Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeiten

Hinweise und Tipps

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Der Lebensmittelunternehmer

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln ➡

besondere Lebensmittel- und Hygieneregeln

EU-Hygienerecht: Verein ➡ „Lebensmittelunternehmer“

mit oder ohne Gewinn

egal ob die Veranstaltung privat oder öffentlich ist

sichere Lebensmittel, die einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können – der Verein ist verantwortlich und haftet auch dafür

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Verein als Lebensmittelunternehmer

Eine privat ausgerichtete Feier ist davon nicht betroffen, sondern Veranstaltungen, die veröffentlicht, überregional beworben werden und bei denen der Verein mit Besucherandrang rechnet.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Von frischem Flammkuchen bis zu Sahne- und Cremetorten: vielfältige Back- und Kochkünste

Besonders in den Frühjahrs- und Sommermonaten, wenn auch ein Großteil der Vereinsveranstaltungen stattfindet, entstehen in Bezug auf die Abgabe von Lebensmitteln Risiken und Gefahren.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Tipps

Regelungen der Gaststättenverordnung
Meldungen bei der Verwaltung
Wasserversorgung sichern
saubere Verkaufs- und Zubereitungsflächen
Einhaltung der Kühlkette bei gekühlten Waren
Genehmigung des Gesundheitsamtes /Gesundheitspass
Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Nützliche Regeln:

Im Interesse des Vereines sollten auf Lebensmittel tierischen Ursprunges, die nicht vollständig durcherhitzt werden können, verzichtet werden (Kuchen mit Creme/Sahnefüllungen).

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Nützliche Regeln:

Ausreichende Kühleinrichtungen, die eine Kühlung ab Einlagerung bis zur Abgabe oder Vorbereitung auf dem Grill ermöglichen, sollten vorhanden und in sauberem Zustand sein.

Die Liste „Lagerung / Kühltemperaturen“ kann als Kontrolle der Kühltemperatur am Veranstaltungstag genutzt werden. Diese Liste kann an allen Kühleinrichtungen angebracht werden, so dass alle einen Blick darauf haben können.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Lagerung / Kühltemperaturen

(tägliche Messung)

Betrieb:

Prüfer:

Datum	Kühl-raum	Kühl-tresen	Kühl-tresen	Kühl-schrank		Korrektur-Maßnahme	Prüfer
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Kritische Grenzen: Temperaturen
Tiefkühlschrank/ Tiefkühlraum: -18 °C kurzfristig –15 °C,
Kühlschrank:+ 4 bis + 7°C; Kühlung Hackfleisch/ Geflügel max. + 4 °C; Fisch max. 2°C
Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C .Eistresen zur Ausgabe: -10°C
KORREKTURMAßNAHME: Bei sensorischer Veränderung Entnahme und evtl. Verwerfen der Ware, Informationen an Verantwortlichen. Korrektur der Kühltemperatur bzw. Reparaturauftrag an Fachfirma.

Nützliche Regeln:

Warme Speisen müssen bis zur Abgabe richtig heiß gehalten werden.

Rohe Zutaten und verzehrfertige Speisen müssen klar voneinander getrennt gelagert werden.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Nützliche Regeln:

Für die Sicherheit der Lebensmittel ist bestens gesorgt, wenn zwischen dem Gästebereich und den Tischen, auf denen zum Beispiel die Kuchen stehen, ein Abstand ist, der ein Anhusten oder Anniesen von Lebensmitteln verhindert.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Nützliche Regeln:

Allen Helfern sollten ausreichend Handwascheinrichtungen mit warmem Wasser, Seife, Einmalhandpapier und Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Nützliche Regeln:

Alle Helfer müssen über die infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln geschult sein.

Die erstmalige Belehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt des Landkreises. Folgebelehrungen können in Absprache mit dem Gesundheitsamt vom Verein selber durchgeführt werden. Die Nachbelehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz sind aller zwei Jahre notwendig.

Die Hygienebelehrungen sind einmal jährlich fällig.

LANDESHEIMATBUND
SACHSEN-ANHALT E.V.

Personalschulung

(mind. 1 Mal pro Jahr)

Betrieb:

Referent:

Thema der Schulung:

Datum	Teilnehmer	Erstschulung	Wiederholungs-schulung	Unterschrift