



Informationen zu Festveranstaltungen **2018**

Allgemeine Anforderungen zur Sicherung der Hygiene und wichtige Hinweise

- Kenntnis von relevanten Vorschriften
- Raum / Stand Hygiene
- Lebensmittel Hygiene
- Personalhygiene

Sicheres Lebensmittel bedeutet:

- Nicht Gesundheitsschädlich
- Für den Verzehr geeignet
- Nicht wertgemindert
- Keine nachteilige Beeinflussung (Ekelerregung)



VO (EG) 178/2002

Verantwortlich für die Sicherheit eines Lebensmittels ist der Veranstalter, der mit Lebensmittel umgehen oder es in den Verkehr bringt, gleichgültig ob Gewinnerzielungsabsicht besteht oder nicht.

Raum / Stand Hygiene

- Überdacht und nach drei Seiten geschlossen
- Fester Boden (Teer, Beton, Holzboden)
- Abwaschbare Oberflächen (Wände, Boden Einrichtungen)
- Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtücher
- Kühlungen
- Behälter , Verpackungsmaterial
- Warenschutz
- Wasser (Trinkwasserschläuche), Abfall

Nachteilige Beeinflussung durch:

- Staub, Schmutz
- Gerüche,
- Krankheitserreger,
- menschlich oder tierische Ausscheidungen,
- Schädlinge
- Witterungseinflüssen

Nachteilige Beeinflussung

LMIV §3

Allgemeine Hygieneforderungen

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

Raum und Stand Hygiene

- Überdacht und nach drei Seiten geschlossen
- Fester Boden (Teer, Beton oder Holz)



Raum und Stand Hygiene

- Abwaschbare Oberflächen



- Handwaschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtücher



Raum und Stand Hygiene

- **Ausreichend Kühlung**
- **Getrennte Kühlung**



Raum und Stand Hygiene

- Gerätschaften leicht zu reinigen
- Warenschutz



Raum und Stand Hygiene

- **Trinkwasserversorgung**



- **Abfallbeseitigung**



Raum und Stand Hygiene

- Abfallbehälter mit Deckel
- Abfallbeseitigung täglich nach Arbeitsende
- Abwasser

Lebensmittel

- **Transport**
- **Lagerung**
- **Zubereitung**
- **Vorratshaltung**

Lebensmittel

Transport und Lagerung

- Verschlossene Behältnisse z. B. Kuchen (Karton)
- Ausreichend Kühlung
- Getrennte Lagerung rein/unrein
- Fester Weg zu den Kühlanlagen
- Stichpunktartige Temperaturkontrolle



Lebensmittel

- Zubereitung**



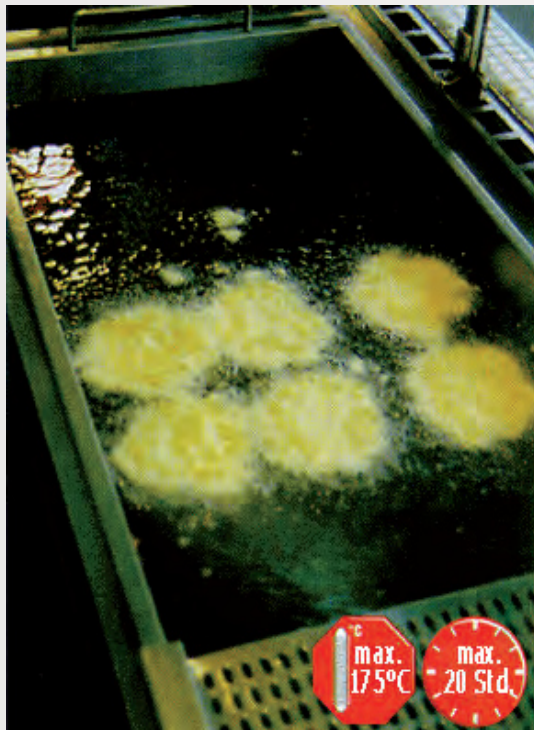
- Wände, Tische leicht zu reinigen (abwaschbar)**

- Vorratshaltung**

Lebensmittelprodukt	Höchsttemperatur °C
Butter	+ 10
Käse und Käsezubereitungen	+ 10
Frischmilch	+ 8
Andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	+ 10
Fleisch und Fleischerzeugnisse, frisch	+ 7
Geflügelfleisch und Geflügelfleischerzeugnisse, frisch	+ 4
Hackfleisch/Fleischzubereitungen, für die alsbaldige Be- und Verarbeitung zu Speisen, aus Geflügelfleisch	+ 4
aus sonstigem Fleisch	+ 7
Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung, für die Be- und Verarbeitung zu Speisen	+ 4
Wild: Kleinwild	+ 4
Großwild, Farmwild	+ 7
Muscheln, lebend	+ 10
Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- und Weichtierzeugnisse, gekocht	in Eis oder + 2
Hühnereier (ab 18. Tag nach Legedatum)	+ 8
Roheihaltige Lebensmittel (z. B. Frischeimayonnaise)	+ 7
Eiprodukte, leicht verderblich (nicht vorbehandelt oder vorbehandelt)	+ 4
andere, leichtverderbliche Lebensmittel, z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, frische, zerkleinerte Salate, Feinkostsalate	+ 7
Tiefkühlprodukte	- 18
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10

Lebensmittel

- Zubereitung



- Vorratshaltung



Personalhygiene

- Infektionsschutzgesetz (Belehrung für Ehrenamtliche Helfer)
- Arm- und Handschmuck, Nagellack, Nagelschmuck entfernen
 - (Nachteilige Beeinflussung)
- Saubere Schutzkleidung
- Kopfbedeckung bzw. Haargummi tragen
- Verletzungen an Händen abkleben.
 - Handschuhe oder Fingerling tragen
- Niemals auf Lebensmittel niesen oder husten

Personalhygiene

- **Körperhygiene, Händereinigung**
 - Vor Arbeitsbeginn
 - Nach Toilettenbenutzung
 - Nach Arbeitsunterbrechung (z.B. Raucherpause)
 - Nach dem putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hand
 - Nach Reinigungsarbeiten
 - Nach berühren verschmutzter Gegenstände oder Lebensmittel
 - Hände nicht an Arbeitskleidung abwischen
- **Rauchen in Räumen ist verboten**
- **Extra Personaltoilette**

Getränkeausschank

- **Standaufbau/Theke (siehe Stand-Hygiene)**
- **Stand- , Durchlaufspülmaschine oder Doppelspülbecken (Spül-Boy)**
- **Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage**
(Übergabeprotokoll, letzte Reinigung, wiederkehrende Prüfung)
- **Gasflaschen (Sicherung, Aufstellungsort)**
- **Reinigung der Schankanlage**

Reinigung allgemein

- **Regelmäßige Reinigungen**
- **Geeignete Reinigungsmittel und Dosierung**
- **ausreichende Nachspülung**
- **ausreichende Trocknung**

Kennzeichnung bei losen/offenen Lebensmitteln

- Verkehrsbezeichnung
- Füllmenge bei Getränken
- Preisangaben
- Kuchen / Plätzchen „Spenden aus Privathaushalten“
- Vom gewerblichen Lieferanten Zutatenverzeichnis (empfehlenswert)

Kennzeichnung bei losen/offenen Lebensmitteln

VO (EG) 1169/2011

- Der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln wie z. B. der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten fällt nicht in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Eine Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, ist in diesen Fällen nicht verpflichtend. Diese Pflicht richtet sich allein an Lebensmittelunternehmer.

www.oberallgaeu.org

Bayerische Staatsministerium

<https://www.bayern.de/wp-content/uploads/2017/04/vereinsfeiern.pdf>

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

http://files.dreamway.com/filer/186/2017/8/31/leitfaden__ffentliche_veranstaltungen_lfl.pdf

Bundeszentrum für Ernährung

<https://shop.aid.de/3438/Feste-sicher-feiern-Leitlinie-zur-guten-Hygiene-fuer-Veranstalter>

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz



Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vor-
sichtsmaßnahmen beachtet werden?

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

Hinweis zur Verantwortung:

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht ver-
mehren. Dazu gehören

- | | |
|---|---|
| ➤ Fleisch und Wurstwaren | ➤ Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) |
| ➤ Milch und Milchprodukte | ➤ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse |
| ➤ Eier und Eierspeisen (insbeson-
dere aus rohen Eiern) | ➤ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffel-
salate, Marinaden, Mayonnaisen
und Saucen. |
| ➤ Backwaren mit nicht durchgeba-
ckener oder durchgebackener Fül-
lung (z.B. Sahnetorten) | |

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Re-
geln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote Personen mit

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

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

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der
Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-
Bakterien (EHEC) oder Choleravibrien ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bak-
terien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbe-
sondere wenn sie nach einem **Auslandsaufenthalt** auftreten:

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

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in An-
spruch.

Allgemeine Verhaltensempfehlungen im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständ-
lich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Was-
ser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmal-
handschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserun-
durchlässigem Pflaster ab.
- Weitere Informationen enthält die Broschüre „**Lebensmittelinfektionen vermeiden**“,
die Sie im Internet unter der Adresse www.stmuqv.bayern.de herunterladen oder beim
Gesundheitsamt erhalten können.

Bestätigung zum Erhalt des

**„Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen
Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“**

Für die Veranstaltung: _____ vom: _____
des _____

Nachstehende Personen, welche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben den obigen Leitfaden erhalten, gelesen und wurden verpflichtet, diesen zu beachten.

[illegible]

Allgemeine Verhaltensempfehlungen beim Herstellen von Kuchen für Vereinsfeste in der Privatküche

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab. Vermeiden Sie hier durch das Tragen von Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Entfernen Sie nicht benötigten Utensilien aus dem Arbeitsbereich.
- Reinigen Sie die Arbeitsbereiche vor Beginn der Herstellung.
- Lassen Sie während der Herstellung keine Haustiere in die Küche.
- Verwenden Sie keine rohen Eier für die Herstellung von Füllungen oder Verzierungen, wenn diese danach nicht mehr erhitzt werden.
- **Kühlen Sie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung direkt nach der Herstellung auf unter 7°C**
- Transportieren Sie Kuchen **nur abgedeckt. (Kartonverpackung)**
- Lassen Sie Kuchen nicht im warmen Auto stehen – halten Sie die Transportzeit so kurz als möglich, damit gewährleistet ist, ~~daß~~ die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Bitte füllen Sie den unteren Abschnitt aus und kleben Sie diesen auf den Karton oder Verpackung.

Name: _____ Vorname: _____

Produktbezeichnung: _____

Gekühlt: _____ Ungekühlt: _____ (bitte ankreuzen)

Nr.: _____ Allergene: **(bitte unten ankreuzen)**

☐ Weizen, ☐ Dinkel, ☐ Eier, ☐ Milch (Butter, Sahne, Quark, Joghurt)

☐ Haselnüsse, ☐ Mandeln, ☐ Walnüsse, ☐ weitere Nüsse _____

I muaß halt a bissl läschtig sei...

15.12.2017

Hygiene: Seifenspender, Warmwasser-Thermobehälter und Zupftücher stehen für euch in jedem Stand bereit. Besser einmal öfter die Hände waschen, als klebrige, fettige Spuren zu hinterlassen. Denkt besonders vor Arbeitsbeginn dran!

Die Hygiene gilt auch für Arbeitsflächen und -geräte, Behälter, Warenausgabe usw. – bitte nehmt euch immer wieder Zeit für's Reinigen. Viele Augen sind auf euch gerichtet und es arbeitet sich sauber viel angenehmer.

Dass weder die Kundschaft noch Essen und Trinken „angerotzelt“ werden sollte, das ist ja jedem bekannt.

Personaltoiletten sind im Schützenkeller nach Männlein und Weiblein getrennt.

Bitte meldet euch rechtzeitig, wenn etwas ausgeht. (Ware – Wechselgeld – Personal)

Danke 😊 !!!

**Ich danke für Ihre
Aufmerksamkeit und wünsche
Ihnen erfolgreiche
Festveranstaltungen**