

Leitfaden für die Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränke bei Veranstaltungen wie Dorf-, Vereinsfeste und Märkte

Stand 01.2023

1. Allgemeine Grundsätze zur Hygienesicherung:

Für alle Lebensmittelunternehmer (Hersteller oder Händler von Lebensmitteln, gewerblich, öffentlich oder privat) gelten die gleichen Grundsätze zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. Der Veranstalter eines Festes, ist dafür verantwortlich, dass die abgegebenen Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich bzw. zum Verzehr ungeeignet sind.

Zudem haben Sie dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht „nachteilig“ beeinflusst werden. Bei der nachteiligen Beeinflussung handelt sich um eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung von Lebensmitteln.

Wer ein Lebensmittel herstellt oder abgibt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Ware gelten. Er ist verpflichtet und hat im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Vorschriften eingehalten werden.

2. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen:

Der Lebensmittelunternehmer übernimmt die Verantwortung für die Lebensmittel. Er muss ein Hygienekonzept erstellen, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Es muss auf das Risiko der hergestellten Produkte abgestellt sein. Ein Eigenkontrollsystem ist einzurichten und soll in erster Linie den Umgang mit leicht verderblichen bzw. kühlpflichtigen Lebensmitteln berücksichtigen.

3. Eigenkontrollen und Dokumentation

- Wareneingangskontrolle mit Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
- Temperaturüberwachung der Kühlungen (z. B. durch ein externes Thermometer)
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Lieferscheine) muss gegeben sein.
- Gewerbetreibende benötigen eine Erstbelehrung nach dem IfsG sowie Personalschulungen.

- Bei ehrenamtlichen Helfern/ Tätigkeiten wird keine Erstbelehrung nach dem IfsG benötigt. Jedoch sollten die Personen im Vorfeld entsprechend auf die Hygienevorschriften unterwiesen werden und dies ist zu dokumentieren.
- Schank- Betriebsbuch für mobile Schankanlagen

4. Kuchenspenden

Es besteht nach der aktuellen Gesetzgebung die Möglichkeit, dass das gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, auch in der privaten Küche erfolgen kann. Dabei ist jedoch sicherzustellen, dass die Küche hinsichtlich der Ausstattung, der Einrichtung und den Gerätschaften der Guten- Hygiene- Praxis genügt. Während der „gewerbsmäßigen“ Herstellung darf keine private bzw. betriebsfremde Nutzung erfolgen. Es darf nicht das Mittagessen für die Familie gekocht werden, wenn die Kuchen oder die Feinbackwaren für das Vereinsfest hergestellt werden.

Auf Torten mit nicht durchgebackener Füllung, wie Sahnetorten soll ggf. verzichtet werden. Die Kuchen sind nur in sauberen Behältnissen anzunehmen. Idealerweise sind zuvor Einweg Papp-Kuchenkartons an die Spender auszugeben und mit den enthaltenen Allergenen/ Zusatzstoffen zu beschriften.

Bei kühlpflichtigen Kuchen/ Torten ist darauf zu achten, dass diese nach der Annahme auch entsprechend ordnungsgemäß aufbewahrt werden können (auf ausreichend große Kühlmöglichkeiten ist zu achten).

Es wird empfohlen, von allen Kuchen, Torten und Feinbackwaren Rückstellmuster beiseite zu stellen. Diese sind einzufrieren und mindestens 7 bis 14 Tage aufzubewahren. Name und Adresse des Lieferanten, sowie die Temperatur der Backwaren bei der Anlieferung sind auf dem Rückstellmuster anzugeben.

5. Verkaufsstände und Küchen

- Tragen Sie entsprechende Schutzkleidung (z. B. Schürze, Kittel, Kopfhube, etc.).
- Für das Geschirr, Besteck, Gläser, Krüge, etc., muss eine entsprechend hygienische Reinigungsmöglichkeit vorhanden sein, die eine **Wassertemperatur von mindestens +60°C bis +65°C dauerhaft** aufweist. Bei Gläser-Kaltspülmaschinen muss ein schriftlicher Nachweis über eine mikrobiologische Unbedenklichkeit erbracht sein und vor Ort vorliegen. Im Allgemeinen empfiehlt es sich, auf einen ausreichend großen Vorrat an Geschirr/Gläser zu achten.
- Extra Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser mit Flüssigseife und Einweghandtüchern in einer Spendervorrichtung (alternativ z. B. ein Wasserwärmer mit Auslaufhahn).
- Auf eine Rein-/Unrein Trennung ist zu achten.
- Befestigter, sauberer und angemessen zu reinigender Boden.
- festes, wasserundurchlässiges Dach
- bei Zelten und Ständen 2 Seiten- und 1 Rückwand
- Warenschutz/ Spuckschutz

- Arbeitsflächen und Wände aus glatten, leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Oberflächen
- keine Bodenlagerung von Lebensmitteln
- Preisauszeichnung mit Mengenangabe (100 g, 0,5 l, 2 cl usw.) bzw. Grundpreisangabe
- Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene müssen für Jedermann ersichtlich aufgelistet sein. Bei den Allergenen und Zusatzstoffen kann die Auslobung in der Speisekarte, Schild an der Ware und/ oder auch in einem separaten Ordner erfolgen (z. B. Phosphat, Farbstoff, Konservierungsstoff, Nüsse, Milch, usw.).

Ausnahme: 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.

- Bei der Verwendung von mobilen Schankanlagen muss zu jeder Anlage ein Reinigungsnachweis, sowie eine aktuelle Gefahrenprüfung und ein Aufstellungsnachweis durch eine befähigte Person vorliegen.
- CO²- Flaschen sind gegen Umfallen und Sonneneinstrahlung zu sichern.
- Schanktisch aus glatter Oberfläche
- Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren. Hierzu ist das Schankpersonal zum ordnungsgemäßen Einschenken anzuhalten.
- Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen des Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- Es ist eine Personaltoilette mit Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einweghandtüchern in einer Spendervorrichtung zur Verfügung zu stellen.
- Zwischen den Wasserzapfstellen sind nur lebensmittelechte Trinkwasserschläuche zu verwenden (Gartenschläuche sind nicht erlaubt!).
- Das Brauchwasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Abwässer sind entsprechend ordnungsgemäß zu entsorgen.

Ausführlichere Informationen können zusätzlich aus der Broschüre „Feste sicher feiern – Leitfaden zur Guten Hygiene für ehrenamtliche Helfer“ entnommen werden (aufzurufen unter www.dghev.de / Suchfunktion / Feste sicher feiern).

Gerne kann auch zeitlich vor Ihrer Veranstaltung Kontakt mit der Lebensmittelüberwachung Berchtesgadener Land Salzburg Straße 64, 83435 Bad Reichenhall hinsichtlich eines reibungslosen Ablaufs zu besprechen.

**Ihre
Lebensmittelüberwachung Berchtesgadener Land
Salzburger Straße 64, 83435 Bad Reichenhall
Telefon: 0049 8651 773-305 oder -306**