Verzehrsbonen besorgen		
2.14	Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten kopieren		
2.15	Sonstiges:		
3.0	Öffentlichkeitsarbeit		
3.1	ggf. Aktionen, Spiele oder Ähnliches planen, Zubehör besorgen		
3.2	ggf. Ehrengäste einladen		
3.3	ggf. Presse informieren		
3.4	Sonstiges:		

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation (Seiten 30–32)

TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN

	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade		Feinkostsalate mit selbst hergestellter, roheihaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhafte Backwaren, Kleingebäck	Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Roheihaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpuding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Speiseeis ohne rohe Eibestandteile zum Beispiel mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu; Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft

Welche Speisen sind für Feste geeignet?*

In manchen Speisen vermehren sich Krankheitserreger eher als in anderen. Dazu zählen insbesondere Speisen, die zum Beispiel rohe Eier, rohes Fleisch oder rohen Fisch enthalten. Sie gelten als anfällig für ein unkontrolliertes Bakterienwachstum und müssen deshalb fachgerecht zubereitet sowie ausreichend und lückenlos gekühlt oder erhitzt werden, damit nichts passiert. Das ist aber bei einer normalen Festorganisation kaum möglich. **Nicht fachlich ausgebildeten Personen** kann man dies nicht zumuten. Solche Lebensmittel sollten daher besser nur durch **fachkundige Personen** oder **professionelle Anbieter** wie **Catering-Firmen** oder **Lieferdienste** auf Festen angeboten werden. Diese können außerdem die erforderlichen Kühl- beziehungsweise Heißhalteeinrichtungen mitbringen.

Privatpersonen ohne besondere Fachkunde im Lebensmittelbereich sollten für Feste sicherheitshalber nur Speisen mitbringen, die nicht anfällig sind für einen mikrobiellen Verderb, oder solche, die vollständig durcherhitzt sind. In der linken Spalte von Tabelle 1 sind Lebensmittelbeispiele dafür aufgeführt. Geeignet sind nur Speisen, die als Zutaten insbesondere zum Beispiel keine rohen Eier, kein rohes Fleisch, keinen rohen Fisch, keine rohen Krustentiere, keine Rohmilch und keinen Rohmilchweichkäse enthalten, oder solche, die durcherhitzt wurden – zum Wiedererwärmen auf dem Fest. Hat eine Privatperson allerdings eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf absolviert, gilt sie als fachkundig und kann auch Lebensmittel wie frischen Fisch oder Grillfleisch auf dem Fest zubereiten.

Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?*

- **Sauberkeit:** Alle Räume, in denen Speisen für Vereins- und Straßenfeste zubereitet werden, sowohl die private Küche als auch die Räume am Veranstaltungsort, müssen sauber sein. Gleiches gilt auch für Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr. Während der Zubereitung dürfen sich in den Räumen weder Tiere noch kranke Personen aufhalten.
- **Einwandfreie Zutaten:** Nehmen Sie für die Herstellung von Speisen nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist. Das ist wichtig, da die Speisen beim Verpacken, Transportieren, Umpacken und Bereitstellen kurzzeitig ohne Kühlung sein können. Das überstehen nur Speisen, die frisch sind!
- **Trinkwasser:** Es darf nur Wasser in Trinkwasserqualität zur Zubereitung von Lebensmitteln, zum Händewaschen und für die Reinigungsarbeiten verwendet werden. Saubere, lebensmittelechte Kanister, die mit frischem Trinkwasser gefüllt wurden, sind erlaubt.
- **Nur kurze Zeit lagern:** Bereiten Sie die Speisen kurz vor dem Fest zu, möglichst erst am Tag der Veranstaltung.
- **Zügig arbeiten:** Verarbeiten Sie die Lebensmittel zügig und kühlen Sie Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, möglichst durchgängig.
- **Trennen:** Verarbeiten Sie tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt voneinander, zum Beispiel auf unterschiedlichen Schneidebrettern. Trennen Sie auch „unreine“ und „reine“ Arbeiten wie Gemüse putzen und Dessert rühren.



- **Durchgaren:** Garen Sie heiße Speisen vollständig durch. Bringen Sie nur Lebensmittel zum Fest mit, die Sie zuvor für 2 Minuten auf mindestens 70 °C im Inneren erhitzt haben.
- **Schnell abkühlen:** Füllen Sie größere Mengen heißer Gerichte zum schnelleren Abkühlen in flache Gefäße um. Decken Sie sie ab und stellen Sie diese kühl. Je schneller die Speisen abkühlen, desto weniger Keime können sich vermehren.
- **Nur abgekühlte Zutaten mischen:** Lassen Sie gekochte Speisenkomponenten (zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln, Reis) auf Kühlschranktemperatur abkühlen, ehe sie diese mit anderen Zutaten (zum Beispiel Schinkenwürfeln) mischen und daraus Feinkostsalate herstellen.
- Verwenden Sie zum **Frittieren** nur geeignete Fette oder Speiseöle.
- **Frittieren** Sie bei **maximal 175 °C Fetttemperatur** und nur solange, bis die Lebensmittel eine goldgelbe Farbe aufweisen.
- **Entfernen** Sie regelmäßig **Lebensmittelreste** und **Schwebstoffe aus dem Fett**.
- **Wechseln** Sie das **Frittierfett** sofort **bei sichtbaren oder geruchlichen Abweichungen** wie Schäumen oder stechend-beißendem Geruch. Dunkle Verfärbungen und ein aufsteigender bläulicher Rauch deuten darauf hin, dass das Frittierfett verdorben ist. Eine weitere Verwendung ist nicht mehr zulässig.
- **Reinigen** Sie Spüle, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte regelmäßig zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Flächen mit einem sauberen Küchentuch oder Einwegtuch.
- **Saubere Wischlappen & Co:** Alle Reinigungsutensilien wie Wischlappen, Trockentücher und so weiter müssen sauber sein, das heißt bei mindestens 60 °C gewaschen worden sein. Beim Fest selbst sollten Sie Einwegtücher verwenden.



Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?*

- **Rundum verpacken:** Alle Lebensmittel müssen gut und rundherum verpackt werden. Das gilt auch für lose Lebensmittel wie frische Brötchen und trockene Kuchen.
- **Lebensmittelechtes Material:** Das Verpackungsmaterial und die Transportbehältnisse müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein.
- **Kein Bodenkontakt:** Auch in der Verpackung dürfen Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden liegen.
- **Ausreichend kühlen:** Die meisten Speisen und Getränke, die gekühlt werden müssen, dürfen beim Transport und bei der Lagerung nicht wärmer als 7 °C werden. Tiefgekühlt müssen sie durchgängig bei -18 °C aufbewahrt werden. Kurzfristige Abweichungen um 3 °C sind erlaubt. Bei einer Temperaturabweichung von mehr als 3 °C nach oben sind Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, zu verwerfen.
- **Ausreichend heiß halten:** Warme Speisen müssen während des Transports immer mindestens 65 °C warm sein.
- **Saubere Fahrzeuge:** Das Fahrzeug muss sauber sein. Während des Transports dürfen sich keine Tiere darin aufhalten. Die Lebensmittel dürfen nicht im Fußraum des Fahrzeugs transportiert werden.



Wie führt man Temperaturkontrollen durch?*

Bei nicht ausreichend gekühlten oder erhitzten Lebensmitteln besteht die Gefahr, dass sich eventuell vorhandene Krankheitserreger vermehren und nach dem Verzehr Krankheiten auslösen können. Halten Sie erforderliche **Kühl- und Erhitzungstemperaturen** deshalb ein, kontrollieren Sie stichprobenhaft ebenso die **Temperatur der Kühlgeräte**. Messen Sie mit einem Einstech- oder Bratenthermometer bei **heißen Speisen** die Temperatur, bevor Sie diese ausgeben. Gegebenenfalls erhitzen Sie diese nach. So können Sie gewährleisten, dass nur ausreichend heiße Speisen abgegeben werden. Stehen keine Kühleinrichtungen zur Verfügung, dürfen keine kühlpflichtigen Lebensmittel abgegeben werden.

Bei Lebensmitteln, die gekühlt oder heißgehalten werden müssen, ist die Gefahr größer, dass etwas passiert. Je weniger Sie von diesen Lebensmitteln auf dem Fest anbieten, umso weniger müssen Sie kontrollieren. Wenn Sie zum Beispiel nur Kaffee, sterilisierte Kaffeesahne in Portionsverpackungen, Kaltgetränke und durchgebackenen, trockenen Kuchen verkaufen oder verteilen, können Sie auf Kontrollen komplett verzichten.

Sollten Gäste nach dem Fest erkranken, werden Sie als Veranstalter des Festes befragt, welche Lebensmittel es gab, wie diese gelagert wurden und ob Ihre Helfer sorgfältig gearbeitet haben. Sorgen Sie deshalb dafür, dass Ihre Helfer **durchgeführte Messungen protokollieren**. Sie können dafür die im Anhang abgedruckten **Kopiervorlage 6: Kühltheken, Kühlgeräte**, die **Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtiger Lebensmittel** und die **Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen** einsetzen. Bei nachträglichen Beschwerden oder im schlimmsten Fall bei haftungsrechtlichen Forderungen nach Erkrankungen



können Sie damit belegen, dass Sie Ihr Möglichstes getan haben, um Hygiene Fehlern vorzubeugen.

Wie kalt müssen gekühlte Lebensmittel sein?*

Bei Kühlschranktemperaturen wachsen die meisten Krankheitserreger nur langsam. Ein Verderb lässt sich dennoch nicht verhindern. Tabelle 2 zeigt, welche **Höchstlagertemperaturen** für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel vorgeschrieben sind. Kümmern Sie sich darum, dass diese Temperaturen möglichst **durchgehend eingehalten** werden. Sind Kühlgeräte zu warm,

Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte

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

Solltemperatur Kühlzeiteinstellung: 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					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

*Ausnahmen bilden frische Fischverzehrstände, die bei anstehender Schmelztemperatur (0 bis 2 °C) zu lagern sind

© BfE 2017, Foto sicher feiern, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel

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

Höchsttemperaturen für die meisten gekühlten Lebensmittel: maximal 7 °C, TK-Produkte: maximal -18 °C

Abweichende Höchsttemperaturen gelten für: • Speisen zum Ausportionieren: maximal -12 °C, • rohen Fisch und rohe Meeresstiere: bei anstehender Schmelztemperatur 0-2 °C, • saure Hackfleisch (Thekenware) und frisches Geflügelfleisch: 4 °C, • Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten: 8 °C, • kühlpflichtige Milchprodukte wie Joghurt maximal: 10 °C

Maßnahmen

- bei Abweichung um bis zu 3 °C nach oben: Nachregeln der Gerätetemperatur, 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					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

© BfE 2017, Foto sicher feiern, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Temperaturkontrolle heiße Speisen

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

Solltemperatur für zubereitete Lebensmittel und heiße Speisen, die gekühlt angefertigt und wieder erhitzt werden: Kerntemperatur mindestens 70 °C für 2 Minuten. Die Speisen müssen sichtbar dampfen.

Solltemperatur bei heiß gehaltenen Lebensmitteln: 65 °C im Innern

Maßnahmen: Bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf 60 °C für höchstens 15 Minuten) erhitzen Sie die Speisen nach. Andernfalls: müssen Sie die Speisen verwerfen.

Messung mit einem Bratenthermometer. Das Thermometer muss sauber sein. Es wird in der Mitte abgelesen. Ausgescheiterte Kontrolle des Garzustands: Schwärze bzw. Geflügelfleisch ist gar, wenn es beim Anschneiden im Kern grau bzw. weiß aussieht.

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

© BfE 2017, Foto sicher feiern, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte (Seite 37)

Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel (Seite 38)

Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen (Seite 39)

TABELLE 2: HÖCHSTLAGERTEMPORATUREN FÜR ZU KÜHLENDE UND TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL
(nach DIN 508/2012¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel	Beispiel	Höchstlagertemperatur
Tiefkühlprodukte ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis in Fertigpackungen ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis zum Ausportionieren ¹⁾	Eis zur Abgabe als Bällchen	-10 °C bis -12 °C
frische Fischereierzeugnisse ¹⁾	roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelzeisetemperatur 0 bis 2 °C
Hackfleisch, Thekenware ²⁾	loses Hackfleisch	+4 °C
frisches Geflügelfleisch ¹⁾	Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Fleischzubereitungen, frisches Fleisch ¹⁾	Mett, Tatar	+7 °C
roheihaltige Lebensmittel ¹⁾	Lebensmittel, die rohes Ei enthalten wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert) ¹⁾	Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Fo- rellenfilets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllun- gen oder Auflagen ¹⁾	Frankfurter Kranz, Sahnetorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittenes rohes Gemüse und zerklei- nertes Obst ¹⁾	geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten ¹⁾	Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Feinkostsalate ¹⁾	Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Konsummilch, pasteurisiert; UHT-Milch, geöffnet ¹⁾	Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
kühlpflichtige Milchprodukte (z. B. Sauer- milchprodukte, Sahne, Butter, Käse ¹⁾)	Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10 °C

regulieren Sie die Temperatur nach und bestücken Sie Lebensmittel gegebenenfalls zusätzlich mit eingefrorenen Kühlakkus. Lagern Sie zu kühlende Speisen immer im Kühlschrank, transportieren Sie sie in einer Kühltasche mit zum Beispiel Kühlakkus und lagern Sie sie bis zur Ausgabe auch auf dem Fest **gekühlt**.

Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?*

- **Rechtzeitig aufstellen:** Bevor Kühlgeräte nach einem Transport genutzt werden können, müssen sie einige Stunden stehen, damit sich das Kältemittel sammeln kann. Außerdem dauert es nach dem Anschalten einige Stunden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- **Schatten für Kühlgeräte:** Schützen Sie die Kühlgeräte vor Sonneneinwirkung und sorgen Sie dafür, dass sie im Schatten stehen.
- **Kalt genug einstellen:** Auf einem Fest werden Kühlgeräte oft geöffnet. Daher sollte die Temperatur niedriger eingestellt werden als eigentlich nötig. Stellen Sie den Kühlschrank zum Beispiel auf 4 °C ein, damit die für viele Lebensmittel erforderlichen 7 °C erreicht werden.
- **Genügend Kühlakkus einfrieren und rechtzeitig wechseln:** Frieren Sie Kühlakkus für Kühltaschen in ausreichender

Menge auf Vorrat rechtzeitig ein und denken Sie daran, diese regelmäßig auszutauschen. Setzen Sie bevorzugt Elektrokühlboxen ein.

- **Gerätetemperatur messen:** Messen Sie die Gerätetemperatur, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen. Gemessen wird in der unteren Mitte des Gerätes nahe an der Rückwand. In Kühlgeräten sollte die Temperatur zwischen 4 °C und 7 °C liegen, in Gefriergeräten soll sie -18 °C betragen.





Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie geht man mit heißen Speisen um?*

- **Garen** Sie insbesondere rohes Fleisch, Frischfisch und Geflügel vor der Abgabe **vollständig durch**. Das gilt insbesondere für Grillgut wie Bratwürste, Steaks und so weiter. Die Kerntemperatur im Inneren sollte für 2 Minuten mindestens 70 °C betragen.
- Warme Speisen, die gekühlt zum Fest transportiert wurden, müssen auf mindestens 70 °C **wieder erhitzt** werden. Diese Temperatur muss auch innen erreicht und über mindestens 2 Minuten gehalten werden. Suppen müssen sprudelnd aufgekocht werden.
- Warme Speisen, die heiß zum Fest transportiert wurden, müssen durchgängig auf 65 °C **heiß gehalten** werden. Sie müssen sichtbar dampfen. Wird die vorgegebene Temperatur nicht erreicht, können Sie bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf maximal 60 °C für höchstens 15 Minuten) **nacherhitzen**. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.
- Achten Sie darauf, dass auch **durchgegartes Grillgut** bei einer Temperatur von 65 °C im Inneren **heißgehalten** wird. Das Beiseitelegen abseits der glühenden Kohlen auf dem Grillrost hat in der Regel zur Folge, dass im Grillgut bei geringeren Temperaturen als 65 °C optimale Bedingungen für eine Keimvermehrung entstehen. Das darf nicht sein.
- **Messen** Sie die **Kerntemperatur stichprobenhaft** mit einem Bratenthermometer, bevor Sie die Lebensmittel ausgeben. Achten Sie dabei darauf, die Speisen in der Mitte so einzustechen, dass Sie die Temperatur auch tatsächlich **im Kern** bestimmen. Sie dürfen außerdem nur mit einem sauberen Thermometer messen. Reinigen Sie dieses vor erneutem Gebrauch.
- Sofern Sie kein Thermometer zur Hand haben, **prüfen** Sie den **Garzustand augenscheinlich im Inneren**. Schweine- beziehungsweise Geflügelfleisch ist durchgegart, wenn es beim Anschneiden im Kern grau beziehungsweise weiß aussieht. Der austretende Fleischsaft ist farblos und klar.
- **Geben** Sie heiße Speisen möglichst **sofort aus**. Anderenfalls halten Sie diese bei einer Kerntemperatur von 65 °C warm. Die Warmhaltezeit sollte insgesamt längstens 3 Stunden betragen.

Was ist sonst noch beim Grillen und Frittieren zu beachten?*

Beim Grillen:

- Nehmen Sie Fleischstücke und Würstchen zum Grillen immer nur nach Bedarf aus der Kühlung.
- Verwenden Sie unterschiedliche Grillzangen und verschiedenes Geschirr für rohes und gegartes Fleisch.

Beim Frittieren:

- Tauschen Sie das Fett nach 12 Stunden Betriebsdauer aus beziehungsweise dann, wenn ein Teststäbchen (erhältlich im Fachhandel für Laborbedarf) den Fettwechsel anzeigt. Bei mehrtägigen Festen wechseln Sie das Frittierfett täglich.



Foto: © Ute Gonnim



Foto: © Klara Mahlenbrey

SPEISEN- UND GETRÄNKEABGABE

Worauf sollte man bei der Speisenabgabe achten?*

- **Lebensmittel abschirmen:** Schützen Sie die Lebensmittel vor ungewollten Fremdeinflüssen. Vermeiden Sie insbesondere, dass sie angefasst, angehustet, angeniest oder anderweitig verunreinigt werden, oder dass sich zum Beispiel Insekten darauf niederlassen können. Eine offene Präsentation ist unhygienisch.
- **Geschützt präsentieren:** Zeigen Sie die Speisen zum Beispiel in einer **Theke**, die zur Besucherseite hin **mit einem Spuckschutz** aus Glas oder Kunststoff versehen ist. Andernfalls stellen Sie die Lebensmittel auf die Theke und **decken** Sie diese **mit Hauben oder Folie ab**. Oder aber Sie stellen **unverkäufliche Musterspeisen** auf Tellern vor sich aus oder Sie zeigen **Fotos** davon. Die Verkaufsware bewahren Sie dann zum Beispiel auf rückwärtigen Tischen in Kunststoffboxen mit Deckeln oder Hauben oder in Kühlgeräten auf.
- **Kühlung gewährleisten:** Lagern Sie zu kühlende Lebensmittel immer bis zur Abgabe abgedeckt im Kühlschrank oder in Kühlboxen. Bieten Sie kühlpflichtige Speisen nicht ungekühlt an. Abhängig von der Umgebungstemperatur können sich die Speisen schnell so sehr erwärmen, dass sich vorhandene Bakterien in großem Maße vermehren können. Haben Sie keine Kühltheke, präsentieren Sie den Gästen wie oben beschrieben Musterspeisen oder Abbildungen davon. Ist das Fest vorbei, entsorgen Sie die Musterspeisen.



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Barbara Frommann-Czernik



Foto: © Barbara Frommann-Czernik



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm

- **Speisenausgabe mit ausreichend Abstand:** Erlauben Sie keine Selbstbedienung bei unverpackten Speisen, sondern portionieren Sie diese aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand zwischen Ausgabetisch und Gast. Vergrößern Sie beispielsweise mit einer Sitzbank vor dem Ausgabetisch den Abstand derartig, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder angeniest werden können.
- **Sauber portionieren kurz vor der Abgabe:** Portionieren Sie die Speisen immer erst kurz vor dem Servieren mit sauberen Messern, Löffeln oder Pizzaschneidern.
- **Hygienisch ausgeben:** Fassen Sie verzehrfertige Lebensmittel und Speisen sowie Geschirrinflächen nicht direkt mit den Händen an, sondern verwenden Sie dazu Vorlegebesteck, Zangen, Tortenheber, Einweghandschuhe, Plastik- oder Papiertüten.
- Falls Sie **Fingerfood** reichen, achten Sie darauf, dass Ihre Gäste dieses hygienisch einwandfrei entnehmen können, zum Beispiel als Spieße, in Papierförmchen oder mit Sticks. Legen Sie Servietten bereit.
- **Keine Speisenrücknahme:** Einmal ausgegebene Speisen nehmen Sie weder zurück noch geben Sie diese erneut aus. Das gilt auch für Speisen, die schon einmal auf dem Büffet gestanden haben.
- **Haftungsausschluss:** Weisen Sie per Aushang darauf hin, dass für Unverträglichkeiten durch Zusatzstoffe oder Allergene keine Haftung übernommen wird.
- **Reste:** Vollständig durchgegarnte oder durchgebackene Speisen können Sie an die Helfer verteilen. Ungekühlt angebotene Musterspeisen und Speisereste müssen Sie entsorgen.



Foto: © Martina Schäfer

Was ist bei der Getränkeabgabe zu beachten?

Kunststoffflaschen anstelle von Glas: Um Glasbruch vorzubeugen, nutzen Sie bei der Getränkeabgabe vorzugsweise Kunststoffflaschen. Anderenfalls achten Sie auf möglichen Glasbruch und Beschädigungen zum Beispiel an Schraubverschlüssen. Entsorgen Sie entsprechende Flaschen beziehungsweise Gläser. Beseitigen Sie Glassplitter umgehend und reinigen Sie die betroffenen Flächen.

Das **Gaststättengesetz (GastG)** enthält zwei für Sie wichtige Paragraphen, die Sie in der Regel anwenden müssen:



Foto: © Klara Mahlenbrey

§ 2 Erlaubnis

- Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden.
- Der Erlaubnis bedarf nicht, wer
 - 1. alkoholfreie Getränke,
 - 2. unentgeltliche Kostproben,
 - 3. zubereitete Speisen oder
 - 4. in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

§ 6 Ausschank alkoholfreier Getränke

- Ist der **Ausschank alkoholischer Getränke** gestattet, so sind auf Verlangen auch **alkoholfreie Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk **nicht teurer abzugeben** als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Gewerbeaufsichtsbehörde kann eine Ausnahmegenehmigung für den Automatenausschank zulassen.

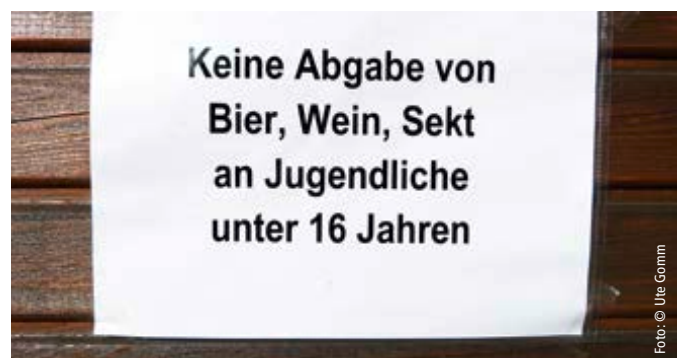


Foto: © Ute Grimm

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche.
Die Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz erlaubt! Sie tragen die Verantwortung!
Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes können vom Veranstalter zusätzlich verschärft werden!

- erlaubt
- nicht erlaubt
- ◆ Ausnahmen siehe kleingedruckte Erklärung

		Kinder			Jugendliche		
		unter 14 Jahre	14 + 15 Jahre	16 + 17 Jahre	unter 14 Jahre	14 + 15 Jahre	16 + 17 Jahre
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten <small>(Ausnahmen: Begleitung durch Eltern oder erziehungsbeauftragte Person; Aufenthalt für die Dauer eines Getränkes / einer Mahlzeit zw. 5 und 23 Uhr; Teilnahme an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe)</small>	◆	◆				bis 24 Uhr
§ 5 (1)	Aufenthalt in Nachtbars (o. Ä.)						
§ 5 (2)	Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe <small>(bei künstlerischer Betätigung / zur Brauchtumpflege)</small>	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr	bis 24 Uhr			
§ 6 (1)	Anwesenheit in Spielhallen/Teilnahme am Glücksspiel						
§ 6 (2)	Spiele mit Gewinnmöglichkeit auf Volksfesten (o. Ä.)				Bei Gewinn von Waren in geringem Umfang		
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten						
§ 9	Abgabe/Duldung des Konsums von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken						
§ 9	Abgabe/Duldung des Konsums von Bier, Wein, Sekt <small>(Ausnahme: Im Beisein der Eltern dürfen 14- und 15-Jährige Bier, Wein, Sekt konsumieren)</small>			◆			
§ 10	Abgabe/Duldung des Konsums von Tabakwaren, sowie von E-Zigaretten und E-Shishas						
§ 11	Anwesenheit bei Filmveranstaltungen – mit entsprechender Altersfreigabe <small>(Ausnahmen: Kinder ab 6 Jahren dürfen in Begleitung der Eltern Filme mit Freigabe „ab 12“ besuchen; die Begleitung durch Eltern oder einen Erziehungsbeauftragten hebt die zettliche Beschränkung auf)</small>	bis 20 Uhr	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr			
§ 12	Abgabe von Bildträgern (Filme, Computerspiele ...)				Mit entsprechender Altersfreigabe		
§ 13	Spielen an elektr. Bildschirmspielgeräten – ohne Gewinnmöglichkeit				Mit entsprechender Altersfreigabe		
§ 15	Zugänglichmachen von jugendgefährdenden Trägermedien						



Foto: © Klara Mahlenbrey

Verpflichtend ist beim Ausschank von alkoholischen Getränken zusätzlich ein Hinweis auf die **Einhaltung des Jugendschutzgesetzes**. Bier, Wein, Sekt beispielsweise darf nur an mindestens 16-jährige, Hochprozentiges nur an über 18-jährige abgegeben werden. Es sei denn, Minderjährige sind in Begleitung von Erwachsenen.

Werden Früchte wie **Zitronen-** oder **Apfelsinenscheiben** in die Getränke gegeben, dürfen dafür nur **gewaschene, unbehandelte Früchte** verwendet werden. Am besten werden die Früchte im Vorfeld kurz mit kochendem Wasser überbrüht.

Informieren Sie Ihre Gäste mit **Getränkemenüs oder Preistafeln** über das Lebensmittel- und Getränkeangebot. Weiterführende Informationen enthält das Heft 1578 „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“.

Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?

- Wenn Sie eine **mobile Getränkeausschank-Anlage** ausleihen, lassen Sie sich oder Ihre Helfer vom Verleiher in deren **Handhabung einweisen**. Sie lernen dabei unter anderem alle Hygiene- und Reinigungsanforderungen für Tropfbleche, Zapfleitungen und -hähne kennen. Sie als Festveranstalter sind für die Hygiene der Anlage verantwortlich.
- Überzeugen Sie sich vor Festbeginn davon, dass die **Anlage sauber** ist.
- **Offene Getränke** dürfen nur in **geeichten Gläsern** ausgeschenkt werden.



Foto: © Ute Gömm



Foto: © Klara Mahlenbrey



Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?

Wer Lebensmittel für andere zubereitet, muss sich gesund fühlen und darf keine ansteckenden Krankheiten haben. Dazu zählen zum Beispiel auch Durchfall (häufiger als zweimal am Tag), eine starke Erkältung, eitrige offene Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten wie Borkenflechte.

Wer krank ist oder Sie sich krank fühlt, darf nicht mitmachen.

Folgende Symptome gelten als Anhaltspunkte für Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können:

- Durchfall: mehr als zweimal pro Tag dünnflüssiger Stuhlgang, oft einhergehend mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber,
- hohes Fieber mit schweren Kopf, Bauch- oder Gelenkschmerzen, eventuell Verstopfung. Dies können Anzeichen für Typhus oder Paratyphus sein,

- Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut als mögliches Anzeichen für Virushepatitis A oder E, die sich als Leberentzündung äußert,
- gerötete, nässende, eitrige offene oder geschwollene Wunden, infizierte Hautpartien, die auf eine ansteckende Hautkrankheit (zum Beispiel Borkenflechte) hinweisen.

Eine **Erkrankung** sollte Ihnen als Organisator unverzüglich gemeldet werden, selbst wenn es nur einen **Verdacht** darauf gibt. Weisen Sie Ihre Helfer auf diese vorbeugende Infektionsschutzmaßnahme hin.

Eine **Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) benötigen** ehrenamtlich Tätige, die nur ein- oder zweimalig im Jahr bei einem Fest mithelfen, **nicht**. Nur wenn diese häufiger oder regelmäßig mitwirken und mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, benötigen sie eine solche Bescheinigung. Fragen Sie bei Ihrem örtlichen Gesundheitsamt nach, wenn Sie unsicher sind.



Foto: © Peter Meyer



Foto: © Ulve Seisenberger

Warum ist Händewaschen das A und O?*

Mit den Händen fassen wir tagtäglich alles Mögliche an. Hände sind ungewaschen mit einer Vielzahl von Mikroorganismen behaftet und können maßgeblich für eine Übertragung von krankheitserregenden Bakterien und Viren auf Lebensmittel verantwortlich sein. Gründliches Händewaschen beugt dem vor und schützt die Gesundheit der Festbesucher.

- **Bevor** Sie Lebensmittel anfassen, waschen Sie Ihre Hände gründlich: unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife. Anschließend trocknen Sie diese am besten mit Einwegtüchern gut ab.
- Waschen Sie immer wieder Ihre Hände. Dies ist immer Pflicht, **nachdem** Sie mit Schmutz, Abfällen, Putzlappen und Geld in Berührung gekommen sind, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und nach dem Umgang mit Lebensmitteln,

die Krankheitserreger enthalten können (insbesondere zum Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier), nach dem Griff in die Haare und nach Kontakt mit Haustieren oder einem Windelwechsel.

Was sind geeignete Handwaschgelegenheiten?

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern sollte immer in der Nähe sein. Ist kein Waschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit frischem Trinkwasser gefüllter, sauberer Kanister mit Ablaufhahn und einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden. Flüssigseife und Einweghandtücher dürfen auch hier nicht fehlen. Lebensmittel und Geschirr dürfen dort nicht gereinigt werden. Ein Eimer mit stehendem Wasser genügt nicht, weil sich darin Bakterien ansammeln und vermehren können.



Foto: © Ute Gomm

Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?*

- Tragen Sie **saubere Kleidung**, die nicht fusselt. Zusätzlich kann das Umbinden einer Schürze oder eines Kittels sinnvoll sein, damit zum Beispiel keine weiten Ärmel, Oberteile oder sonstige Kleidungsstücke in Kontakt mit den Speisen kommen können.
- **Legen** Sie vor Arbeitsbeginn sämtlichen **Schmuck ab** und krepeln Sie Ihre Ärmel auf, so dass diese nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- **Binden** Sie Ihre **Haare** zusammen, falls sie länger sind.
- Achten Sie auf eine **angemessene Körperhygiene**, wie regelmäßiges Duschen, Haare waschen und Zähne putzen.
- **Kurz geschnittene Fingernägel** ohne Lack und Nagel-schmuck lassen sich am besten reinigen.
- **Husten** oder **niesen** Sie nicht auf Lebensmittel. Zum Husten und Naseputzen **wenden** Sie sich von den Lebensmitteln **ab**, verwenden Sie Papiertaschentücher und werfen diese anschließend weg. Danach waschen Sie sich gründlich die Hände und trocknen sie mit Einweghandtüchern ab.
- Versorgen Sie frische **Wunden** und offene Verletzungen an Händen und Armen sofort. Desinfizieren Sie die Wunde und **decken** Sie diese mit sauberem, **wasserundurchlässigem Pflaster ab**.
- Waschen Sie lieber häufig die Hände anstatt **Einmalhand-schuhe** anzuziehen. Wenn Sie diese tragen möchten, wechseln Sie sie jedes Mal nach Kontakt mit unsauberen Lebensmitteln oder Gegenständen, Geld, Verpackungen und Abfallbehältern.
- **Rauchen** ist und **Haustiere** sind überall dort, wo Lebensmittel aufbewahrt, zubereitet oder angeboten werden, **verboten**.



ORGANISATORISCHE UND TECHNISCHE ANFORDERUNGEN



Worauf müssen Sie bei der Wahl des Veranstaltungsortes achten?*

- Für **Tische, Stühle** und **Bänke** steht **ausreichend Platz** zur Verfügung. Die Tische und Sitzgelegenheiten sind so aufzustellen, dass es einen **Hauptdurchgang** gibt und zwischen den Reihen breite Gänge verbleiben. Sollte es erforderlich sein, können die Besucher den Veranstaltungsort so zügig verlassen.
- Die **Zugänge** zum Veranstaltungsort sollten bei jeder Witterung sicher **begehrbar** sein.
- Wenn das Fest (auch) bei **Dunkelheit** stattfindet, achten Sie darauf, dass die Zugänge zum Veranstaltungsort ausreichend **beleuchtet** sind.
- Es sind ausreichend **Parkplätze** vorhanden und gekennzeichnet.
- Es sind **Fluchtwege** vorhanden und ausgewiesen.
- Für **Transportfahrzeuge** und **Rettungswagen** sind Zu- und Abfahrtswege vorhanden.

Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?*

- **Schutz vor Umwelteinflüssen:** Lebensmittel müssen im Freien unter anderem vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, herabfallendem Laub, Insekten oder überfliegenden Vögeln geschützt werden. Wirksam davor bewahren können zum Beispiel Zelte oder Sonnenschirme.
- **Abstand zu Toiletten und Tiergehegen:** Bieten Sie Speisen und Getränke nicht in unmittelbarer Nähe zu Tiergehegen oder Sanitäreinrichtungen an. Das ist unhygienisch.
- **Befestigter Bodenbelag:** Ein unbefestigter Untergrund kann zum Beispiel mit einer reiß- und rutschfesten Bodenplane ausgelegt werden. Lebensmittel und sauberes Geschirr dürfen dort aber dennoch nicht abgestellt werden. Sie dürfen keinen Bodenkontakt haben – weder bei der Annahme noch zur Lagerung, Abgabe oder Auslage.
- **Leicht zu reinigende Oberflächen:** Arbeitsflächen, Tische, Geschirr, Besteck, Behältnisse, Geräte und Kühlschränke müssen eine einwandfreie, glatte Oberfläche aufweisen, die leicht zu reinigen ist. Verwenden Sie gegebenenfalls abwaschbare Tischdecken oder Folie zum Abdecken.





Foto: © Uwe Seisenberger

Welche Anforderungen sind beim Trink- und Abwasser einzuhalten?

- Das Wasser zum Behandeln von Lebensmitteln, zum Spülen und Reinigen von Geräten und Geschirr und zum Händewaschen muss Trinkwasserqualität haben.
- Die verwendeten Trinkwasserschläuche müssen für Lebensmittel zugelassen sein (zum Beispiel KTW A und DVGW W270 geprüft). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig!
- Die Schlauchleitungen sollten vor dem Gebrauch mit Trinkwasser gründlich durchgespült werden.
- Achten Sie darauf, dass sich in den Trinkwasserschlauchleitungen (zum Beispiel durch „Knicke“ oder Gegenstände, die auf dem Schlauch stehen) kein Stauwasser bilden kann.
- Das Abwasser muss in das Abwassernetz geleitet oder bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden.
- Ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, dürfen nur Einweg-Trinkgefäße oder Mehrweggeschirr zur einmaligen Nutzung verwendet werden. Ein Kanister mit kaltem Trinkwasser kann behelfsweise zur ausschließlichen Händereinigung genutzt werden. Das Wasser darf nicht zur Lebensmittelverarbeitung, -zubereitung oder Geschirreinigung verwendet werden.

- Für gelegentlich und in kleinem Rahmen stattfindende (Wohlfahrts-)Veranstaltungen ist keine Anmeldung erforderlich. Sie sollten trotzdem mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde – wie im Vorwort dieses Hefts erwähnt – Kontakt aufnehmen und diese darüber informieren, dass Ihr Fest stattfindet.



Foto: © Klara Mahlenbreyer

Wann muss eine Veranstaltung angemeldet werden?

- Wenn Sie **Alkohol ausschenken** wollen oder **häufiger als gelegentlich** ein frei zugängliches, öffentliches Fest durchführen möchten, müssen Sie Ihre Veranstaltung bei Ihrer Gemeinde **schriftlich anmelden**. Das Ordnungsamt leitet behördenintern Ihre Anmeldung an die zuständigen Veterinärbehörden oder Lebensmittelüberwachungsämter weiter. Gegebenenfalls kontrollieren diese ihre Veranstaltung vor Ort.
- Wenn Sie **keinen Alkohol ausschenken**, kann es trotzdem erforderlich sein, die Aufnahme einer lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit (nach Art. 6 VO (EG) Nr. 852/2004) bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde anzuzeigen.



Foto: © Barbara Frommann-Czernik



Foto: © Klara Mahlenbrey

Worauf ist bei der Reinigung zu achten?*

- **Reinigen** Sie Arbeitsflächen und Gerätschaften nach Bedarf mehrmals **zwischendurch**. Dafür sollten mehrere kleine Eimer mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, Wischlappen und Einwegtücher zum Trocknen bereitstehen.
- **Sauberes von schmutzigem Geschirr trennen:** Bewahren Sie sauberes Geschirr abgedeckt und verpackt getrennt von Lebensmitteln und dem Rücklauf schmutziger Geschirrtteile auf.
- Verwenden Sie möglichst eine **Geschirrspülmaschine** zur **Geschirreinigung**. Entfernen Sie grobe Speisereste vor dem Einbringen des Geschirrs. Leeren Sie Gläser aus. Bestücken Sie die Maschine sachgerecht und überladen Sie sie nicht. Halten Sie die Reinigungsintervalle des Programms ein.
- **Verzichten** Sie aus hygienischen Gründen auf das **Spülen, Trocknen und Polieren** der Gläser mit Handtüchern **von Hand** während des Festes. Existiert keine Spülmaschine, **sammeln** Sie das **schmutzige Geschirr ungespült** und reinigen es später maschinell. Anderenfalls bieten Sie **Einweggeschirr** an.
- Für einen hygienischen **Handabwasch**, zum Beispiel nach Beendigung des Festes in einer Küche benötigen Sie **zwei Spülbecken:** Eine mit heißem (60 bis 65 °C) Wasser und Spülmittel zum Reinigen, das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen. Reste dürfen nicht ins Spülwasser entleert werden. Lassen Sie das gereinigte Geschirr mit der Öffnung nach unten abtropfen. Trocknen Sie es anschließend mit einem frischen, sauberen Geschirrtuch ab.

- **Wechseln** Sie **Spülwasser, Spüllappen und Trockentücher** mehrfach. Verwenden Sie **Einwegtücher. Saubere Geschirrhandtücher und Wischlappen** sollten in ausreichender Anzahl verfügbar sein.
- **Gebrauchte feuchte Geschirrtücher** und mehrfach verwendbare **Wischtücher** sind **auszutauschen, zu trocknen**, und nach dem Fest **in der Waschmaschine bei mindestens 60 °C zu waschen**.

TIPP: Werden eine Spülbürste oder ein Gläserbürsteneinsatz und Gummihandschuhe verwendet, ist eher gewährleistet, dass das Spülpersonal mit ausreichend heißem Wasser spült.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm



Leitlinien, Kommentare, Merkblätter, DIN-Normen

Bales / Baumann / Schnitzler: Infektionsschutzgesetz, Kommentar und Vorschriftensammlung. 2., überarbeitete Auflage 2003. Kohlhammer Verlag Stuttgart

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH), Deutscher Bauernverband e. V. (DBV), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV), Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) (Hrsg.): Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden. Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 23. August 2006

Bundesinstitut für Risikokommunikation (BfR) (Hrsg.): Warmhaltetemperatur von Speisen sollte über 65 °C betragen. Stellungnahme Nr. 008/2008 des BfR vom 14. Januar 2008. Berlin 2008

Bundesinstitut für Risikokommunikation (BfR) (Hrsg.): Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt. BfR-Merkblatt für Verbraucher. Berlin 2015

Bundesinstitut für Risikokommunikation (BfR) (Hrsg.): Sicher gepflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. BfR-Merkblatt Nr. 044 vom August 2015 zum Schutz von besonders empfindlichen Personengruppen vor Lebensmittelinfektionen. Berlin 2015

Deutscher Brauerbund e. V.: Mobile Schankanlagen. Broschüre und Flyer des Deutschen Brauerbunds. Berlin 2014 (www.brauer-bund.de, Zugriff vom 24. August 2016)

Deutscher Brauerbund e. V.: Reinigungsplan und Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen. Berlin 2014 (www.brauer-bund.de, Zugriff vom 24. August 2016)

Deutscher Caritasverband e. V.: Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche Deutschlands e. V. (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinie gemäß Art. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004. 2., überarbeitete Auflage 2009. Lambertus Verlag Freiburg

Deutscher Hausfrauenbund e. V., Landesverband Hessen: Feste sicher feiern. Darmstadt 2005

DIN 6650 Getränkeschankanlagen – Teil 6 Anforderungen an Reinigung und Desinfektion (Stand: Dezember 2014)

DIN 6650 Getränkeschankanlagen – Teil 7 Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen (Stand: November 2008)

DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (Stand: März 2012)

DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (Stand: März 2012)



Foto: © Barbara Ffemmann-Czernik

EU-Kommission: Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Online unter: [http://bvlk.de/fachinformationen.html?file=files/Dokumente/Fachinformationen/Leitfaden%20Vo%20\(EG\)%20852-2004.pdf](http://bvlk.de/fachinformationen.html?file=files/Dokumente/Fachinformationen/Leitfaden%20Vo%20(EG)%20852-2004.pdf). (Zugriff vom 24. August 2016)

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen: Pressemitteilung vom 28. Oktober 2014: Kennzeichnungsvorschriften der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung gelten nicht für die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen. Online unter: <https://www.umwelt.nrw.de/pressebereich/pressemitteilung/news/2014-10-28-kennzeichnungsvorschriften-der-neuen-eu-lebensmittelinformationsverordnung-gelten-nicht-fuer-die-gelegentliche-handhabung-zubereitung-und-lagerung-von-lebensmitteln-sowie-speisenzubereitung-durch-privatpersonen/> (Zugriff vom 24. August 2016)

Gesetze, Verordnungen

Gaststättengesetz (GastG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), zuletzt geändert durch Artikel 10 des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl. I S. 2246)

Infektionsschutzgesetz (IfSG): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045); zuletzt geändert durch Artikel 6a des Gesetzes vom 10. Dezember 2015 (BGBl. I S. 2229)

Jugendschutzgesetz (JuSchG) vom 23. Juli 2002 (BGBl. I, S. 2730), zuletzt geändert durch Artikel 2, Absatz 55 u. Artikel 4, Absatz 36 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154)

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), neugefasst durch Bekanntmachung v. 3. Juni 2013 in BGBl. I S. 1426; zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 26. Januar 2016 (BGBl. I S. 108)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (EULMRDV); Version vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816 (Nr. 39))

Zweite Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (2. EULMRDVÄndV) v. 11. November 2010 (BGBl. I S. 1537 (Nr. 57))

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139, 30. April 2004, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 11. März 2009 (ABl. L 87, 31.3.2009 S. 23)

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816f.), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 8. März 2016 (BGBl. I S. 444)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816 u. 1828), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 8. März 2016 (BGBl. I S. 444)

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 25. Februar 2014 (BGBl. I S. 218)

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), Version vom 22. Februar 2007 (BGBl. I, S. 258), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 13. Dezember 2011 (BGBl. I S. 2720)

KOPIERVORLAGE 1/1

Checkliste Veranstaltungsorganisation

Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Organisation:			
Telefon:		E-Mail:	
Adresse:			
Beginn der Veranstaltung:		Ende der Veranstaltung:	
Uhr		Uhr	

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.0	Veranstaltung allgemein:			
1.1	Kosten kalkulieren und Finanzierung sicherstellen			
1.2	Angebot/Genehmigung für die Nutzung des Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung, ggf. bei privaten Grundstücksbesitzern und bei Nachbarn einholen			
1.3	wenn es sich doch um eine gewerbliche Veranstaltung handelt: beim Gewerbeamt rechtzeitig anmelden			
1.4	abklären, ob ausreichender Versicherungsschutz (z. B. Schadenshaftpflicht) besteht			
1.5	ggf. Sicherheitspersonal engagieren			
1.6	Kontakt mit der Lebensmittel überwachenden Behörde aufnehmen und das Fest ggf. anzeigen. (Das Amt kann Sie hinsichtlich Ihrer Anforderungen beraten oder Ihnen Kontakte zu anderen Veranstaltern, die bereits ähnliche Feste durchgeführt haben, vermitteln.)			
1.7	Informieren Sie sich bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung, ob und wenn ja welche Ruhezeiten einzuhalten sind und ob weitere Aspekte (z. B. Straßensperrung bei Straßenfesten, Fluchtwege) zu berücksichtigen sind			
1.8	Abfallentsorgung mit dem zuständigen Abfallentsorgungsunternehmen klären			
1.9	Zugang für einen Trinkwasseranschluss sicherstellen, Trinkwasser-schläuche organisieren und die Abwasserbeseitigung sicherstellen			
1.10	Zugang für Stromanschluss und entsprechende Kapazitäten einrichten			
1.11	Ggf. eine Getränkeausschankanlage organisieren, beim Verleiher über die Handhabung und Reinigung der Anlage informieren (Reinigungsnachweis muss vorhanden sein)			
1.12	beim Ausschank alkoholischer Getränke: bei der zuständigen Behörde erkundigen, ob – je nach Art der Veranstaltung – eine vorübergehende Gaststättenerlaubnis nach §12 Gaststättengesetz oder eine Gaststättengestattung zu beantragen ist			

KOPIERVORLAGE 1/2

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.13	am Getränkestand ggf. einen Hinweis auf das Jugendschutzgesetz zum Alkoholausschank anbringen, zum Beispiel: Keine Abgabe von Bier, Wein, Sekt an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren			
1.14	ausreichende Anzahl von Toiletten sowie eine gesonderte Toilette für Mitarbeiter mit Handwaschbecken und Beleuchtung organisieren (ggf. eine mobile Toilettenanlage, z. B. Toilettenwagen ordern)			
1.15	Verkaufsstand/Partyzelt besorgen, Anforderungen an den Fußboden des Verkaufsstandes/Zeltes beachten			
1.16	ggf. ausreichende Beleuchtung sicherstellen			
1.17	Musikanlage, Verstärker, Lautsprecher und Stromanschluss dafür organisieren			
1.18	ggf. Tische und Bestuhlung, Geschirr organisieren			
1.19	für Handwaschgelegenheiten sorgen, Umgang mit schmutzigem Geschirr regeln und ggf. die Möglichkeit für das Waschen von Lebensmitteln (Obst/Gemüse) regeln			
1.20	Aufbau und Abbau organisieren			
1.21	bei der Feuerwehr über die Vorschriften zum Brandschutz informieren und ggf. Feuerlöscher aufstellen			
1.22	ggf. GEMA-Anmeldung durchführen (in der Regel ist der Musikeinsatz nur bei Privatveranstaltungen GEMA-frei. Wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik zum Einsatz kommt, informieren Sie sich bitte rechtzeitig, ob diese GEMA-pflichtig ist und mit welchen Kosten zu rechnen ist. Infos unter www.gema.de)			
1.23	Bei größeren Veranstaltungen empfiehlt es sich, bei einem Träger der deutschen Wohlfahrtspflege, z. B. beim Arbeiter-Samariter-Bund, beim Deutschen Roten Kreuz, bei der Malteser- oder Johanniter-Unfallhilfe zu fragen, ob Einsatzkräfte bei dem Fest präsent sein können			
1.24	Sonstiges:			
2.0	Speisen und Getränke			
2.1	Die ehrenamtlichen Helfer rechtzeitig vor dem Fest z. B. auf der Organisationsbesprechung über die „Gute Hygienepaxis“ und Tätigkeitsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz bei Festen unterrichten (Inhalte: Helferheft 0364 „Feste sicher feiern“)			
2.2	Helferlisten (Auf-/Abbau, Durchführung) in Umlauf geben			
2.3	Liste für Lebensmittelpenden in Umlauf geben			
2.4	geeignete Lebensmittel (vgl. Tabelle 1: „Geeignete, bedingt geeignete und nicht empfehlenswerte Lebensmittel“), Getränke, Kaffee usw. einkaufen			

KOPIERVORLAGE 1/3

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
2.5	evtl. Brötchen, Kuchen, Grillfleisch etc. beim Bäcker, Metzger bestellen			
2.6	evtl. Geschirr, Gläser, Besteck, Kaffeekannen besorgen			
2.7	Zubehör besorgen: Servietten, Müllbeutel, Küchentücher, Spüllappen, Putzlappen, Spülmittel, Putz- und Reinigungsmittel, Toilettenpapier, Einweghandtücher etc.			
2.8	Kopiervorlage 5: Checkliste Wareneingang kopieren, Mappe für z. B. Lieferscheine, Quittungen vorbereiten			
2.9	Preislisten für Getränke vorbereiten			
2.10	Kühl- und Tiefkühlgeräte rechtzeitig vorab aufstellen und einschalten, damit beim Einlagern die erforderlichen Mindesttemperaturen erreicht sind (s. Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte)			
2.11	Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel kopieren			
2.12	Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen kopieren			
2.13	Kasse, Wechselgeld und Verzehrbons besorgen			
2.14	Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten kopieren			
2.15	Sonstiges:			
3.0	Öffentlichkeitsarbeit			
3.1	ggf. Aktionen, Spiele oder Ähnliches planen, Zubehör besorgen			
3.2	ggf. Ehrengäste einladen			
3.3	ggf. Presse informieren			
3.4	Sonstiges:			

KOPIERVORLAGE 6

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. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

*Ausnahmen bilden frische Fischereierzeugnisse, die bei annähernd Schmelzeisstemperatur (0 bis 2 °C) zu lagern sind

KOPIERVORLAGE 7

Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel

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

Höchsttemperaturen für die meisten gekühlten Lebensmittel: maximal 7 °C, TK-Produkte: maximal -18 °C
 Abweichende Höchsttemperaturen gelten für: • Speiseeis zum Ausportionieren: maximal -12 °C, • rohen Fisch und rohe Meerestiere: bei annähernd Schmelzeisttemperatur 0-2 °C, • loses Hackfleisch (Thekenware) und frisches Geflügelfleisch: 4 °C, • Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten: 8 °C, • kühlpflichtige Milchprodukte wie Joghurt: maximal 10 °C

Maßnahmen

- bei Abweichung um bis zu 3 °C nach oben: Nachregeln der Gerätetemperatur, 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. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

KOPIERVORLAGE 8

Temperaturkontrolle heiße Speisen

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

Solltemperatur für zubereitete Lebensmittel und heiße Speisen, die gekühlt angeliefert und wieder erhitzt werden: Kerntemperatur mindestens 70 °C für 2 Minuten. Die Speisen müssen sichtbar dampfen.

Solltemperatur bei heiß gehaltenen Lebensmitteln: 65 °C im Inneren

Maßnahmen: Bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf 60 °C für höchstens 15 Minuten) erhitzen Sie die Speisen nach. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.

Messen mit einem Bratenthermometer: Das Thermometer muss sauber sein. Es wird in der Mitte eingestochen.

Augenscheinliche Kontrolle des Garzustands: Schweine- bzw. Geflügelfleisch ist gar, wenn es beim Anschneiden im Kern grau bzw. weiß aussieht.

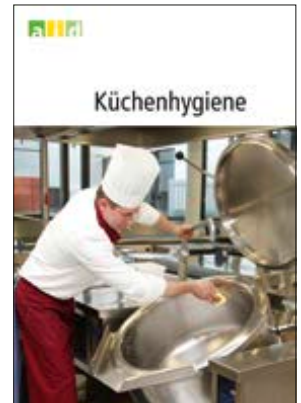
Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Küchenhygiene

Hygiene in der Großküche schützt vor lebensmittelbedingten Erkrankungen. Das Heft enthält die wichtigsten Regeln zur Körperhygiene, zum Umgang mit Lebensmitteln und zur Reinigung von Küche und Geräten. Alle Regeln sind leicht verständlich erklärt und mit 75 farbigen Praxisfotos bebildert. Kapitel über Mikrobiologie, Vorratschädlinge und Pflichten nach dem Infektionsschutzgesetz runden das Thema ab. Das Heft eignet sich ideal für die jährlich vorgeschriebene Hygieneschulung auch in Kombination mit der Infektionsschutzbelehrung und zur Aus- und Weiterbildung des Küchenpersonals.

Heft Print, DIN A5 (14,8 x 21 cm), 36 Seiten, Bestell-Nr. 1323
ISBN 978-3-8308-1145-9, 9. Auflage 2014, 2,00 €



Infektionsschutz im Lebensmittelbereich

Viele Krankheitserreger können durch Lebensmittel übertragen werden. Um Infektionen zu vermeiden, muss jeder, der mit Lebensmitteln umgeht, erstmalig vor Tätigkeitsaufnahme und dann alle zwei Jahre zum Infektionsschutz belehrt werden. Das Heft erläutert die gesetzlichen Grundlagen und Schulungsinhalte. Wesentliche Inhalte sind Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Auskunftspflichten des Mitarbeiters, wenn er z. B. erste Anzeichen einer Krankheit bemerkt. Das Heft erläutert, wie sich eine Übertragung von Krankheitserregern durch einfache Hygienemaßnahmen vermeiden lässt. Steckbriefe zu Krankheitsbildern, der häufigsten Durchfallerreger und der durch Lebensmittel übertragbaren Infektionskrankheiten runden das Heft ab.

Heft Print, DIN A5 (14,8 x 21 cm), Bestell-Nr. 1500
ISBN 978-3-8308-1143-5, 6. Auflage 2014, 2,00 €



Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Wer Speisen und Getränke an Gäste abgibt, unterliegt einer Sorgfaltspflicht, die die gesetzlich geregelte Kennzeichnung umfasst. Das Heft erläutert die Vorschriften und zeigt ihre einfache und sinnvolle Umsetzung. Beispiele aus dem Alltag veranschaulichen die Inhalte. Die Liste reicht von Zusatzstoffen über Bio-Lebensmittel und die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ bis hin zu speziellen Zutaten für Fleisch und den gesundheitsbezogenen Angaben. Veränderungen für die Nährwert- und Allergen Kennzeichnung durch die Lebensmittelinformationsverordnung verdeutlichen Text und Abbildungen. Eine kurze Einführung in das Lebensmittelrecht und der Weg zum Aufbau eines einfachen Rezeptinformationssystems vervollständigen die praxisnahen Hilfestellungen.

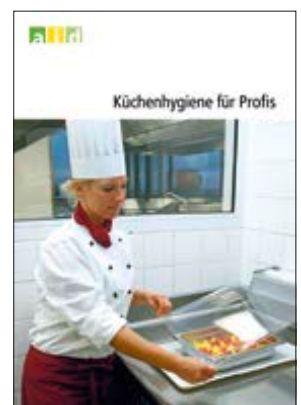
Heft Print, DIN A4 (21 x 29,7 cm), 32 Seiten, Bestell-Nr. 1578
ISBN 978-3-8308-1193-0, 6. Auflage 2015, 3,00 €



Küchenhygiene für Profis

Sauberkeit muss sein. Nachlässigkeiten können Erkrankungen nach sich ziehen. Das grundlegend überarbeitete Heft für Küchenleiter und Verantwortliche in der Gemeinschaftsgastronomie erläutert die aktuellen Hygienevorschriften. Ob theoretische Grundlagen über Mikroorganismen oder praktische Anleitungen für Rückstellproben: das Heft enthält wichtige Fachinhalte rund um die Themen Personal-, Produktions- und Lebensmittelhygiene. Wichtige Rechtsvorschriften werden praxisgerecht und verständlich erklärt. Davon profitieren Verantwortliche in Kantinen und Gastronomie, Lebensmitteleinzelhändler, Ausbilder, Studenten sowie Mitarbeiter in Gesundheitsämtern.

Heft Print, DIN A4 (21 x 29,7 cm), 68 Seiten, Bestell-Nr. 3132
ISBN 978-3-8308-1236-4, 8. Auflage 2016, 4,50 €





Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder

Der Ordner gibt Hilfestellung bei der Planung und Durchführung der Verpflegung in Kindertagesstätten und enthält Vorschläge für die Ernährungserziehung von Kindern. Der Ordner besteht aus sechs Kapiteln. Neben Informationen über den Umgang mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bei Kindern widmet sich ein Kapitel den unterschiedlichen Verpflegungssystemen und den wichtigen Hygienestandards in Gemeinschaftsverpflegungen. Ein weiteres Kapitel erläutert die relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Tageseinrichtungen. Der Serviceteil dieser vierten vollständig überarbeiteten Auflage rundet den Ordner ab und gibt weiterführende Medientipps und Internetadressen zu den jeweiligen Themen. Der Ordner basiert auf dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Nachschlagewerk Ringordner, 26,5 x 31,5 cm, 199 Seiten, Bestell-Nr. 3841
ISBN 978-3-8308-1200-5, 4. Auflage 2016, 35,00 €



Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unterliegen in Deutschland zahlreichen rechtlichen Bestimmungen. Das Heft führt systematisch durch die Strukturen des Lebensmittelrechts und erläutert die praktische Umsetzung der relevanten Vorschriften. Neben nationalen und europäischen Gesetzen beschreibt der Text die Grundprinzipien des Lebensmittelrechts, von Hygiene und Infektionsschutz und der Kennzeichnung loser und verpackter Ware. Verantwortliche erfahren wie die Kennzeichnung von Allergenen, biologisch erzeugten Lebensmitteln und gesundheitsbezogenen Angaben erfolgen muss. Weitere Kapitel informieren über Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers, die Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung und den Umgang mit Krisensituationen.

Broschüre Print, DIN A4 (21 x 29,7 cm), 76 Seiten, Bestell-Nr. 3747
ISBN 978-3-8308-1202-9, 9. Auflage 2016, 6,50 €



Lagertipps für den Kühlschrank – Türhänger im 10er Pack

Der Türhänger zeigt, wie man Lebensmittel am besten in Kühlschränken einsortiert, um möglichst lange haltbar zu bleiben. Sieben illustrierte Tipps auf der Rückseite machen den Hänger am Kühlschrankgriff oder an der Küchentür zur tollen Alltagshilfe. Moderne Kühlgeräte sehen nicht nur äußerlich anders aus. Auch technisch haben sie sich oft verändert. So sorgt zum Beispiel bei neuen Kühl-Gefrierkombinationen ein spezielles Umluftverfahren für annähernd gleiche Temperaturen auf allen Ebenen eines Kühlschranks. Dennoch sollten Lebensmittel nicht beliebig im Gerät verteilt werden. Bestimmte Einordnungsregeln machen weiterhin Sinn, damit alle Lebensmittel so lange wie möglich genießbar bleiben. Auf der einen Seite des Türhängers zeigt eine Comiczeichnung, wie Lebensmittel sinnvoll in modernen Geräten eingeordnet werden. Auf der anderen Seite erfahren Kühlschranknutzer anhand von sieben Lagertipps, was sonst noch beim Kühlen zu beachten ist. Am Kühlschrankgriff oder der Küchentür aufgehängt ist der Türhänger eine pfiffige Gedächtnisstütze.

Kompaktinfo Sonstiges, 1x 10er Pack Anhänger, Bestell-Nr. 1634
ISBN 426 017 9081040, 2. Auflage 2017, 2,50 €

Impressum

3438/2017

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Telefon: 0228 6845-0
Telefax: 0228 6845-3444
E-Mail: info@ble.de

in Zusammenarbeit mit der Bundesarbeitsge-
meinschaft für Hauswirtschaft (BAG HW) in der
Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
www.dgheV.de

Redaktion:

Ute Gomm, BLE

Text:

Ute Gomm, BLE
unter Mitarbeit von Hedda Thielking, Bergheim
und Dr. Christina Rempe, Berlin

Bilder:

Titelfoto: © iStock.com/MaestroBooks

Gestaltung:

grafik.schirmbeck
Josef-Kreuser-Str. 80, 53340 Meckenheim

Druck:

MKL Druck GmbH & Co. KG
Graf-Zeppelin-Ring 52, 48346 Ostbevern
Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen
Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden
Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu
100 % aus Recyclingpapier.

Rechtliche Hinweise:

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß
§ 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 114 110 249

E-Mail-Adressen:

Anträge oder Rechtsbehelfe müssen auf dem
Postweg, per Telefax, über info@ble.de ver-
sehen mit einer qualifizierten elektronischen
Signatur oder über info@ble.de-mail.de durch
DE-Mail in der Sendevariante mit bestätigter
sicherer Anmeldung übermittelt werden. Andere
E-Mail-Adressen stehen nur für die allgemeine
Kommunikation zur Verfügung, über sie ist kein
elektronischer Rechtsverkehr möglich.

Nachdruck und Vervielfältigung – auch auszugs-
weise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Auf-
drucken oder Aufklebern nur mit Genehmigung
der BLE gestattet.

1. Auflage 2017
ISBN 978-3-8308-1243-2

© BLE 2017

BZfE-Kompaktinfo 0364/2017

Feste sicher feiern
Leitlinie zur Guten Hygiene
für ehrenamtliche Helfer

DIN lang, 28 Seiten
Bestell-Nr. 0364, ISBN 978-3-8308-1244-9
Preis: 2,50 € pro Fünferpack

Hier fehlt das eingeklebte Medium?
Sie können es als Fünferpack bestellen
unter www.ble-medien-service.de



**Bundeszentrum
für Ernährung**



Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland.

Wir informieren kompetent rund ums Essen und Trinken. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag. Unser Anspruch ist es, die Flut an Informationen zusammenzuführen, einzuordnen und zielgruppengerecht aufzubereiten.

www.BZfE.de

Bestell-Nr.: 3438, Preis: 2,50 €



FESTE SICHER FEIERN

Leitlinie zur Guten Hygiene
für ehrenamtliche Helfer



INHALT

Vorwort	4
Warum ist Hygiene so wichtig?	6
Welche Speisen sind für Feste geeignet?	6
Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?	7
Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?	10
Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?	11
Wie führt man Temperaturkontrollen durch?	12
Warum sind Temperaturkontrollen notwendig?	13
Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?	13
Wie geht man mit heißen Speisen um?	16
Was ist sonst noch bei der Zubereitung von warmen Speisen zu beachten?	17
Worauf sollte man bei der Speisen- und Getränkeabgabe achten?	18
Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?	20
Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?	21
Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?	21
Händewaschen ist das A und O	22
Welche Hygieneanforderungen sind sonst zu beachten?	23
Worauf ist bei der Reinigung zu achten?	24
Impressum	27

VORWORT

Liebe ehrenamtliche Helferinnen und Helfer,

danke für Ihre Einsatzbereitschaft, bei der kommenden Veranstaltung mitzuhelfen.

Zu einem schönen und gelungenen Fest gehören vielfältige und leckere Speisen und Getränke. Aber bei manchen Lebensmitteln besteht die Gefahr, dass sich darüber Keime und Krankheiten übertragen. Um das zu verhindern, müssen einige Regeln zur Hygiene beachtet werden. Die wichtigsten haben wir für Sie in diesem Heft zusammengestellt.

Diese Regeln wenden sich an Personen wie Sie, die ehrenamtlich bei Vereins-, Kultur-, Sport- und Kirchenfesten helfen oder bei vergleichbaren öffentlich zugänglichen Veranstaltungen. Wahrscheinlich sind diese Regeln für Sie schon längst selbstverständlich. Aber anhand dieses Hefts können Sie noch einmal prüfen, ob Sie wirklich an alles denken. Bitte beachten Sie diese Vorsichtsmaßnahmen, damit Ihnen, den Veranstaltern und den Gästen das Fest in guter Erinnerung bleibt.

Ausführlichere Informationen enthält das Heft 3438 „Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter“.

Wir wünschen Ihnen ein gelungenes Fest!

Ihr Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und
Ihre Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V.
(BAG-HW)



Foto: © Klara Mahlenbrey



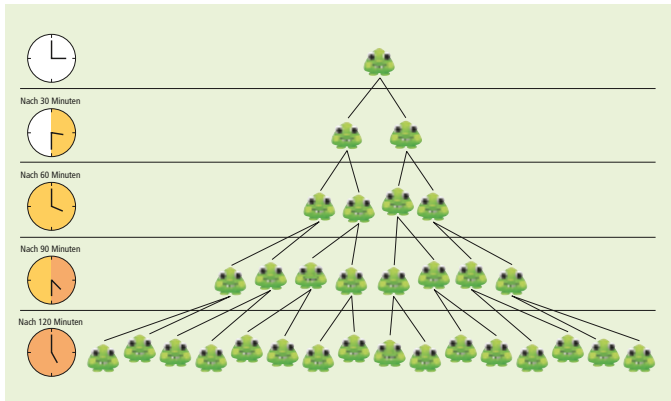
Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm

Warum ist Hygiene so wichtig?

Einige Lebensmittel verderben sehr schnell oder sie können krankheitserregende Bakterien enthalten. Dazu gehören zum Beispiel Salmonellen, die auf der Schale von rohen Eiern vorkommen können. Gelangen sie versehentlich in Speisen, die vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden wie zum Beispiel Tiramisu, und stehen diese einige Stunden im Warmen, dann können sich die Bakterien stark vermehren und nach einem Verzehr schlimmen Brechdurchfall verursachen. Äußerlich sieht man den Speisen nichts an. Sie riechen und schmecken auch ganz normal.



Mikroorganismen wachsen exponentiell

Gefährlich werden kann eine solche Erkrankung vor allem für Kleinkinder, Schwangere, Ältere oder kranke und immungeschwächte Menschen. Verzichten Sie daher bei Festen auf bestimmte Zutaten wie rohe Eier, um diese Personengruppen nicht unnötig zu gefährden.

Welche Speisen sind für Feste geeignet?

In manchen Speisen vermehren sich Krankheitserreger eher als in anderen. Dazu zählen insbesondere Speisen, die zum Beispiel rohe Eier, rohes Fleisch, rohen Fisch, rohe Krustentiere, Rohmilch oder Rohmilchweichkäse enthalten. Sie gelten als anfällig für ein unkontrolliertes Bakterienwachstum und müssen deshalb fachgerecht zubereitet sowie und lückenlos ausreichend gekühlt beziehungsweise erhitzt werden, damit nichts passiert. Das ist aber bei einer normalen Festorganisation kaum möglich. **Nicht fachlich ausgebildeten Personen** kann man dies nicht zumuten. Solche Lebensmittel sollten daher bes-

ser nur **fachkundige Personen** oder **professionelle Anbieter** wie **Catering-Firmen** oder **Lieferdienste** auf Festen anbieten. Diese können außerdem die erforderlichen Kühl- beziehungsweise Heißhalteeinrichtungen mitbringen.



Foto: © Ute Gomm

Als **Privatperson** sollten Sie für Feste daher sicherheitshalber nur Speisen mitbringen, die keine bedenklichen Zutaten enthalten. In der linken Spalte von Tabelle 1 sind Beispiele für geeignete Lebensmittelspenden aufgeführt. Wenn Sie allerdings zu den Privatpersonen zählen, die eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf absolviert haben, gelten Sie als fachkundig und können dann auch Lebensmittel wie frischen Fisch oder Grillfleisch auf dem Fest zubereiten.

Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?

- **Sauberkeit:** Alle Räume, in denen Speisen für Vereins- und Straßenfeste zubereitet werden, sowohl die private Küche als auch die Räume am Veranstaltungsort, müssen sauber sein. Gleiches gilt auch für Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr. Während der Zubereitung dürfen sich in den Räumen weder Tiere noch kranke Personen aufhalten.
- **Einwandfreie Zutaten:** Nehmen Sie für die Herstellung von Speisen nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist. Das ist wichtig, weil die Speisen beim Verpacken, Transportieren, Umpacken und Bereitstellen kurzzeitig ohne Kühlung sein können. Das überstehen nur Speisen, die frisch sind!
- **Trinkwasser:** Es darf nur Wasser in Trinkwasserqualität zur Zubereitung von Lebensmitteln, zum Händewaschen und für die Reinigungsarbeiten verwendet werden. Saubere, lebensmittelechte Kanister, die mit frischem Trinkwasser gefüllt wurden, sind erlaubt.
- **Nur kurze Zeit lagern:** Bereiten Sie die Speisen kurz vor dem Fest zu, möglichst erst am Tag der Veranstaltung.



Foto: © Ute Gomm

TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU

	Geeignete Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhaftes Backwaren, Kleingebäck
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschener Blattsalat mit separatem Dressing

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder

EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN

Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
die nur von fachkundigen Personen¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleischerzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
	Feinkostsalate mit selbst hergestellter, roheihaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Roheihaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Speiseeis ohne rohe Eibestandteile, z. B. mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu; Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
	Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweickäse
zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

in der Hauswirtschaft

- **Zügig arbeiten:** Verarbeiten Sie die Lebensmittel zügig und kühlen Sie Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, möglichst durchgängig.
- **Trennen:** Verarbeiten Sie tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt voneinander, zum Beispiel auf unterschiedlichen Schneidebrettern. Trennen Sie auch „unreine“ und „reine“ Arbeiten wie Gemüse putzen und Dessert rühren.
- **Durchgaren:** Garen Sie heiße Speisen vollständig durch. Bringen Sie nur Lebensmittel zum Fest mit, die Sie zuvor für 2 Minuten auf mindestens 70 °C im Inneren erhitzt haben.
- **Schnell abkühlen:** Füllen Sie größere Mengen heißer Gerichte zum schnelleren Abkühlen in flache Gefäße um. Decken Sie sie ab und stellen Sie diese kühl. Je schneller die Speisen abkühlen, desto weniger Keime können sich vermehren.
- **Nur abgekühlte Zutaten mischen:** Lassen Sie gekochte Speisekomponenten (zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln, Reis) auf Kühlschranktemperatur abkühlen, bevor Sie diese mit anderen Zutaten (zum Beispiel Schinkenwürfeln) mischen und daraus Feinkostsalate herstellen.
- Verwenden Sie zum **Frittieren** nur geeignete Fette oder Speiseöle.
- **Frittieren** Sie bei **maximal 175 °C Fetttemperatur** und nur solange, bis die Lebensmittel eine goldgelbe Farbe aufweisen.
- **Entfernen** Sie regelmäßig **Lebensmittelreste** und **Schwebstoffe** aus dem Frittierfett.
- **Wechseln** Sie das **Frittierfett** sofort **bei sichtbaren oder geruchlichen Abweichungen** wie Schäumen oder stechend-beißendem Geruch. Dunkle Verfärbungen und ein aufsteigender bläulicher Rauch deuten darauf hin, dass das Frittierfett verdorben ist. Eine weitere Verwendung ist nicht mehr zulässig.
- **Reinigen** Sie Spüle, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte regelmäßig zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Flächen mit einem sauberen Küchentuch oder Einwegtuch.
- **Saubere Wischlappen & Co:** Alle Reinigungsutensilien wie Wischlappen, Trockentücher und so weiter müssen sauber sein, das heißt: bei mindestens 60 °C gewaschen sein. Beim Fest selbst sollten Sie Einwegtücher verwenden.

Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?

- **Rundum verpacken:** Alle Lebensmittel müssen gut und rundherum verpackt werden. Das gilt auch für lose Lebensmittel wie frische Brötchen und trockenen Kuchen.

- **Lebensmittelechtes Material:** Das Verpackungsmaterial und die Transportbehältnisse müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein.
- **Kein Bodenkontakt:** Auch in der Verpackung dürfen Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden liegen.
- **Ausreichend kühlen:** Die meisten Speisen und Getränke, die gekühlt werden müssen, dürfen beim Transport und bei der Lagerung nicht wärmer als 7 °C werden. Tiefgekühlt müssen sie durchgängig bei -18 °C aufbewahrt werden. Kurzfristige Abweichungen um 3 °C sind erlaubt. Bei einer Temperaturabweichung von mehr als 3 °C nach oben sind Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, zu verwerfen.
- **Ausreichend heiß halten:** Warme Speisen müssen während des Transports immer mindestens 65 °C warm sein.
- **Saubere Fahrzeuge:** Das Fahrzeug muss sauber sein. Während des Transports dürfen sich keine Tiere darin aufhalten. Die Lebensmittel dürfen nicht im Fußraum des Fahrzeugs transportiert werden.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?

Wenn Sie Lebensmittel für das Fest entgegennehmen, prüfen Sie deren Qualität anhand der folgenden Kriterien:

- **Frischeck:** Die Speisen sehen frisch aus. Fragen Sie: Wurden sie am selben Tag oder am Tag zuvor hergestellt?
- Bei Produkten in Fertigpackungen ist das **Mindesthaltbarkeits-** oder **Verbrauchsdatum** nicht abgelaufen.
- **Verpackungscheck:** Die Speisen sind abgedeckt oder gut verpackt. Die Verpackung ist unbeschädigt.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie führt man Temperaturkontrollen durch?



Foto: © Klara Mahlenbrey

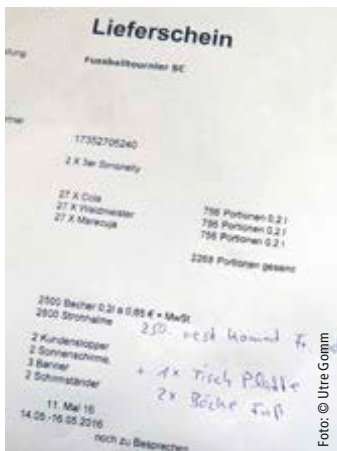


Foto: © Utré Gomm

- **Temperaturcheck:** Überzeugen Sie sich, dass gekühlte und heiße Lebensmittel tatsächlich ausreichend gekühlt oder heiß genug angeliefert werden. Messen Sie im Zweifelsfall die Temperatur und schreiben Sie sie auf. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel bei der Speisenanlieferung und auf dem Fest kalt genug beziehungsweise ausreichend heiß sind. Überzeugen Sie sich auch davon, dass Kühlvitрины sowie Kühl- und Tiefkühlgeräte ausreichend kalt sind. Die Höchstlagertemperaturen für gekühlte Lebensmittel können Sie der Tabelle 2 entnehmen. Weicht die Temperatur um mehr als 3 °C davon ab, nehmen Sie die Speisen lieber nicht an. Die Temperaturanforderungen für heiße Lebensmittel sind auf Seite 16 näher erläutert.

Erfüllen die Speisen einen oder mehrere der genannten Punkte nicht, weisen Sie sie zurück. Notieren Sie für spätere Nachfragen, welche Speisen Sie aus welchem Grund nicht annehmen konnten.

Sammeln Sie außerdem Lieferscheine, beispielsweise vom Metzger, der das Grillfleisch liefert, sowie weitere Quittungen von Großeinkäufen oder Lieferanten und/oder Originaletiketten. Auf diese Weise können Sie später nach dem Fest noch zurückverfolgen, woher diese Lebensmittel stammen.

Haben Sie noch ungeöffnete verpackte Lebensmittel von vorhergehenden Festen (zum Beispiel Bockwürstchen in Dosen oder Gläsern, Ketchup, Senf, Süßwaren wie Fruchtgummi) übrig und wollen diese mit anbieten, überzeugen Sie sich, dass die Waren sachgerecht gelagert wurden, das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist und die Ware eine einwandfreie Qualität aufweist.

Warum sind Temperaturkontrollen notwendig?

Sollten Gäste nach dem Fest erkranken, werden Sie beziehungsweise der Veranstalter des Festes befragt, welche Lebensmittel es gab, wie diese gelagert wurden und ob Sie sorgfältig gearbeitet haben. Deshalb ist es sinnvoll, zum Beispiel die **Temperatur der Kühlgeräte** zu

messen, Kühl- und Heißhaltetemperaturen zu kontrollieren und dies zu **protokollieren**. Bei Lebensmitteln, die gekühlt oder heißgehalten werden müssen, ist die Gefahr größer, dass etwas passiert. Je weniger von solchen Lebensmitteln Sie auf dem Fest anbieten, umso weniger müssen Sie kontrollieren.



Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?

Bei Kühlschranktemperaturen wachsen die meisten Krankheitserreger nur langsam. Ein Verderb lässt sich dennoch nicht verhindern. Tabelle 2 zeigt, welche **Höchstlagertemperaturen** für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel vorgeschrieben sind. Kümmern Sie sich darum, dass diese Temperaturen möglichst **durchgehend eingehalten** werden. Sind Kühlgeräte zu warm, regulieren Sie die Temperatur nach und bestücken Sie Lebensmittel gegebenenfalls zusätzlich mit eingefrorenen Kühlakkus. Lagern Sie zu kühlende Speisen immer im Kühlschrank, transportieren Sie sie in einer Kühltasche mit zum Beispiel Kühlakkus und **lagern** Sie sie bis zur Ausgabe auch auf dem Fest **gekühlt**.

- **Rechtzeitig aufstellen:** Bevor Kühlgeräte nach einem Transport genutzt werden können, müssen sie einige Stunden stehen, damit sich das Kältemittel sammeln kann. Außerdem dauert es nach dem Anschalten einige Stunden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- **Schatten für Kühlgeräte:** Schützen Sie die Kühlgeräte vor Sonneneinwirkung und sorgen Sie dafür, dass sie im Schatten stehen.



**TABELLE 2: HÖCHSTLAGERTEMPERATUREN FÜR ZU KÜHLENDE
UND TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL**
(nach DIN 508/2012¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel

Tiefkühlprodukte¹⁾

Speiseeis in Fertigpackungen¹⁾

Speiseeis zum Ausportionieren¹⁾

frische Fischereierzeugnisse¹⁾

Hackfleisch, Thekenware²⁾

frisches Geflügelfleisch¹⁾

Fleischzubereitungen, frisches Fleisch¹⁾

roheihaltige Lebensmittel¹⁾

Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert)¹⁾

Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen¹⁾

geschnittenes rohes Gemüse und zerkleinertes Obst¹⁾

Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten¹⁾

Feinkostsalate¹⁾

Konsummilch, pasteurisiert; UHT-Milch, geöffnet¹⁾

kühlpflichtige Milchprodukte (z. B. Sauermilchprodukte, Sahne,
Butter, Käse¹⁾)

Beispiel	Höchstlager- temperatur
	-18 °C oder darunter
	-18 °C oder darunter
Eis zur Abgabe als Bällchen	-10 °C bis -12 °C
roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelzeis- temperatur 0 bis 2 °C
loses Hackfleisch	+4 °C
Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Mett, Tatar	+7 °C
Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Forellen- filets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Frankfurter Kranz, Sahnetorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10 °C

- **Kalt genug einstellen:** Auf einem Fest werden Kühlgeräte oft geöffnet. Daher sollte die Temperatur niedriger eingestellt werden als eigentlich nötig. Stellen Sie den Kühlschrank zum Beispiel auf 4 °C ein, damit die für viele Lebensmittel erforderlichen 7 °C erreicht werden.
- **Genügend Kühlakkus einfrieren und rechtzeitig wechseln:** Frieren Sie Kühlakkus für Kühtaschen in ausreichender Menge auf Vorrat rechtzeitig ein und denken Sie daran, diese regelmäßig auszutauschen. Setzen Sie bevorzugt Elektrokühlboxen ein.
- **Gerätetemperatur messen:** Messen Sie die Gerätetemperatur, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen. Gemessen wird in der unteren Mitte des Gerätes nahe an der Rückwand. In Kühlgeräten sollte die Temperatur zwischen 4 °C und 7 °C liegen, in Gefriergeräten soll sie –18 °C betragen.

Wie geht man mit heißen Speisen um?



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Garen** Sie insbesondere rohes Fleisch, Frischfisch und Geflügel vor der Abgabe **vollständig durch**. Das gilt insbesondere für Grillgut wie Bratwürste, Steaks und so weiter. Die Kerntemperatur im Inneren sollte für 2 Minuten mindestens 70 °C betragen.
- Warme Speisen, die gekühlt zum Fest transportiert wurden, müssen auf mindestens 70 °C **wieder erhitzt** werden. Diese Temperatur muss auch innen erreicht und über mindestens 2 Minuten gehalten werden. Suppen müssen sprudelnd aufgekocht werden.
- Warme Speisen, die heiß zum Fest transportiert wurden, müssen durchgängig auf 65 °C **heiß gehalten** werden. Sie müssen sichtbar dampfen. Wird die vorgegebene Temperatur nicht erreicht, können Sie bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf maximal 60 °C für höchstens 15 Minuten) **nacherhitzen**. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.

- Achten Sie darauf, dass auch **durchgegartes Grillgut** bei einer Temperatur von 65 °C im Inneren **heißgehalten** wird. Das Beiseitelegen abseits der glühenden Kohlen auf dem Grillrost hat in der Regel zur Folge, dass im Grillgut bei geringeren Temperaturen als 65 °C optimale Bedingungen für eine Keimvermehrung entstehen. Das darf nicht sein.
- **Messen** Sie die **Kerntemperatur stichprobenhaft** mit einem Bratenthermometer, bevor Sie die Lebensmittel ausgeben. Achten Sie dabei darauf, die Speisen in der Mitte so einzustechen, dass Sie die Temperatur auch tatsächlich **im Kern** bestimmen. Sie dürfen außerdem nur mit einem sauberen Thermometer messen. Reinigen Sie dieses vor erneutem Gebrauch.
- Sofern Sie kein Thermometer zur Hand haben, **prüfen** Sie den **Garzustand augenscheinlich im Inneren**. Schweine- beziehungsweise Geflügelfleisch ist durchgegart, wenn es beim Anschneiden im Kern grau beziehungsweise weiß aussieht. Der austretende Fleischsaft ist farblos und klar.
- **Geben** Sie heiße Speisen möglichst **sofort aus**. Anderenfalls halten Sie diese bei einer Kerntemperatur von 65 °C warm. Die Warmhaltezeit sollte insgesamt längstens 3 Stunden betragen.

Was ist sonst noch bei der Zubereitung von warmen Speisen zu beachten?

Beim Grillen:

- Nehmen Sie Fleischstücke und Würstchen zum Grillen immer nur nach Bedarf aus der Kühlung.
- Verwenden Sie unterschiedliche Grillzangen und verschiedenes Geschirr für rohes und gegartes Fleisch.





Foto: © Klara Mahlenbrey

Beim **Frittieren:**

- Tauschen Sie das Fett nach 12 Stunden Betriebsdauer aus beziehungsweise, wenn ein Teststäbchen (erhältlich im Fachhandel für Laborbedarf) den Fettwechsel anzeigt. Bei mehrtägigen Festen wechseln Sie das Frittierfett täglich.

Worauf sollte man bei der **Speisen- und Getränkeausgabe** achten?



Foto: © Klara Mahlenbrey

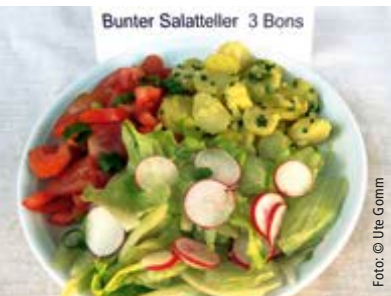


Foto: © Ute Gomm



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Lebensmittel abschirmen:** Schützen Sie die Lebensmittel vor ungewollten Fremdeinflüssen. Vermeiden Sie insbesondere, dass sie angefasst, angehustet, angeniest oder anderweitig verunreinigt werden oder zum Beispiel sich Insekten darauf niederlassen können. Eine offene Präsentation ist unhygienisch.
- **Geschützt präsentieren:** Zeigen Sie die Speisen zum Beispiel in einer **Theke**, die zur Besucherseite hin **mit** einem **Spuckschutz** aus Glas oder Kunststoff versehen ist. Anderenfalls stellen Sie die Lebensmittel auf die Theke und **decken** Sie diese **mit Hauben oder Folie ab**. Oder aber Sie stellen **unverkäufliche Musterspeisen** auf Tellern vor sich aus oder Sie zeigen **Fotos** davon. Die Verkaufsware bewahren Sie dann zum Beispiel auf rückwärtigen Tischen in Kunststoffboxen mit

Deckeln oder Hauben oder in Kühlgeräten auf.

- **Kühlung gewährleisten:** Lagern Sie zu kühlende Lebensmittel immer bis zur Abgabe abgedeckt im Kühlschrank oder in Kühlboxen. Bieten Sie kühlpflichtige Speisen nicht ungekühlt an. Abhängig von der Umgebungstemperatur können sich die Speisen schnell so sehr erwärmen, dass sich vorhandene Bakterien in großem Maße vermehren können. Haben Sie keine Kühltheke, präsentieren Sie den Gästen wie oben beschrieben Musterspeisen oder Abbildungen davon. Ist das Fest vorbei, entsorgen Sie die Musterspeisen.



- **Speisenausgabe mit ausreichend Abstand:** Erlauben Sie keine Selbstbedienung bei unverpackten Speisen, sondern portionieren Sie diese aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand zwischen Ausgabetrichter und Gast. Vergrößern Sie beispielsweise mit einer Sitzbank vor dem Ausgabetrichter den Abstand derart, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder angeniest werden können.



- **Sauber portionieren kurz vor der Abgabe:** Portionieren Sie die Speisen immer erst kurz vor dem Servieren mit sauberen Messern, Löffeln oder Pizzaschneidern.
- **Hygienisch ausgeben:** Fassen Sie verzehrfertige Lebensmittel und Speisen sowie Geschirrinnenflächen nicht direkt mit den Händen an, sondern verwenden Sie dazu Vorlegebesteck, Zangen, Tortenheber, Einweghandschuhe, Plastik- oder Papiertüten.





Foto: © Ute Gomm



Foto: © Klara Mahlenbrey

- Falls Sie **Fingerfood** reichen, achten Sie darauf, dass Ihre Gäste dieses hygienisch einwandfrei entnehmen können, zum Beispiel als Spieße, in Papierförmchen oder mit Sticks. Legen Sie Servietten bereit.
- **Keine Speiserücknahme:** Einmal ausgegebene Speisen nehmen Sie weder zurück noch geben Sie diese erneut aus. Das gilt auch für Speisen, die schon einmal auf dem Büffet gestanden haben.

- **Kunststoffflaschen anstelle von Glas:** Um Glasbruch vorzubeugen, nutzen Sie beim Getränkeausschank vorzugsweise Kunststoffflaschen. Anderenfalls achten Sie auf möglichen Glasbruch und Beschädigungen zum Beispiel an Schraubverschlüssen. Entsorgen Sie betroffene Flaschen beziehungsweise Gläser. Beseitigen Sie Glasplitter umgehend und reinigen Sie die betroffenen Flächen.
- **Haftungsausschluss:** Weisen Sie per Aushang darauf hin, dass für Unverträglichkeiten durch Zusatzstoffe oder Allergene keine Haftung übernommen wird und dass kein Alkoholausschank an Minderjährige erfolgt. Bier, Wein, Sekt beispielsweise darf nur an mindestens 16-Jährige, Hochprozentiges nur an über 18-Jährige abgegeben werden. Es sei denn, Minderjährige sind in Begleitung von Erwachsenen.
- **Reste:** Vollständig durchgegarnte oder durchgebackene Speisen können Sie an die Helfer verteilen. Ungekühlt angebotene Musterspeisen und Speisereste müssen Sie entsorgen.

Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?

- **Schankanlage erklären lassen:** Kommt eine mobile Schankanlage zum Einsatz, lassen Sie sich in deren Handhabung einweisen, etwa durch den Verleiher oder den Veranstalter des Festes. Sie lernen dabei unter anderem alle Hygiene- und Reinigungsanforderungen für die Zapfleitungen und -hähne kennen.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?

- **Schutz vor Umwelteinflüssen:** Lebensmittel müssen im Freien unter anderem vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, herabfallendem Laub, Insekten oder überfliegenden Vögeln geschützt werden. Wirksam davor bewahren können zum Beispiel Zelte oder Sonnenschirme.
- **Abstand zu Toiletten und Tiergehegen:** Bieten Sie Speisen und Getränke nicht in unmittelbarer Nähe zu Tiergehegen oder Sanitäreinrichtungen an. Das ist unhygienisch.
- **Befestigter Bodenbelag:** Ein unbefestigter Untergrund kann zum Beispiel mit einer reiß- und rutschfesten Bodenplane ausgelegt werden. Lebensmittel und sauberes Geschirr dürfen dort aber dennoch nicht abgestellt werden. Sie dürfen keinen Bodenkontakt haben – weder bei der Annahme noch zur Lagerung, Abgabe oder Auslage.
- **Leicht zu reinigende Oberflächen:** Arbeitsflächen, Tische, Geschirr, Besteck, Behältnisse, Geräte und Kühlschränke müssen eine einwandfreie, glatte Oberfläche aufweisen, die leicht zu reinigen ist. Verwenden Sie gegebenenfalls abwaschbare Tischdecken oder Folie zum Abdecken.



Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?

Wer krank ist oder sich krank fühlt, darf nicht mitmachen.



Wer Lebensmittel für andere zubereitet, muss sich gesund fühlen und darf keine ansteckenden Krankheiten haben. Dazu zählen zum Beispiel auch Durchfall (häufiger als zweimal am Tag), eine starke Erkältung, eitrige offene Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten wie Borkenflechte.

Folgende Symptome gelten als Anhaltspunkte für Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können:

- Durchfall: mehr als zweimal pro Tag dünnflüssiger Stuhlgang, oft einhergehend mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber,
- hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, eventuell Verstopfung. Dies können Anzeichen für Typhus oder Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut als mögliches Anzeichen für Virushepatitis A oder E, die sich als Leberentzündung äußert,
- gerötete, nässende, eitrige offene oder geschwollene Wunden, infizierte Hautpartien, die auf eine ansteckende Hautkrankheit (zum Beispiel Borkenflechte) hinweisen.

Melden Sie eine **Erkrankung** Ihrem Veranstalter unverzüglich – und auch dann, wenn es nur einen **Verdacht** darauf gibt.

Warum ist Händewaschen das A und O?

Mit den Händen fassen wir tagtäglich alles Mögliche an. Hände sind ungewaschen mit einer Vielzahl von Mikroorganismen behaftet und

können maßgeblich für eine Übertragung von krankheits-erregenden Bakterien und Viren auf Lebensmittel verantwortlich sein. Gründliches Händewaschen beugt dem vor und schützt die Gesundheit der Festbesucher.



Foto: © Peter Meyer

- **Bevor** Sie Lebensmittel anfassen, waschen Sie Ihre Hände gründlich: unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife. Anschließend trocknen Sie diese am besten mit Einwegtüchern gut ab.

- Waschen Sie immer wieder Ihre Hände. Dies ist immer Pflicht, **nachdem** Sie mit Schmutz, Abfällen, Putzlappen und Geld in Berührung gekommen sind, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, die Krankheitserreger enthalten können (insbesondere zum Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier), nach dem Griff in die Haare und nach Kontakt mit Haustieren oder einem Windelwechsel.

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern sollte immer in der Nähe sein. Ist kein Waschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit frischem Trinkwasser gefüllter, sauberer Kanister mit Ablaufhahn und einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden. Flüssigseife und Einweghandtücher dürfen auch hier nicht fehlen. Lebensmittel und Geschirr dürfen dort nicht gereinigt werden. Ein Eimer mit stehendem Wasser genügt nicht, weil sich darin Bakterien ansammeln und vermehren können.

Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?

- Tragen Sie **saubere Kleidung**, die nicht fusselt. Zusätzlich kann das Umbinden einer Schürze oder eines Kittels sinnvoll sein, damit zum Beispiel keine weiten Ärmel, Oberteile oder sonstige Kleidungsstücke in Kontakt mit den Speisen kommen können.
- **Legen** Sie vor Arbeitsbeginn sämtlichen **Schmuck ab** und krempeln Sie ihre Ärmel auf, so dass diese nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- **Binden** Sie Ihre **Haare** zusammen, falls sie länger sind.
- Achten Sie auf eine **angemessene Körperhygiene**, wie regelmäßiges Duschen, Haare waschen und Zähne putzen.
- **Kurz geschnittene Fingernägel** ohne Lack und Nagelschmuck lassen sich am besten reinigen.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Husten** oder **niesen** Sie nicht auf Lebensmittel. Zum Husten und Naseputzen **wenden** Sie sich von den Lebensmitteln **ab**, verwenden Sie Papiertaschentücher und werfen diese anschließend weg. Danach waschen Sie sich gründlich die Hände und trocknen sie mit Einweghandtüchern ab.
- Versorgen Sie frische **Wunden** und offene Verletzungen an Händen und Armen sofort. Desinfizieren Sie die Wunde und **decken** Sie diese mit sauberem, **wasserundurchlässigem Pflaster ab**.

- Waschen Sie lieber häufig die Hände anstatt **Einmalhandschuhe** anzuziehen. Wenn Sie diese tragen möchten, wechseln Sie sie jedes Mal nach Kontakt mit unsauberen Lebensmitteln oder Gegenständen, Geld, Verpackungen und Abfallbehältern.
- **Rauchen** ist und **Haustiere** sind überall dort, wo Lebensmittel aufbewahrt, zubereitet oder angeboten werden, **verboten**.

Worauf ist bei der Reinigung zu achten?

- **Reinigen** Sie Arbeitsflächen und Gerätschaften nach Bedarf mehrmals **zwischendurch**. Dafür sollten mehrere kleine Eimer mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, Wischlappen und Einwegtücher zum Trocknen bereitstehen.



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Sauberes von schmutzigem Geschirr trennen:** Bewahren Sie sauberes Geschirr abgedeckt und verpackt getrennt von Lebensmitteln und dem Rücklauf schmutziger Geschirrtteile auf.
- Verwenden Sie möglichst eine **Geschirrspülmaschine** zur **Geschirreinigung**. Entfernen Sie grobe Speisereste

vor dem Einbringen des Geschirrs. Leeren Sie Gläser aus. Bestücken Sie die Maschine sachgerecht und überladen Sie sie nicht. Halten Sie die Reinigungsintervalle des Programms ein.

- **Verzichten** Sie aus hygienischen Gründen auf das **Spülen**, Trocknen und Polieren der Gläser mit Handtüchern **von Hand** während des Festes. Existiert keine Spülmaschine, sammeln Sie wiederverwendbare Trinkgefäße ungespült und reinigen diese später maschinell oder Sie bieten Einweggeschirr an.
- Für einen hygienischen **Handabwasch** zum Beispiel nach Beendigung des Festes in einer Küche benötigen Sie **zwei Spülbecken**: Eins mit heißem (60 bis 65 °C) Wasser und Spülmittel zum Reinigen, das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen. Reste dürfen nicht ins Spülwasser entleert werden. Lassen Sie das gereinigte Geschirr mit der Öffnung nach unten abtropfen. Trocknen Sie es anschließend mit einem frischen, sauberen Geschirrtuch ab.

TIPP: Werden eine Spülbürste oder ein Gläserbürsteneinsatz und Gummihandschuhe verwendet, ist eher gewährleistet, dass das Spülpersonal mit ausreichend heißem Wasser spült.

- **Wechseln** Sie **Spülwasser**, **Spüllappen** und **Trockentücher** mehrfach. **Saubere Einweg-, Trockentücher und Wischlappen** sollten in ausreichender Anzahl verfügbar sein.
- **Gebrauchte feuchte Geschirrtücher** und mehrfach verwendbare **Wischtücher** sind **auszutauschen**, zu **trocknen**, und nach dem Fest **in der Waschmaschine** bei **mindestens 60 °C** zu waschen.

- **Desinfektionsmittel** gehören nicht in die Hände von Laien. Sie dürfen nur von **fachlich geschultem Personal** angewendet werden zum Beispiel nach Umgang mit mikrobiell behafteten Lebensmitteln wie Geflügel und rohen Eiern.
- Das **Wasser** zum Behandeln von Lebensmitteln, zum Spülen und Reinigen von Geräten und Geschirr und Händewaschen muss **Trinkwasserqualität** haben. Die verwendeten **Trinkwasserschläuche** müssen **für Lebensmittel zugelassen sein** (zum Beispiel KTW und DVGW-W270 geprüft).





Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey

Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig!

- **Speisereste** müssen in separaten, **geschlossenen Behältern** entsorgt werden. Eine Verfütterung von Speiseresten an Tiere ist unzulässig. **Leeren Sie Abfallbehälter** regelmäßig und immer nach Ende der Veranstaltung und vergessen Sie auch deren Reinigung nicht.
- **Bons statt Geld:** Trennen Sie die Kasse von der Lebensmittelausgabe. Bewährt haben sich Verzehrbons.
- **Personaltoiletten für Helfer:** Für Sie als Helfer sollte eine separate Toilette reserviert sein. Benutzen Sie diese.
- **Kein Toilettendienst für Lebensmittelhelfer:** Wenn Sie als Helfer mit Lebensmitteln umgehen, dürfen Sie nicht zur Toilettenaufsicht eingeteilt werden. Diese Aufgabe müssen andere Personen übernehmen.

Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier.

Foto: © Petair – Fotolia.com

www.bzfe.de

Impressum **0364/2017**

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

in Zusammenarbeit mit der Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft (BAG HW) in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
www.dgheV.de

Redaktion: Ute Gomm, BLE

Text: Ute Gomm, BLE unter Mitarbeit von Hedda Thielking, Bergheim und Dr. Christina Rempe, Berlin

Grafik: grafik.schirmbeck, 53340 Meckenheim

Titelbild: © Barbara Fromman-Czernik

Druck: MKL Druck GmbH & Co. KG,
Graf-Zeppelin-Ring 52, 48346 Ostbevern

Rechtliche Hinweise: Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 114 110 249

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

1. Auflage 2017
ISBN 978-3-8308-1244-9

© BLE 2017



**Bundeszentrum
für Ernährung**



Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland.

Wir informieren kompetent rund ums Essen und Trinken. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag. Unser Anspruch ist es, die Flut an Informationen zusammenzuführen, einzuordnen und zielgruppengerecht aufzubereiten.