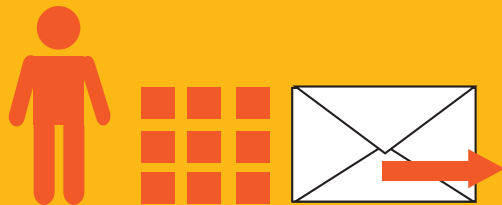
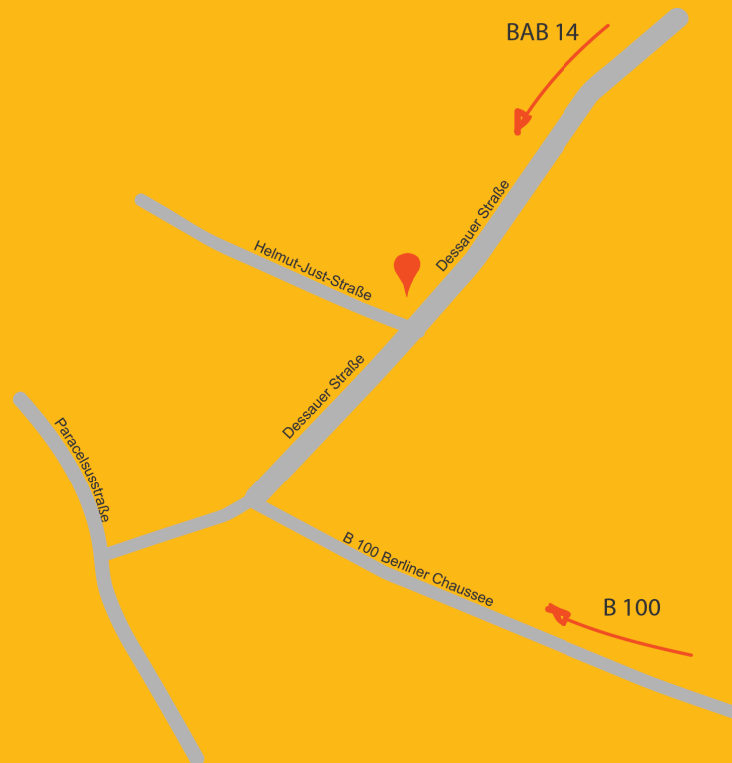


Die Hinweise sollen als Orientierungshilfe dienen und dazu beitragen, dass mögliche Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere bei Vereins- und Straßenfesten vermieden werden. In mikrobiologischer Hinsicht nicht sichere Lebensmittel können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Gerade bei Volksfesten besteht die Gefahr, dass schnell ein größerer Personenkreis betroffen ist. Mit dem Einhalten der hygienischen Grundregeln sind diese Gefahren zu vermeiden. Die Anforderungen sind in der Verordnung über die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) enthalten. Für weitere Informationen steht die für Lebensmittelüberwachung zuständige Behörde des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt zur Verfügung. Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz sind die Gesundheitsämter der Landkreise bzw. kreisfreien Städte zuständig.

Gewerberechtliche Vorschriften sind hier nicht enthalten.

Anfahrtsskizze



Ansprechpartner:

Herr Dr. Pröhl
Tel. +49 345 514 2688

Frau Krenz
Tel. +49 0345 514 2673

Herausgeber: Land Sachsen-Anhalt
Landesverwaltungsamt
Stabstelle Kommunikation
Bildnachweis: Enrico Talamini

Redaktion: Referat Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten
Stand: Juni 2018

Dessauer Straße 70
06118 Halle (Saale)
E-Mail: poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de
Internet: www.lvwa.sachsen-anhalt.de



**Volksfeste,
Firmenfeiern,
Kita- und Schul-
parties, Vereinsfeste-**

**Welche Hygienebestimmungen
gelten?**



Vereins- und Straßenfeste, Schulparties oder Tage der offenen Tür sind aus dem öffentlichen Leben nicht mehr wegzudenken. Essen und Trinken spielen dabei eine wichtige Rolle. Damit das Fest für alle Beteiligten ein Erfolg wird und ohne unangenehme Folgen bleibt, sind einige hygienische Grundregeln unbedingt einzuhalten.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (zum Beispiel Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz) geschützt werden.

Plätze für Lebensmittelverkaufsstände sollen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und täglich gründlich gereinigt werden.

Geschirr und Gerätschaften zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel müssen glatte Oberflächen haben, korrosions- sowie temperaturbeständig sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festen, leicht zu reinigenden Materialien bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Dabei sind glatte, abwaschbare, abriebfeste, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen!

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Kennzeichnung von Lebensmitteln erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Bei lose abgegebenen Lebensmitteln sind die Verkehrsbezeichnung, enthaltene Zusatzstoffe (z.B. wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) und Allergene (glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Milch, Nüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite) anzugeben. Preisauszeichnung für die angebotenen Produkte ist an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit

Was man unbedingt beachten sollte

- Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Nicht verpackte Lebensmittel nur in Behältern abgedeckt transportieren, Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln lagern.
- Zu garende Speisen vollständig durcherhitzen. Warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig über 65°C halten und nicht länger als 3 Stunden aufbewahren. Nicht durcherhitze Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt werden, nicht abgeben.
- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzen Füllungen und Auflagen (Sahne, Buttercreme), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen nur gekühlt aufbewahren und zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung nehmen. Diese Backwaren nicht am nächsten Tag noch einmal anbieten.
- Erzeugnisse aus Hackfleisch (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse) nicht vor Ort herstellen, sondern grundsätzlich nur von einem Fachbetrieb (Fleischereibetriebe) beziehen und in durcherhitztem Zustand abgeben. Brot/Brötchen mit rohem Hackfleisch nicht anbieten.
- Fleisch, Fleisch- und Fischerzeugnisse in Kühlchränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur lagern. Leicht verderbliche Lebensmittel während Transport und Lagerung ausreichend kühlen.

Maximale Temperaturen

Milchprodukte, Cremetorten, Salate: 10°C	Geflügel und Hackfleischerzeugnisse: 4°C Frischfleisch, Fleisch- und Fischereierzeugnisse: 7°C	frischer Fisch: unter schmelzendem Eis Tiefkühlprodukte: -18°C
--	---	---

- Bei Abgabe von Speiseeis auf Sauberkeit der Eisportionierer achten und Wasser des Aufbewahrungsbades regelmäßig wechseln.
- Verzehrfertig zubereitete Speisen nicht mit bloßen Händen anfassen.
- Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung nur mit entsprechenden Einrichtungen zum Schutz der Lebensmittel und unter ständiger Aufsicht.

erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge.

Getränkeschankanlagen müssen in einem einwandfreien betrieblichen und hygienischen Zustand sein. Die Anforderungen an Reinigung und Desinfektion sind durch Verleiher und Betreiber einzuhalten.

Eiswürfel, Crusheis, Stangeis o.ä. in Getränken und zur direkten Verwendung in oder auf Lebensmitteln muss aus Trinkwasser hergestellt sein.

Handwaschgelegenheit muss neben der Geschirrspülmöglichkeit leicht erreichbar vorhanden und mit ausreichender Wasserzufuhr ausgestattet sein. Vorrichtung zum hygienischen Waschen und Trocknen muss zur Verfügung stehen.

Reinigung von Geschirr, Trinkgläsern und Bestecken sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung zwei Spülbecken vorhanden sein. Trockentücher müssen häufig gewechselt werden. Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt. Lebensmittel-Abfälle müssen sofort separiert und beseitigt werden. Abfallbehälter müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, dürfen keine Krankheiten (Haut- oder Magen-Darm-Erkrankungen) haben, auch nicht Ausscheider von Salmonellen sein sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, Handschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein.

Händereinigung erfolgt unter Verwendung von warmen Wasser vor Arbeitsbeginn, nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiern sowie nach jedem Toilettenbesuch. Zum Abtrocknen sind möglichst Einmalhandtücher zu verwenden.