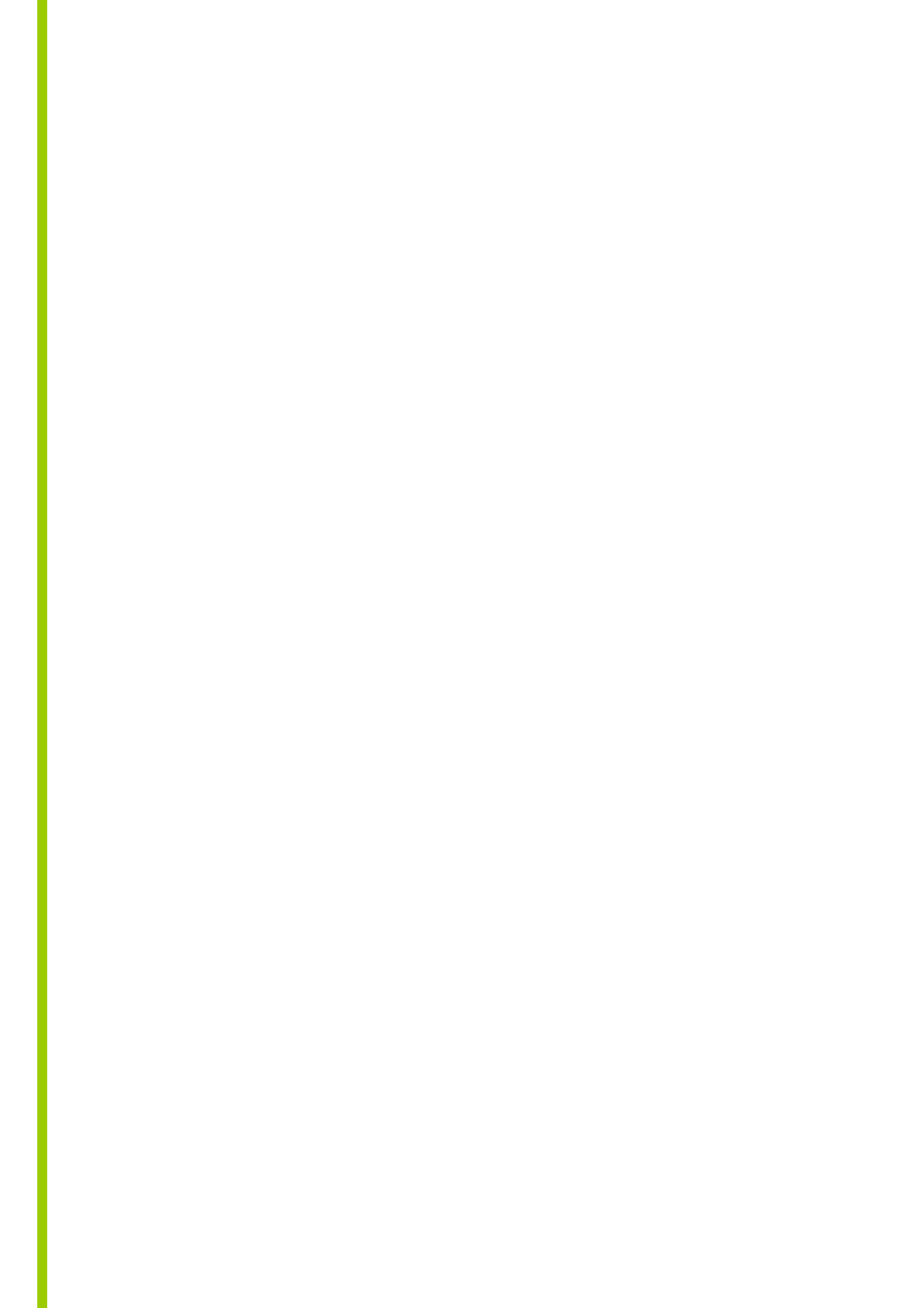


**Sommerfeste,
Hoffeste,
Elternfeste,
Kinderfeste,
Nachbarschaftsfeste...**

... hygienisch fest im Griff?



- Kleiner Hygieneleitfaden für Veranstaltungen -



Informationen für Veranstalter

Auf Festen, die der Gemeinschaft nützen und von vielen – meist ehrenamtlichen – Helfern gestaltet werden, ist es üblich, dass zum Gelingen der Gästeverpflegung Speisen mitgebracht werden, die privat zu Hause hergestellt wurden. Der Umgang mit solchen Speisen unterliegt grundsätzlich lebensmittelrechtlichen Vorschriften, unabhängig davon, ob Geld fließt oder nicht!

Aus **rechtlicher Sicht** sind Betriebe bzw. Personen, die Lebensmittel oder Speisen herstellen oder in Verkehr bringen, zu besonderer Sorgfalt verpflichtet, um die Gesundheit ihrer Kunden zu schützen und die hygienische Sicherheit des Warenangebots für Verbraucher zu gewährleisten. Diese Gewährleistung erfolgt üblicherweise durch die Einhaltung der entsprechenden Rechtsvorschriften, dies sind unter anderem: „EU-Basis-Lebensmittel-Hygiene-Paket“ VO (EG) 853/2004 ff, Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Infektionsschutzgesetz: (IfSG), Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Entscheidend sind dabei Verständnis, Wissen und Akzeptanz, dass **jede Person**, die bei der Herstellung oder dem Anbieten von Speisen beteiligt ist, Verantwortung übernehmen und hygienisch einwandfrei arbeiten muss. Dies nennt man „**gute Hygienepraxis**“. Hierfür gibt es in Anlage 1 Hinweise für die Hilfskräfte. Im gewerblichen Betrieb wird vorausgesetzt, dass professionelle Arbeitsräume, Arbeitsplätze, Arbeitsprozesse und Arbeitskräfte den Hygienevorschriften entsprechen.

Im Privathaushalt ist dies nur bedingt machbar und überprüfbar. Deshalb gilt es, bei Belieferung von Speisen und Getränken sowie Unterstützung durch ehrenamtlich tätige Privatpersonen einige **Regeln** zu beachten:

- 1.) Gegenüber dem Gast eines Festes und den Behörden **haftet** immer der- oder diejenige, der/die offiziell ein Fest veranstaltet bzw. angemeldet hat. Diese Verantwortung kann nur sehr begrenzt und dann ggf. formal einwandfrei an einzelne Helferinnen oder Helfer delegiert werden. Also grundsätzlich gilt für Veranstalter: Sind Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst!
- 2.) Bei der Auswahl des Speisen- und Getränkeangebots sollten von vorneherein so genannte „**empfindliche Lebensmittel**“ **vermieden** werden. Hierzu gehören insbesondere Rohwaren wie Eier, Milch, Fleisch, Fisch, Geflügel und deren Produkte sowie Salatsoßen und Majonäse. Diese sind mit grundsätzlich mikrobiologisch höherem Risiko behaftet (z. B. Salmonellen). Deshalb dürfen sie – unabhängig, ob roh oder gegart – nur begrenzte Zeit und dann entweder ausreichend gekühlt oder ausreichend heiß gelagert, angeboten werden.
- 3.) **Bakterielle Gefahren** treten vor allem bei nicht durchgebackenen Backwaren bzw. durchgegartem Geflügel, bei Sahnetorten und Desserts mit Milch- oder Eianteil sowie Milchspeiseeis auf. Verzichten Sie bei Festen deshalb am besten auf solche

Angebote wie Tatar oder Mett, Majonäsesalate, Tiramisu, Milchspeiseeis, Milchmixgetränke, Sahnetorten, Puddings mit Ei und Sahne etc., die hinsichtlich der bakteriellen Belastung besonders problematisch sind und denen ggf. besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden muss (z. B. nur komplett durchgegartes Fleisch, ganz durchgebackene Waffeln; durchgängig eingehaltene vorgeschriebene Temperaturen, begrenzte Lagerzeiten).

- 4.) Lassen Sie **von allen ehrenamtlichen „Lieferanten“** einen **Begleitzettel** für ihr Produkt ausfüllen, um damit eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (siehe Anlage 2).
- 5.) Jede Person, die bei einem Fest Lebensmittel oder Speisen herstellt, liefert oder verteilt, muss – idealerweise vor Beginn ihrer Arbeit – **hygienisch unterwiesen** werden und diese „Mini-Schulung“ durch Unterschrift bestätigen (Vorlage siehe Anlage 3). Die Hygieneschulung kann auch bei Ablieferung der Speisen bzw. bei Arbeitsbeginn (z. B. Speisenausgabe) erfolgen. Weisen Sie Ihre Hilfskräfte unbedingt auf diese Regelung hin, wenn Sie deren Mithilfe erbitten! Mit der Unterschrift bestätigt die Hilfskraft, dass sie die Informationen zur Kenntnis genommen und verstanden hat und entsprechend der angesprochenen bzw. durchgelesenen Hygienerichtlinien gearbeitet und die mitgebrachte Ware hergestellt, transportiert etc. hat bzw. dies während der Veranstaltung tun wird. Dieses **Nachweisdokument** sollte der Betrieb bzw. Veranstalter zur eigenen Absicherung aufbewahren (empfohlen: 3 Monate). Die Unterweisung ist für jedes Fest immer wieder neu durchzuführen und ein entsprechender Nachweis anzulegen!
- 6.) Fragen Sie Ihre Helfer, ob sie (eventuell beruflich bedingt) über ein Nachweisheft einer **behördlichen Erstbelehrung nach IfSG** verfügen! Ist dies vorhanden, bitten Sie sie, dieses mitzubringen und dokumentieren Sie dies in Anlage 4.

Eine behördliche Erstbelehrung von Hilfskräften ist dann nicht notwendig, wenn diese nicht regelmäßig eine Aufgabe bei Ihnen übernehmen. Als unregelmäßig wird in solchen Fällen üblicherweise weniger als dreimal pro Jahr betrachtet. Bei Bedarf können Erstbelehrungen nach IfSG – meist auch kurzfristig – u.a. bei Gesundheitsämtern absolviert werden.

- 7.) Die Schulung über Infektionsschutz und Hygiene kann bei Festen mit ehrenamtlichen Hilfskräften nur durch Personen (ggf. Veranstalter oder vom Veranstalter damit beauftragt) erfolgen, **die selbst eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz bei der zuständigen Behörde (Gesundheitsamt) erhalten und regelmäßig aktualisiert haben.**
- 8.) Grundsätzlich ist **während eines Festes** auf **Hygienemaßnahmen** zu achten. Dies setzt seitens des Betriebes bzw. Veranstalters voraus, dass Sie entsprechende räumliche, technische und organisatorische Möglichkeiten für die Produktions-, Personal- und Produkthygiene (z. B. zum Händewaschen, Kühlen, Wärmen, Abfall entsorgen,

9.) glatte und leicht zu reinigende Oberflächen, Temperaturerfassung bei empfindlichen Lebensmitteln oder längerer Lagerzeit) zur Verfügung stellen und das beteiligte Personal darauf hinzuweisen:

- Bevor der Arbeitsvorgang begonnen wird und nach Arbeitsunterbrechungen (z. B. Toilettengang und Rauchpausen) regelmäßig richtig Händewaschen (mit Seife und Einweghandtüchern!).
- Nach Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln (Eierschalen, Geflügel etc.) Hände und Arbeitsmittel (Schüsseln, Messer, Arbeitsflächen etc.) gründlich reinigen und evtl. desinfizieren.
- Arbeitsflächen, Geschirr, ggf. Abfallbehältnisse sorgfältig sauber halten bzw. regelmäßig säubern.
- Räumliche oder notfalls zeitliche Trennung von reinen (Lebensmittelangebot) und unreinen Bereichen (Schmutzgeschirr, Spülbereich).
- Kühlbedürftige Lebensmittel durchgängig kühlen (7°Celsius). Warme Speisen max. drei Stunden warm halten (über 70°Celsius). Temperaturen zwischendurch prüfen und in einer Tabelle die entsprechenden Werte festhalten (siehe Anlage 5).
- Trinkwasser als Lebensmittel darf nur aus geeigneten Leitungen und lebensmittelgeeigneten Schläuchen/Behältern entnommen werden.
- Einweghandschuhe sind notwendig bei Wunden/Verletzungen an der Hand. Wenn Hilfskräfte beispielsweise Ringe oder Armbänder nicht ablegen, können darüber gezogene Einweghandschuhe sinnvoll sein.
- Einweghandschuhe machen nur Sinn, wenn mit den Handschuhen nicht Lebensmittel und z. B. Geld gleichzeitig bzw. nacheinander in die Hand genommen werden.
- Weisen Sie Ihre Gäste – eventuell durch einen **Aushang** – darauf hin, dass sie mit darauf achten, dass das Fest auch hygienisch ein Erfolg wird! Das bedeutet, dass Sie beispielsweise erklären, warum Speisen abgedeckt sind, es einen Spuckschutz gibt, ggf. Einweghandschuhe von den Hilfskräften benutzt werden etc.

Anlage 1:

Hygiene-Informationen für Hilfskräfte

Personen, die Lebensmittel oder Speisen herstellen oder in Verkehr bringen sind zu besonderer Sorgfalt verpflichtet. Jede Person, die Speisen und Getränken herstellt oder anbietet, übernimmt die Verantwortung, dass sie hygienisch einwandfrei arbeitet und keine Krankheiten verbreitet. Das bedeutet, dass Sie, wenn Ihnen bekannt ist, dass Sie eine ansteckende Krankheit haben bzw. sich gesundheitlich unwohl fühlen, keine Speisen oder Getränke liefern dürfen!

„**Gute Hygienepraxis**“ heißt, **Regeln** zu beachten:

Lebensmittel sollten durchgegart oder durchgebacken sein! **Vermeiden Sie** deshalb in Ihren mitgebrachten Speisen und Getränken die Verwendung von „**empfindlichen Lebensmitteln**“ **in roher Form**, z. B. Eier, Milch, Fleisch, Fisch, Geflügel und deren Produkte wie Salatsoßen und Majonäse, Tatar oder Mett, Tiramisu, Milchspeiseeis, Milchmixgetränke, Sahnetorten, Cremepuddings etc.

Wenn Sie über ein Dokument einer **behördlichen Erstbelehrung** nach Infektionsschutzgesetz verfügen, bringen Sie dieses bitte mit! Dann erfolgt nur noch eine kurze Einweisung für das Fest. Jede andere Person muss **hygienisch unterwiesen** werden und diese „Mini-Schulung“ durch Unterschrift bestätigen. Mit der Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie die Informationen zur Kenntnis genommen und verstanden haben und entsprechend der beschriebenen und durchgelesenen Hygienerichtlinien arbeiten.

Füllen Sie bitte einen **Begleitzettel für Ihr mitgebrachtes Produkt** (siehe Anlage 2 Produkt-Information) aus.

Achten Sie bei der Herstellung Ihres Produktes und **während eines Festes** bitte besonders auf folgende **Hygienemaßnahmen**.

- Bevor ein Arbeitsvorgang begonnen wird und nach Arbeitsunterbrechungen (z. B. Toilettengang und Rauchpausen) regelmäßig richtig Händewaschen (mit Seife und Einweghandtüchern!).
- Nach Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln (Eierschalen, Geflügel etc.) Hände und Arbeitsmittel (Schüsseln, Arbeitsflächen etc.) gründlich reinigen und evtl. desinfizieren.
- Arbeitsflächen, Geschirr, ggf. Abfallbehältnisse sorgfältig sauber halten bzw. regelmäßig säubern.
- Räumliche oder notfalls zeitliche Trennung von reinen (Lebensmittelangebot) und unreinen Bereichen (Schmutzgeschirr, Spülbereich).

VIELEN DANK!!!

**Anlage 2:
Produkt-Information**

Anlass: _____

Veranstalter: _____

Einsatzort: _____ **Datum:** _____

Lieferdatum: _____ **Uhrzeit:** _____

Lieferant:

Name: _____

Anschrift: _____

Gelieferte(s) Produkt(e):

Ware ordnungsgemäß angeliefert. Annahme durch:

Name: _____ **Unterschrift:** _____

Anlage 5:

Temperaturerfassung von Speisen und Getränken

HINWEIS: Der Betrieb füllt den oberen Teil dieses Blattes aus und trägt die Erreichbarkeit des/der zuständigen Person (Ort, Handy) ein. Der Bogen bleibt bei der Person, die die Temperaturerfassung durchführt. Dies erfolgt nur durch Personen, die hygienisch belehrt wurden und nur mit einem jeweils gereinigten und ggf. desinfizieren Temperaturfühler!

Anlass: _____

Veranstalter: _____

Einsatzort: _____ **Datum:** _____

Hygiene-Vorgaben:

Speisen sollen grundsätzlich abgedeckt und den Gästen nicht direkt zugänglich sein (Husten-, Spukschutz). Speisen sollen nicht länger als 3 Stunden gekühlt oder erwärmt angeboten werden. Wenn möglich, Speisen während dieser Zeit umrühren.

Kühlbedürftige Speisen sollen maximal eine Kerntemperatur von **7°Celsius** haben. **Warme Speisen** sollen mindestens eine Kerntemperatur von **70°Celsius** haben. Wenn diese nicht gegeben ist, melden Sie dies bitte umgehend bei dem/der Verantwortlichen:

Frau/Herr: _____ erreichbar: _____

Nachweisdokument zur Temperaturerfassung

Ort	Uhrzeit	Speise/Getränk	Temperatur °C	Name	Unterschrift
Beispiel: Kuchentheke	13.15	Erdbeertorte von Frau Huber	6	Fr. Krieger	

Weiterführende Informationen

Bundesinstitut für Risikobewertung (bfr) www.bfr.bund.de/cd/7608 mit Informationen als Download für Verbraucheraufklärung und Lebensmittelinfektionen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.): Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen, Freising 2008, Download www.lfl.bayern.de

Bundesverband der Meisterinnen und Meister der Hauswirtschaft (Hrsg.): Hygieneleitfaden für Veranstaltungen, Neumünster 2003

Deutscher Hausfrauen-Bund (Hrsg.): Feste sicher feiern. Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit bei Vereinsfesten. Darmstadt 2005

Impressum:



WABE-Zentrum – Klaus-Bahlsen-Haus

Zum Gruthügel 8

49134 Wallenhorst/Lechtingen

Tel.: 0541/68 55 718

E-Mail: wabe@fh-osnabrueck.de

Text: Prof. Dr. E. Leicht-Eckardt

Stand: 07/2009