

Hygieneempfehlungen für die Nutzung von mobilen Küchen / Pepe

Ernährungsbildungsaktionen, bei denen im **internen Kreis** (z.B. im Rahmen von pädagogischen Kochaktionen) **nicht-gewerblich** Speisen zubereitet und diese verkostet werden, fallen nicht unter das europäische und nationale Hygienerecht.

Ähnlich verhält es sich, wenn **unregelmäßig** und **nicht-gewerblich** Speisen zubereitet und an Dritte ausgegeben werden.

Doch sollten die Einhaltung der **Guten Hygienepraxis** und die **Verhinderung einer gesundheitlichen Gefährdung und Täuschung** für die Teilnehmenden **gewährleistet sein**.

Ernährungsbildungsaktionen / pädagogisches Kochen im internen Kreis:

- Einhaltung der guten Hygienepraxis
„Merkblatt: Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern“ der Sarah Wiener Stiftung¹

Zusätzlich für mobile Küchen sollten folgende Empfehlungen beachtet werden:

- Standplatz der mobilen Küche auf einem festen, sicheren Untergrund
- Überdachung zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. Vordach, Pavillon, Sonnenschirm)
- Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und Handdesinfektionsmittel. Alternativ können lebensmittelechte Handschuhe, sowie Desinfektionsmittel genutzt werden (*aufgrund des Abfallaufkommen, durch häufiges Wechseln der Handschuhe und durch die Verminderung des Sauberkeitsempfindens der Haut, wenig empfehlenswert*).
- alle Lebensmittel fachgerecht, ggf. gekühlt lagern und möglichst bald verzehren

unregelmäßige und nicht-gewerbliche Ernährungsbildungs- / Kochaktionen mit Speisenausgabe an Dritte:

- Einhaltung der guten Hygienepraxis
Leitlinie „Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter“ der deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.²

Zusätzlich für mobile Küchen sollten folgende Empfehlungen beachtet werden:

- Standplatz der mobilen Küche auf einem festen, sicheren Untergrund wählen.
- Überdachung zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung (z.B. Vordach, Pavillon, Sonnenschirm) sicherstellen.
- Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und Handdesinfektionsmittel bereitstellen. Alternativ können lebensmittelechte Handschuhe, sowie Desinfektionsmittel

¹ Anlage 1, https://sw-stiftung.de/fileadmin/content/02_Mitmachen/SWS_Merkblatt_gute_Hygiene-praxis_Online_01.pdf

² Anhang 2, <https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2021/03/Feste-sicher-feiern-Leitlinie-zur-Guten-Hygiene-fu%CC%88r-Veranstalter-dgh.pdf>

genutzt werden (*aufgrund des Abfallaufkommen, durch häufiges Wechseln der Handschuhe und durch die Verminderung des Sauberkeitsempfindens der Haut, wenig empfehlenswert*).

- Vor der Essensausgabe einen Tisch als Spuckschutz platzieren.
- Alle Lebensmittel fachgerecht, ggf. gekühlt lagern und möglichst bald verzehren.
- Die Veranstaltung darf keine Regelmäßigkeit aufweisen.
- Keine Speisen in privaten Haushalten vorbereiten.
- Mindestens eine verantwortliche Person sollte eine Erstbelehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz vorweisen und die Teilnehmenden inhaltlich und sachlich unterrichten.
- Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht bezüglich der Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe beachten.
- Eine Dokumentation über die verwendeten Speisen und Getränke ist nicht verpflichten, aber empfehlenswert.

Im Zweifelsfall und bei Fragen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an die örtliche Lebensmittelüberwachung:

Stadt Münster
Gesundheits- und Veterinäramt
Standort Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Niederdingstraße 30a
48155 Münster
Tel. 02 51/4 92-54 61
Fax 02 51/4 92-54 99
veterinaeramt@stadt-muenster.de

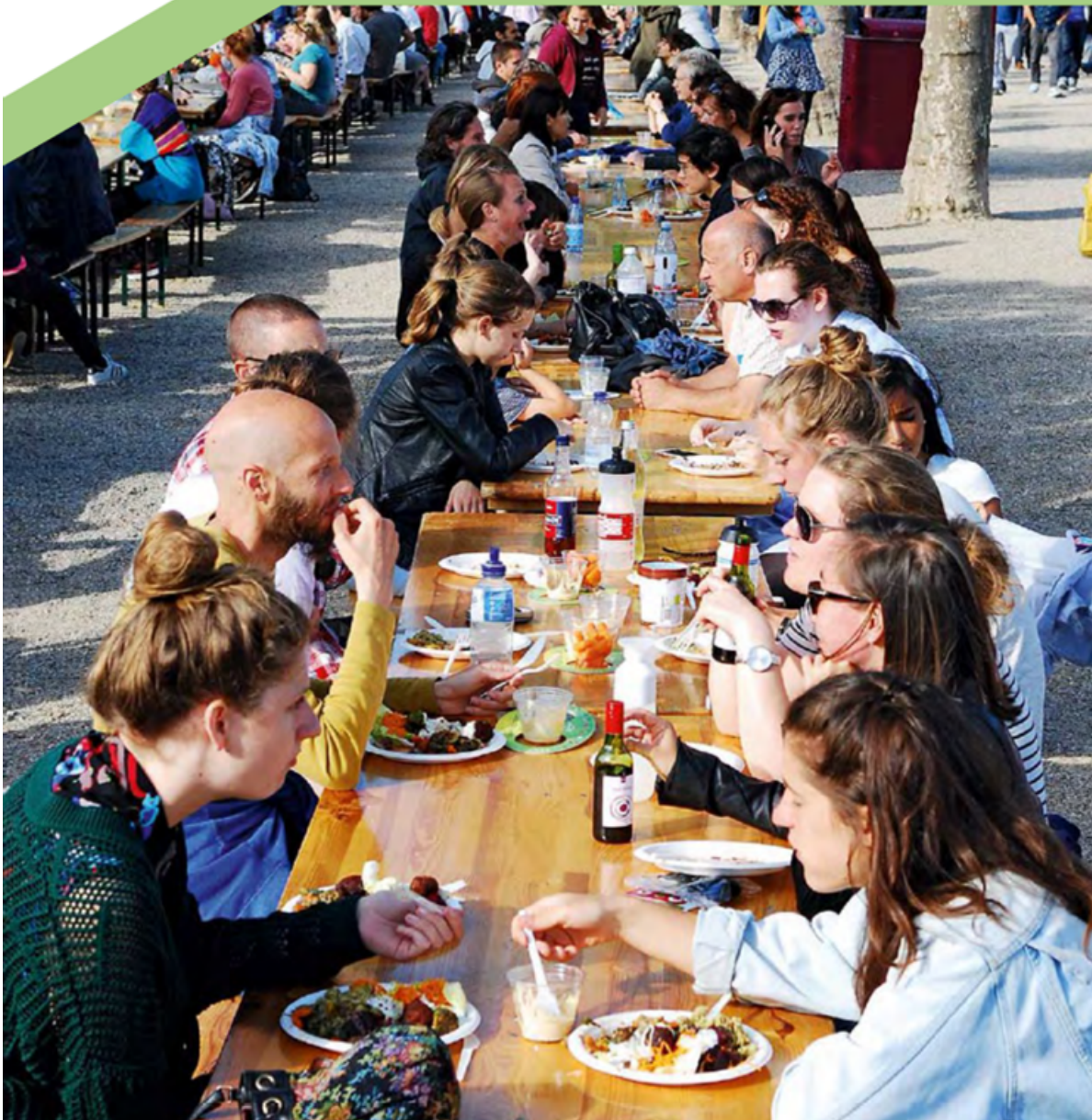
MERKBLATT

GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN



Feste sicher feiern

Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter



MERKBLATT

GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN



Das MERKBLATT GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN wurde von der Sarah Wiener Stiftung entwickelt und in Anlehnung an das nationale Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt.

Impressum:

MERKBLATT GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN MIT KINDERN
1. Auflage, Stand August 2019

Sarah Wiener Stiftung
Chausseestr. 8, 10115 Berlin
Tel.: 030 166370-080
E-Mail: info@sw-stiftung.de

Fotos: Sarah Wiener Stiftung | photothek.net (S. 2, 9) | Marco Urban (Cover, S. 6, 10)
Illustrationen: Sarah Wiener Stiftung

INHALT

3	VORWORT
4	I. HYGIENERECHTLICHER RAHMEN FÜR DAS PÄDAGOGISCHE KOCHEN
4	Kein Fall für das Hygienerecht: Kochen und Essen im internen Kreis
5	Sonderfall: Speisen für Feste
5	Für alle, die regelmäßig mit Kindern kochen: die Belehrung nach § 43 IfSG
5	Allenfalls bedingt machbar: Gleiche Küche für Kochaktionen und Gemeinschaftsverpflegung
7	II. UMSETZUNGSTIPPS FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN
7	Anforderungen an Räume und Ausstattung
7	Nur wer gesund ist, darf mitmachen
7	Umgang mit kleinen Wunden
8	Zum Niesen oder Husten
8	Kleidung und Körperhygiene
8	Händewaschen: wann, wie und wo?
8	Zutaten- und Rezeptauswahl
10	Lagerung und Einkauf von Lebensmitteln
10	Sichere Lebensmittelzubereitung
11	Richtig abschmecken
11	Reinigung und Entsorgung
11	Umgang mit Speiseresten und Mitnahme nach Hause
12	RECHTSQUELLEN
13	VERWENDETE UND WEITERFÜHRENDE LITERATUR



VORWORT

Gemeinsam kochen macht Spaß und schult wichtige Alltagskompetenzen. Viele pädagogische Fach- und Lehrkräfte wollen daher im Kontext der Tagesbetreuung beziehungsweise Schule gemeinsam mit Kindern kochen. Wichtig dabei: ein hygienebewusster Umgang mit Lebensmitteln. Denn dieser kann Infektionen verhindern.

**Nur: Was genau heißt das für die Praxis?
Und gibt es eigentlich konkrete rechtliche
Pflichten, die beim pädagogischen Kochen
mit Kindern zu beachten sind?**

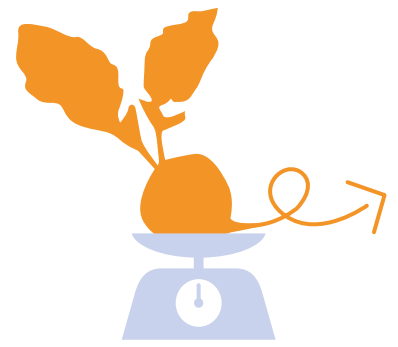
Antworten auf diese Fragen liefert das vorliegende Merkblatt. Sein Ziel ist es, eine bundesweit einheitliche und abgestimmte Position zur geltenden Rechtslage in Bezug auf die Hygiene bei Aktionen zur praktischen Ernährungsbildung zu dokumentieren, die in Kitas, Schulen sowie vergleichbaren Betreuungs- beziehungsweise Bildungskontexten stattfinden.

Das Merkblatt beinhaltet außerdem Empfehlungen zur praktischen Umsetzung einer Guten Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen. Nicht von diesem Merkblatt erfasst sind Aktionen der Ernährungsbildung, die durch Betreiber von Kochschulen angeboten werden.

Initiator und Absender des Merkblattes ist die gemeinnützige Sarah Wiener Stiftung, die sich seit 2007 bundesweit für die praktische Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen engagiert. Dabei setzt die gemeinnützige Stiftung auf einen Multiplikatoren-Ansatz. Kern der Stiftungsarbeit ist ein bundesweites Angebot von Fortbildungen sowie Bildungsmaterialien für pädagogische Fach- und Lehrkräfte, mit denen diese befähigt werden, gemeinsam mit Kindern die Welt der Lebensmittel zu entdecken, unter anderem indem Lebensmittel zubereitet oder verkostet werden.



I. HYGIENERECHTLICHER RAHMEN FÜR DAS PÄDAGOGISCHE KOCHEN



„Ich habe was Falsches gegessen!“ oder „Der Fisch war nicht mehr gut!“ heißt es schnell, wenn jemandem das Essen auf den Magen geschlagen ist. Denn jeder weiß: Durch Lebensmittel direkt oder den falschen Umgang mit ihnen können Krankheiten übertragen werden. So etwa, wenn sie verdorben oder verunreinigt sind. Eine Gute Hygienepraxis ist also sehr wichtig beim Umgang mit Lebensmitteln.

Im privaten Alltag steht es jedem frei, wie genau er es mit der Hygiene hält. Wer jedoch die (Mit-)Verantwortung für Dritte – also Personen außerhalb seines persönlichen, familiären Umfeldes – trägt, muss ein paar Dinge beachten. Je nach Rahmen gelten unterschiedliche Gesetze. Ein Lebensmittelunternehmer, etwa ein Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung, muss in Bezug auf die Hygiene gleich mehrere gesetzliche Regelungen berücksichtigen: das nationale Infektionsschutzgesetz (IfSG) und das europäische Hygienerecht sowie ergänzende nationale Vorschriften.

Nach der Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 gilt als Lebensmittelunternehmer, wer eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführt¹.

Um tatsächlich unter diese Begriffsdefinition zu fallen, wird eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und ein gewisser Organisationsgrad vorausgesetzt². Diese Voraussetzungen sind beim pädagogischen Kochen in Tageseinrichtungen oder Schulen in der Regel nicht gegeben. Pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die gemeinsam mit Kindern im institutionellen Bildungsalltag kochen, sind daher keine Lebensmittelunternehmer. Da sie jedoch den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und eine Gute Hygienepraxis vermitteln sollen, müssen sie bestimmte Hygiene- und Infektionsschutzregeln beachten.

Kein Fall für das Hygienerecht: Kochen und Essen im internen Kreis

Ernährungsbildungsaktionen, bei denen gemeinsam mit Kindern gekocht wird, finden üblicherweise im internen Kreis, also in einer festen Personengruppe statt. Das heißt: Die Gruppe bereitet gemeinsam Lebensmittel zu und verspeist diese anschließend auch gemeinsam in derselben Gruppenzusammensetzung. Eine Abgabe an Dritte, wie sie beispielsweise typisch für die Gemeinschaftsverpflegung ist, findet hier nicht statt. Daher ist das europäische und nationale Hygienerecht für solche Ernährungsbildungsaktionen in der Regel →

1 Art. 3 Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 031, 1.2.2002, S.1).

2 ErwG. 9, Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139, 30.4.2004, S. 1).

nicht einschlägig. Wer gemeinsam mit Kindern kocht, muss natürlich trotzdem eine Gute Hygienepraxis einhalten, damit alle gesund bleiben. Ein wichtiger Punkt dabei: Bevor mit gemeinsamen Kochaktionen gestartet wird, müssen pädagogische Fach- und Lehrkräfte den teilnehmenden Kindern grundlegende Hygieneregeln erklären und die Kinder darauf hinweisen, diese auch einzuhalten (s. dazu II).

Sonderfall: Speisen für Feste

Wie sieht es dann mit dem Kuchenbuffet beim Sommerfest der Einrichtung aus? Ist es die Ausnahme und nicht die Regel, dürfen von der Kochgruppe zubereitete Speisen an Dritte abgegeben werden. Eine solche Abgabe darf nicht regelmäßig erfolgen. Ob eine Tätigkeit konkret als regelmäßig gilt, ist unbestimmt und daher immer eine Einzelfallentscheidung. Im Fall von Fragen empfiehlt sich die Kontaktaufnahme mit der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. In diesem Zusammenhang wird auf die BZfE-Leitlinie „Feste sicher feiern“ hingewiesen, in der geeignete Verfahrensregeln beschrieben sind³.

Besteht die Idee, Speisen aus der Kochgruppe über einen Schulkiosk zu vertreiben, ist dies eine unternehmerische Tätigkeit, die der Kontrolle durch die örtlich zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde unterliegt. Die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sind einzuhalten.

Für alle, die regelmäßig mit Kindern kochen: die Belehrung nach § 43 IfSG

Pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die regelmäßig mit Kindern im Rahmen von Ernährungsbildungsaktionen kochen, müssen sich gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) belehren lassen.

Zuständig für die § 43 IfSG-Belehrung ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt. Die Bescheinigung darf zu Beginn des Kochkurses nicht älter als drei Monate sein. Bei Arbeitsantritt, und anschließend alle zwei Jahre, ist eine Folgebelehrung erforderlich. Sie kann durch den Arbeitgeber erfolgen. Auch Online-Kurse werden angeboten.

Helfen Eltern oder andere Personen als Ehrenamtliche bei Ernährungsbildungsaktionen, unterliegen auch sie der Belehrungspflicht nach § 43 IfSG – allerdings nur, wenn sie regelmäßig helfen.

Allenfalls bedingt machbar: Gleiche Küche für Kochaktionen und Gemeinschaftsverpflegung

Der Gedanke liegt nahe: Haben Bildungseinrichtungen keine Lehrküche, jedoch eine Küche für die Gemeinschaftsverpflegung dann lässt sich diese doch auch für Ernährungsbildungsaktionen nutzen, oder? Das ist grundsätzlich zwar erlaubt, jedoch mit Auflagen für den Betreiber verbunden. Denn der Betrieb solcher Küchen zur →

3 Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter, 1. Auf. 2017.

Gemeinschaftsverpflegung unterliegt dem europäischen und nationalen Hygiene- und Lebensmittelrecht. Gibt der Betreiber seine Küche für Ernährungsbildungsaktionen frei, muss er dies in seinem dokumentierten System zur Risikobewertung (HACCP-Konzept) berücksichtigen. Er muss dann unter anderem sicherstellen, dass die Küche professionell gereinigt wird, nachdem Dritte sie genutzt haben. Außerdem ist eine strenge zeitliche Trennung erforderlich. Ernährungsbildungsaktionen dürfen nur stattfinden, wenn die Küche nicht zeitgleich durch den

gewerblichen Betreiber genutzt wird. Lebensmittel der Gemeinschaftsverpflegung dürfen nicht für die Teilnehmer der Kochaktion zugänglich sein.

Auch dürfen in Kühlschränken oder Lagerräumen der Gemeinschaftsverpflegung nicht ohne Weiteres Lebensmittel für Ernährungsbildungsaktionen gelagert werden. Das geht allenfalls nach Absprache mit dem Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung. Er weiß, was in diesem Fall zu beachten ist. ○



II. UMSETZUNGSTIPPS FÜR EINE GUTE HYGIENEPRAXIS BEIM PÄDAGOGISCHEN KOCHEN



Die „Gute Hygienepraxis“ beschreibt, was beim Umgang mit Lebensmitteln unter Hygienegesichtspunkten wichtig ist, damit das Risiko einer Infektion so weit wie möglich vermieden wird.

Anforderungen an Räume und Ausstattung

Alles, was mit Lebensmitteln in Kontakt gerät, muss leicht und gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können. Arbeitsflächen und Küchenwerkzeuge sollten daher eine glatte Beschaffenheit aufweisen. Ungünstig sind beispielsweise Küchenwerkzeuge mit Ecken oder Toträumen, die einer Reinigung nur schwer zugänglich sind – insbesondere, wenn Kinder am Reinigungsprozess beteiligt werden sollen. Denn dort können sich Lebensmittelreste und Feuchtigkeit sammeln. Keime können sich dann leicht vermehren, auf andere Lebensmittel übergehen und so Infektionen verbreiten.

Eine Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern muss immer in der Nähe sein. Ist kein Handwaschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit frischem Trinkwasser gefüllter, sauberer Kanister mit Ablaufhahn und einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden.

Für die Geschirrrreinigung sollte eine separate Abwaschgelegenheit zur Verfügung stehen. Generell ist auf eine zeitliche Tren-

nung beim Reinigen von Händen, Lebensmitteln und Geschirr zu achten. Es muss nicht zwingend eine vollständig ausgestattete Lehrküche vorhanden sein, um mit Kindern gemeinsam zu kochen. Wichtig ist: Die Hygiene muss gewährleistet sein. So ist es grundsätzlich zum Beispiel möglich, mit Hilfe einer stabilen Wachstumstischdecke beanspruchte Flächen in geeignete Arbeitsflächen zu verwandeln. Zu Beginn der Kochaktion sollte die Tischdecke dann immer mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt und trockengerieben werden.

Nur wer gesund ist, darf mitmachen

Nur wer gesund ist, darf bei der Lebensmittelzubereitung mitmachen. Das gilt für die pädagogische Fach- und Lehrkraft, für alle Kinder und auch für eventuelle ehrenamtliche Helfer. Wer Symptome wie beispielsweise Bauchschmerzen, Durchfall oder Halsschmerzen verspürt oder infizierte Wunden hat, muss ohne Wenn und Aber von der Kochaktion ausgeschlossen werden. Konkrete Tätigkeitsverbote sind in § 42 IfSG festgeschrieben.

Umgang mit kleinen Wunden

Für kleinere Wunden gilt: Ein frisches wasserundurchlässiges Pflaster aufkleben und einen sauberen Plastikhandschuh überziehen, wenn Lebensmittel berührt werden. Nur dann lassen sich Infektionen sicher vermeiden.

Zum Niesen oder Husten

Wer niesen oder husten muss, wendet sich immer von den Lebensmitteln ab und niest in den Ellbogen, nicht in die Hand.

Kleidung und Körperhygiene

Beim pädagogischen Kochen muss jedes Kind eine saubere Kochschürze tragen. Sie verhindert, dass Keime von der Straßenkleidung auf Lebensmittel übertragen werden. Alternativ können auch saubere große T-Shirts für Kochaktionen angezogen werden und diese Schutzfunktion übernehmen. Grob verschmutzte Kleidung muss vor Beginn der Kochaktion gewechselt werden.

Lange Haare müssen zusammengebunden werden – auch aus Gründen der Arbeitssicherheit. Sinnvoll ist es außerdem, eine Kopfbedeckung zu tragen. Das ist jedoch kein Muss. Ansonsten gilt: Die Hände, einschließlich der Fingernägel müssen sauber sein. Kurz geschnittene Fingernägel lassen sich am besten reinigen. Schmuck wie Ringe und Armbänder müssen vor dem Kochen abgelegt werden. Denn in allen noch so kleinen Zwischenräumen können sich Keime und Schmutz sammeln, die sich dann beim Händewaschen nur schwer beziehungsweise gar nicht entfernen lassen.

Händewaschen: wann, wie und wo?

Die Hände müssen immer gewaschen werden,

- bevor mit der Lebensmittelzubereitung gestartet wird,
- bei jedem Wiederbeginn der Lebensmittelzubereitung nach einer Unterbrechung,

- nach jedem Toilettenbesuch und dem Wechsel von Windeln,
- nach dem Kontakt mit Abfällen,
- sofort nach dem Umgang mit rohem Ei, rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch,
- nach dem Putzen von Obst und Gemüse,
- nach dem Husten, Niesen oder Naseputzen.

Das Händewaschen erfolgt mit Seife unter fließendem Wasser. Einweghandtücher zum Abtrocknen verhindern das Risiko, dass auf den Händen verbleibende Keime übertragen werden. Eine Desinfektion nach dem Händewaschen wird nach dem Umgang mit rohen Eiern, rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch empfohlen.

Wichtig ist der zeitliche Ablauf: Erst die Schutzkleidung anziehen, dann geht's ans Händewaschen.

Zutaten- und Rezeptauswahl

Die Zutaten- und Rezeptauswahl sollte sich am Alter und Entwicklungsstand der beteiligten Kinder orientieren. Unterschieden werden muss dabei zwischen Verzehr und Verarbeitung: Kleine Kinder bis zum Alter von ungefähr fünf Jahren zählen zur Gruppe besonders empfindlicher Personen, weil ihre körpereigenen Abwehrkräfte noch nicht vollständig ausgebildet sind. Es gibt Lebensmittel, deren Verzehr für sie daher nicht empfohlen werden. In diesem Zusammenhang wird auf das BfR-Merkblatt „Sicher gepflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ hingewiesen. →

Bei der Verarbeitung von rohen tierischen Lebensmitteln, insbesondere von rohen Eiern, rohem Fleisch, speziell Geflügel, und Fisch, ist auf eine sehr sorgfältige Hygiene zu achten. Das gilt in Bezug auf die persönliche Hygiene, die Arbeitshygiene aber auch die Ausstattung der Räumlichkeiten, in denen gekocht wird. Eier, Fleisch, Geflügel und Fisch müssen vor dem Verzehr immer durcherhitzt werden. Einmal durcherhitzt und unter hygienischen Bedingungen zubereitet aber, birgt der Verzehr dieser Speisen kein besonderes Risiko für Kinder. Ein wichtiges Entscheidungskriterium für die Zutaten- und Rezeptauswahl ist daher: Je besser die Kinder den Sinn von Hygieneregeln nachvollziehen können, umso verlässlicher werden sie ihnen auch folgen können.

Empfehlenswert für das pädagogische Kochen mit Kindern ist die Zubereitung von Speisen, die unmittelbar nach der Zubereitung verzehrt werden. Längere Standzeiten sollten vermieden werden.

Beim Backen mit kleinen Kindern wird empfohlen, eifreie Teige zu verwenden. Denn erfahrungsgemäß wollen sie den Teig aus Neugierde probieren und es fällt ihnen schwer, auf das Naschen zu verzichten. Mit eifreien Teigen besteht dabei aus hygienischer Sicht kein besonderes Risiko (s. Ausführungen zu „Richtig abschmecken“).

Eventuell sind individuelle Vorgaben des Trägers oder der Einrichtungsleitung zur Speisenauswahl und -zubereitung zu berücksichtigen.





Lagerung und Einkauf von Lebensmitteln

Die meisten Verderbnis- und Krankheitserreger vermehren sich besonders gut, wenn es warm und feucht ist. Deshalb sollten Lebensmittel grundsätzlich kühl sowie trocken und – zum Erhalt ihrer Nährstoffe und ihres Geschmacks – auch dunkel gelagert werden. Leichtverderbliche Lebensmittel wie Eier, Fleisch und Milchprodukte, Lebensmittel mit nicht durcherhitzten Anteilen, beispielsweise Cremes, sowie Reste zubereiteter Speisen gehören in den Kühlschrank.

Die Kühlkette darf nur kurz unterbrochen werden. Das muss auch bei der Planung des Einkaufs berücksichtigt werden. Das Verbrauchsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum gelten nur für original verschlossene Packungen unter Einhaltung

eventuell angegebener Lagertemperaturen. Trägt ein Lebensmittel ein Verbrauchsdatum, so darf es nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verarbeitet und verzehrt werden. Das gilt beispielsweise für rohes Hackfleisch oder Geflügelfleisch.

Angebrochene Packungen müssen gut verschlossen und sollten zügig aufgebraucht werden. Dabei sollten eventuelle Empfehlungen des Herstellers zur Haltbarkeit nach dem Öffnen berücksichtigt werden. Am besten werden Lebensmittel in saubere, gut verschließbare und lebensmittelechte Behältnisse überführt. Diese sollten mit Angaben über den Inhalt und Zeitpunkt des Abfüllens beschriftet werden.

Sichere Lebensmittelzubereitung

Selbst die sauberste Küche ist nicht keimfrei: Ungewaschenes Obst kann mikrobiell →

belastet sein ebenso wie benutzte Küchenwerkzeuge. Für eine sichere Lebensmittelzubereitung ist es daher wichtig, unreine und reine Arbeiten zu trennen. Das heißt: Unverarbeitete, ungewaschene beziehungsweise rohe Lebensmittel dürfen nicht mit fertigen Speisen in Kontakt kommen. Benutzte Küchenwerkzeuge werden sorgfältig gereinigt und erst dann für einen neuen Arbeitsgang verwendet.

Wenn gegarte Speisen zubereitet oder mitverarbeitet werden, wird zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen auf folgende Grundsätze und allgemeine Empfehlungen hingewiesen:

- Hitze tötet die meisten Keime. Deshalb sollten Speisen bei der Zubereitung ausreichend erhitzt und durcherhitzt werden. Ausreichend heiß: mindestens 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels. Die Temperatur kann mit einem Fleischthermometer überprüft werden.
- Bei Temperaturen zwischen 15 und 55 °C vermehren sich viele Keime besonders schnell. Das Abkühlen von Speisen auf Kühlschranktemperatur (7 °C) sollte möglichst schnell (≤ 2 Stunden) erfolgen. Größere Speisemengen können dazu in kleinere Behältnisse umgefüllt werden, denn je kleiner die Menge, umso schneller kühlen sie ab.
- Sollen rohe zubereitete Zutaten mit gekochten Zutaten vermischt werden: Die gekochten Zutaten abkühlen lassen, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden.

Richtig abschmecken

Zum Abschmecken hat jeder einen eigenen Probierlöffel, auf den mit einem sauberen

Löffel die Speise gekleckst wird. So gelangt kein Speichel ins Essen. Finger nicht abschlecken – oder hinterher gründlich die Hände waschen.

Reinigung und Entsorgung

Die Reinigung, insbesondere von Arbeitsflächen, aber auch von Geschirr, erfolgt mit einem sauberen Lappen, warmem Wasser und Spülmittel. Soweit möglich, wird Geschirr in der Spülmaschine gereinigt. Spül- und Wischlappen müssen zu Beginn einer Kochaktion frisch sein. Sie müssen bei mindestens 60 °C in der Waschmaschine gewaschen werden. Dasselbe gilt für Hand- und Geschirrtücher. Arbeitsflächen werden nach dem feuchten Wischen mit einem Einwegtuch trockengewischt. Eine zusätzliche Desinfektion der Arbeitsflächen ist nach dem Umgang mit rohem Fleisch, insbesondere Geflügelfleisch, oder Fisch nötig.

Abfälle werden deutlich getrennt von Lebensmitteln gesammelt und nach jeder Kocheinheit entsorgt.

Umgang mit Speiseresten und Mitnahme nach Hause

Dürfen die Kinder Kostproben mit nach Hause nehmen? Das sollte gut abgewogen werden: Je nach Art der Speise, kann sich der Transport negativ auf die Produktbeschaffenheit auswirken, insbesondere im Sommer. Kühlpflichtige Speisen, etwa Milchdesserts oder Salate, sollten daher vor Ort gut verschlossen, gekühlt gelagert und am Folgetag von der Gruppe gegessen werden. Trockenes, etwa Brötchen oder Kekse, kann dagegen als Kostprobe mit nach Hause genommen werden. ○

RECHTSQUELLEN

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Amtsbl. EU Nr. 139/1 vom 30. April 2004

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

(Lebensmittel-Basisverordnung),

Amtsbl. EU Nr. L 31/1 vom 1. Jan. 2002

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen

(Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000

(BGBl. I S. 1045)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs

(Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV), neugefasst durch B. v. 18.04.2018 BGBl. I

S. 480, 619

VERWENDETE UND WEITERFÜHRENDE LITERATUR

aid infodienst e.V. (jetzt BZfE):

Küchenhygiene für Profis, 8. Aufl. 2016

Bales / Baumann / Schnitzler:

Infektionsschutzgesetz, Kommentar und
Vorschriftensammlung, 3. Aufl.

Bundesinstitut für Risikobewertung:

Hackepeter und rohes Mett sind nichts für
kleine Kinder!, Presseinformation Nr. 11/2012 vom
12. März 2012, online unter: www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2012/11/hackepeter_und_rohes_mett_sind_nichts_fuer_kleine_kinder_-129122.html
(Zugriff vom 1. August 2019)

Bundesinstitut für Risikobewertung, aid infodienst e.V. (jetzt BZfE):

Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie,
aktualisierte Fassung 2018, online unter:
<https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf>
(Zugriff vom 1. August 2019)

Bundesinstitut für Risikobewertung:

Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt,
2018, online unter: https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf (Zugriff vom 1. August 2019)

Bundesinstitut für Risikobewertung:

Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personen-
gruppen in Gemeinschaftseinrichtungen, 2017,
online unter: <https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personen-gruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>
(Zugriff vom 1. August 2019)

Bundesverband der Kindertagespflege e.V.:

Die Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-
praxis in der Kindertagespflege, online unter:
<https://www.bvkt.de/service/publikationen/die-leitlinie-fuer-eine-gute-lebensmittelhygienepaxis>
(Zugriff vom 01. August 2019)

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE):

Feste sicher feiern – Leitlinie zur guten Hygiene
für Veranstalter, 1. Aufl. 2017

Deutscher Caritasverband / Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland (Hg.):

Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis in
sozialen Einrichtungen (Wenn in sozialen Einrichtun-
gen gekocht wird), Lambertus-Verlag, 1. Aufl. 2009

Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS:

Gute Hygiene-Praxis in Kita-Küchen, Stand 04/2016

Kontakt:

Sarah Wiener Stiftung

Chausseestr. 8, 10115 Berlin

Tel.: 030 166370-080

E-Mail: info@sw-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de

www.sarah-wiener-stiftung.de/newsletter

www.facebook.com/SarahWienerStiftung



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Feste sicher feiern

Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter





Vorbemerkung	4
An wen richtet sich diese Leitlinie?.....	4
Warum wurde sie entwickelt?.....	5
Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie?.....	5
Vorwort	6
Geeignete Speisenauswahl treffen und Helfer schulen	8
Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun?.....	8
Wie planen Sie Ihr Fest erfolgreich?.....	8
Herstellung und Transport von Speisen	11
Welche Speisen sind für Feste geeignet?*	11
Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?*	11
Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?*	12
Wareneingangskontrolle und Temperaturmanagement	13
Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?*	13
Wie führt man Temperaturkontrollen durch?*	14
Wie kalt müssen gekühlte Lebensmittel sein?*	14
Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?*	15
Wie geht man mit heißen Speisen um?*	16
Was ist sonst noch beim Grillen und Frittieren zu beachten?*	16
Speisen- und Getränkeabgabe	17
Worauf sollte man bei der Speisenabgabe achten?*	17
Was ist bei der Getränkeabgabe zu beachten?*	19
Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?*	20
Gesundheitliche Anforderungen	21
Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?.....	21
Warum ist Händewaschen das A und O?*	22
Was sind geeignete Handwaschgelegenheiten?.....	22
Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?*	23
Organisatorische und technische Anforderungen	24
Worauf müssen Sie bei der Wahl des Veranstaltungsortes achten?.....	24
Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?*	24
Welche Anforderungen sind beim Trink- und Abwasser einzuhalten?.....	25
Wann muss eine Veranstaltung angemeldet werden?	25
Worauf ist bei der Reinigung zu achten?*	26
Was ist sonst noch wichtig?*	26
Literatur	28
Leitlinien, Kommentare, Merkblätter, DIN-Normen.....	28
Gesetze, Verordnungen	29
Kopiervorlagen	30
Impressum	41



Foto: © Barbara Frommann-Czenik

An wen richtet sich diese Leitlinie?

Die vorliegende Leitlinie richtet sich grundsätzlich an Veranstalter und Organisatoren von **gelegentlich stattfindenden, öffentlich zugänglichen Festveranstaltungen**, zum Beispiel Vereins-, Sport-, Straßen- oder Dorffeste, Feste in kirchlichen Einrichtungen, in Kindertagesstätten, in Schulen oder an ähnlichen Veranstaltungsorten, für die typisch ist, dass insbesondere **Privatpersonen die Herstellung von Speisen und Getränken** sowie deren **Ausgabe** übernehmen.

Die Veranstalter solcher Feste sind in der Regel **keine Lebensmittelunternehmer** im Sinne des Lebensmittelrechts und nicht zur umfangreichen Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet. Es gibt jedoch keine pauschale Einordnung. Über die Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 können folglich nur die Behörden vor Ort nach Einzelfallprüfung entscheiden.

Darüber hinaus wendet sich die Leitlinie auch an **Lebensmittelunternehmer**, die regelmäßig und gewerblich in festen oder mobilen Betriebsstätten tätig sind und dabei zeitlich befristet auf Festen Lebensmittel abgeben. Sie fallen grundsätzlich in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Für solche Unternehmer ist diese Leitlinie als ergänzende Information zu bereits bestehenden und anerkannten Branchen-Leitlinien (zum Beispiel DEHOGA „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie“, BGN „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“) zu verstehen.

Warum wurde sie entwickelt?

Ziel ist es, die Versorgung mit **sicheren Speisen** auf allen Arten von **öffentlich zugänglichen Festen** zu gewährleisten. Lokal oder regional werden jedoch oft unterschiedliche praktische Anforderungen gestellt, die die Festveranstalter verunsichern. In Abstimmung mit Behördenvertretern aus der Lebensmittelüberwachung und den Mitgliedsverbänden der Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft wurde die vorliegende Empfehlung „Feste sicher feiern“ entwickelt. Sie wurde im Wege des nationalen Verfahrens zur Prüfung von Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt. Sie kann somit als „Leitlinie“ gelten, die den bundesweit abgestimmten Konsens zwischen Behörden und Praktikern bezüglich „Guter Hygiene-beziehungsweise Verfahrenspraxis bei Festen“ beschreibt.



Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie?

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet unabhängig von den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zivil- und strafrechtlich dafür, wenn es zu Gesundheitsfolgen bei Gästen durch nicht sichere Produkte kommt.

Diese Leitlinie richtet sich explizit an Festveranstalter und bietet einen Orientierungsrahmen, der Hygienrisiken minimiert und dennoch den Aufwand in Sachen Hygienemanagement bei der Festorganisation praktikabel hält. Die Leitlinie beschreibt einen Hygienestandard, der Voraussetzung für ausreichende Lebensmittelsicherheit ist. Bei angemessener Umsetzung können Veranstalter so die Verantwortung dafür übernehmen, dass die abgegebenen Speisen und Getränke sicher sind.

Vor allem Veranstalter, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, haben mit dieser Leitlinie den Vorteil, dass ihnen die wichtigen Grundlagen der „Guten Hygienepraxis“ als Empfehlung vermittelt werden. Sie umfasst Unterlagen, mit denen zum Beispiel die ehrenamtlichen Helfer über die grundlegenden Hygieneregeln anschaulich informiert werden können. Ferner enthält die Broschüre wichtige praktische Hinweise, zum Beispiel bezogen auf geeignete, bedingt geeignete beziehungsweise nicht empfehlenswerte Lebensmittel und ihre Bezugsquellen.





LIEBE FESTVERANSTALTER UND ORGANISATOREN!

Für öffentlich zugängliche Feste gibt es vielfältige Anlässe. Einige davon sind in der nebenstehenden Abbildung 1 zusammengestellt. Unverzichtbar sind ein vielfältiges und leckeres Speisen- und Getränkeangebot und der gesellige Verzehr. Damit alle Gäste gesund bleiben, muss die Verpflegung sicher sein. Dies gelingt am ehesten, indem ein angemessener Hygienestandard eingehalten wird.

Die vorliegende Veröffentlichung will weder Feste abschaffen noch sie verbieten. Ganz im Gegenteil: Sie will die lebendige Festkultur fördern und Sie als Veranstalter dahingehend unterstützen, ein geeignetes Speisen- und Getränkeangebot auszuwählen, erforderliche Kontrollen angemessen und planvoll durchzuführen und ihre ehrenamtlichen Helfer zu wichtigen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen anzuleiten. Denn Sie als Veranstalter tragen die Verantwortung dafür, dass keine Personen nach dem Verzehr der Produkte zu Schaden kommen.

Erklären Sie das auch Ihren Helfern. Wenn alle Beteiligten entsprechend handeln, können Sie einen ausreichenden Hygienestandard gewährleisten, bei dem die Lebensmittelsicherheit nicht dem Zufall überlassen bleibt. Darum geht es in dieser Schrift. Scheuen Sie sich bei Unklarheiten nicht, die für Sie zuständige überwachende Behörde anzurufen und um Rat zu fragen.

Diese Leitlinie besteht aus zwei Veröffentlichungen: dem vorliegenden DIN-A4-Heft für Sie als Veranstalter und einer Kompaktinformation zur Hygieneunterweisung Ihrer ehrenamtlichen Helfer. Das **Veranstalterheft** enthält Hilfestellungen, um die erforderlichen Rahmenbedingungen für eine gute Hygienepraxis bei der Festorganisation sicherzustellen. Mit Hilfe der Checklisten und Kopiervorlagen im Anhang (auch zum Herunterladen und Ausdrucken) können Sie bequem und Schritt für Schritt Ihr Fest organisieren und erforderliche Kontrollen durchführen.

Feste feiern – eine Gelegenheit gibt es immer



▲ Abb.1: Internetsuchergebnisse für den Begriff „Feste feiern“

Checklisten und Kopiervorlagen zum kostenfreien Download:

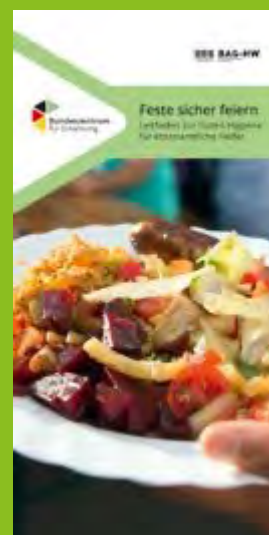
Geben Sie diesen Link in ihren Browser ein:

www.bzfe.de/3438-feste-sicher-feiern

Geben Sie dann bitte das Passwort: „download“ ein. Sie finden eine ZIP-Datei mit den Checklisten und Kopiervorlagen zum Herunterladen, Speichern und Ausdrucken.

Die **Kompaktinformation** für ehrenamtliche Helfer enthält die erforderlichen Hygiene- und Infektionsschutzregeln, die alle Beteiligten anwenden sollen. Sie können damit Ihre ehrenamtlichen Helfer in Sachen Lebensmittelsicherheit und Hygiene unterweisen. Der Fünferpack, den Sie im Medienshop unter www.ble-medien-service.de bestellen können, hat die Bestell-Nr. 0364.

Viel Erfolg und Spaß beim Feiern wünschen Ihnen das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und die Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft e. V. (BAG-HW)



GEEIGNETE SPEISENAUSWAHL TREFFEN UND HELFER SCHULEN

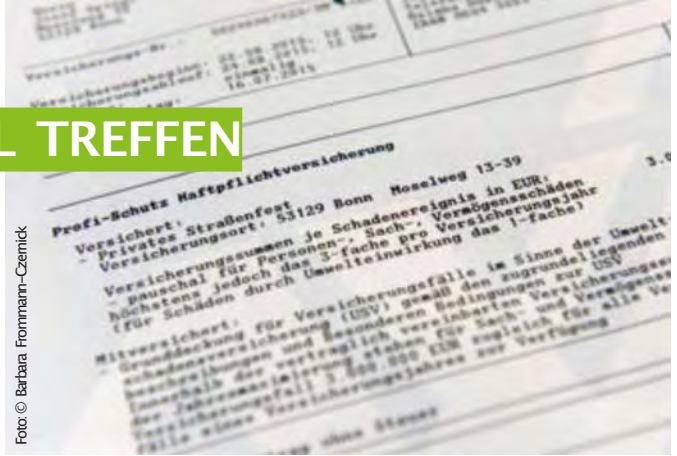


Foto: © Barbara Frommann-Czemick

Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu einer schnellen Vermehrung und zur Übertragung von Krankheitserregern führen. Werden damit behaftete Lebensmittel auf einem Fest verzehrt, kann infolgedessen eine große Personenanzahl auf einmal erkranken. Für empfindliche Personengruppen, insbesondere ältere, immungeschwächte Menschen, Schwangere, Kleinkinder und Säuglinge können Lebensmittelinfektionen im schlimmsten Fall lebensbedrohlich sein.

Als Veranstalter sind Sie dafür verantwortlich, dass alle auf ihrer Veranstaltung abgegebenen Speisen und Getränke sicher, das heißt gesundheitlich unbedenklich, sind. Es dürfen keine Personen nach dem Verzehr der angebotenen Produkte zu Schaden kommen. Dafür haftet jeder zivil- und strafrechtlich, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt. Prüfen Sie, ob Ihre Veranstaltung beispielsweise durch eine **Vereinshaftpflichtversicherung** rechtlich ausreichend abgesichert ist.

Mehrere Hundert lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche werden jährlich in Deutschland amtlich registriert. Das Speisen- und Getränkeangebot bei Festen und Veranstaltungen ist nachweislich immer wieder daran beteiligt. Als Ursachen gelten vor allem Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln, beispiels-

weise unzureichende Händehygiene, ungenügende Kühlung, unzureichendes Heißhalten und eine fehlende oder unzureichende Erhitzung. Ziel ist es, Hygienefehler auf Festen zu vermeiden und eine ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Wie planen Sie ihr Fest erfolgreich?

Planen Sie Ihre Veranstaltung in einem angemessenen Rahmen. Überlegen Sie sich, was Sie und Ihre Helfer gut bewältigen können. Die Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation im Anhang zeigt Ihnen, woran Sie denken sollten. Es hat sich bewährt, eine Aufgabenverteilung (siehe Kopiervorlage 2 im Anhang) vorzunehmen sowie Verantwortlichkeiten und Aufgaben schriftlich festzuhalten.

Folgende Punkte sind dabei besonders wichtig:

- **Legen Sie den Termin fest, reservieren Sie den Veranstaltungsort** und organisieren Sie alles, was damit zusammenhängt (zum Beispiel Genehmigung nach dem Gaststättengesetz, Trinkwasseranschluss, Abfallentsorgung, eventuell Toilettenwagen, Spülmobil).
- **Rufen Sie zur Mitarbeit** auf, zum Beispiel über Aushänge.
- **Legen Sie fest, welche geeigneten Speisen mitgebracht werden dürfen.**

Checkliste Veranstaltungsorganisation				
Veranstaltung:		Datum:		
Ort/Adresse:				
Name des Festverantwortlichen:				
Organisator:				
Telefon:		E-Mail:		
Adresse:				
Beginn der Veranstaltung:		Uhr:	Ende der Veranstaltung:	
		Uhr:		
Nr.	Aufgabe	Wererledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erfledigt am:
10	Veranstaltung allgemein			
11	Kostenkalkulation und Finanzierung sicherstellen			
12	Angebot, Genehmigung und Bekundung der Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtbewehrung ggf. Eigenverleiher Grundstücksberechtigten nachzuholen			
13	wenn möglich durch eine geeignete Versicherungshandlung: bei Gewerbebereich festzustellen			
14	Abklärung ausreichender Versicherungsschutz (z.B. Schadenshaftpflichtbesitz)			
15	ggf. Sicherheitspersonale engagieren			
16	Kontrollmaßnahmen bei der Überwachung der Handlungsfelder und des Festes ansetzen (Diskussion mit Gemeindeführer Anforderungen bei besonderen Kontakt zu anderen Veranstaltungen, die ebenfalls stattfinden)			
17	Informieren Sie sich über die Gemeinde- / Stadtverwaltung über den jeweiligen Festcharakter (z.B. Straßenreinigung, Straßensperren, Fluchtwegbeschilderung)			
18	Abfallentsorgung mit dem zuständigen Abfallwirtschaftsunternehmen klären			
19	Zugang für die Trinkwasser- und Wasserversorgung herstellen, Toilettenanschluß organisieren und die Abwasserbeseitigung sicherstellen			
110	Zugang für Stromanschluß und entsprechende Kapazitäten einrichten			
111	Ggf. eine Getränschankanlage organisieren, beim Verleiher über die Handhabung, Übergang und Abgabe (Reinigung nach dem Gebrauch)			
112	beim Ausschank kalte Getränke bedenken, z.B. bei der Veranstaltung - ein vorübergehende Kälteanlage (z.B. nach § 11 Gaststättengesetz) oder eine Kälteanlage zu beschaffen			

© BZfE 2017, Feststichtern, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wererledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erfledigt am:
1.13	am Getränkestand ggf. einen Hinweis auf das Gesundheitsgesetz zum Alkohol ausschankbar machen (zum Beispiel keine Abgabe von Bier, Wein, Sekt an Kinder und jugendliche Besucher)			
1.14	ausreichende Anzahl von Toiletten sowie eine geeignete Toilette für Mitarbeiter mit Handwaschbecken und Beleuchtung organisieren (ggf. eine mobile Toilettenanlage (z.B. Toilettenwagen) mieten)			
1.15	Verkaufsstand / Partyzelt besorgen, Anforderungen an der Fußboden des Verkaufsstandes / Zelte beachten			
1.16	ggf. ausreichende Beleuchtung sicherstellen			
1.17	Musikanlage, Verstärker, Lautsprecher und Stromanschluß für die Organisation			
1.18	ggf. Tische und Bestuhlung, Geschirromorganisieren			
1.19	Erfordernisse der Veranstalterorganisation, Umgang mit dem Geschirreinsatz, ggf. die Möglichkeit für das Waschen von Lebensmitteln (z.B. Gemüse) geben			
1.20	Aufbau und Abbau organisieren			
1.21	bei der Feuerwehrrunde Verschriftlung zum Brandschutz in Form einer Rundung ggf. Feuerlöscher aufstellen			
1.22	ggf. GEMA-Anmeldung und ggf. Führungskräfte der Musik-Organisation und Privatreinigung (GEMA-Frei-Verweise über öffentliche Veranstaltungsmusik zum Einsatz kommen, informieren Sie sich rechtzeitig über die GEMA-pflichtige Musik und welche Kosten zu erwarten sind (Info: www.gema.de))			
1.23	Bei größeren Veranstaltungen empfiehlt es sich, bei einem Träger der deutschen Wohlfahrtspflege (z.B. beim Arbeiter-Samariter-Bund) den Deutschen Roten Kreuz, den Malteser- oder Johanniter-Unfallhilfswachen, oder Einsatzkräfte der Feuerwehr präsent zu sein			
1.24	Sonstiges:			
2.0	Speisen und Getränke			
2.1	Das Fest in einem öffentlichen oder halböffentlichen Fest, z.B. auf der Organisationsbesprechung über die Gute Hygienepraxis und Tätigkeitsverbot nach dem Infektionsschutzgesetz bei Festen und sonstigen öffentlichen Festen (z.B. Festessen)			
2.2	Helferlisten (Auf-/Abbau, Durchführung) und Aufgaben			
2.3	Liste für Lebensmittelspender einfordern			
2.4	geeignete Lebensmittel (vgl. Tabelle 1, C) festlegen, bedingte geeignete Lebensmittel (wertvollere Lebensmittel), Getränke, Kaffee usw. beschaffen			

© BZfE 2017, Feststichtern, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wererledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erfledigt am:
2.5	evtl. Brötchen, Kuchen, Grillfleisch etc. beim Bäcker, Metzger bestellen			
2.6	evtl. Getränke (Cider, Biere, Soft, Kaffee) beim Lieferanten besorgen			
2.7	Zubehör besorgen: Servietten, Müllbeutel, Sicherheitstische, Spüllappen, Putzmittel, Spülmittel, Putz- und Reinigungsmittel, Toilettenpapier, Einweghandschuhe etc.			
2.8	Kopiervorlage 5: Checkliste Warenlagerung kopieren, Mappierung z.B. Lebensmittel, Getränke besorgen			
2.9	Präsidenten für Getränke vorbereiten			
2.10	Kühl- und Tiefkühlgeräte rechtzeitig vorab aufstellen und anschauen, damit bei den Lagerungen für den Mindesttemperaturbereich erreicht werden (Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle, Kühlgeräte)			
2.11	Kopiervorlage 7: Temperaturkontrollepflichtige Lebensmittel lagern			
2.12	Kopiervorlage 8: Temperaturkontrollepflichtige Speisen lagern			
2.13	Kasse, Wechselgeld und Verzehrbonbons besorgen			
2.14	Kopiervorlage 9: Reinigungsplan für Toiletten kopieren			
2.15	Sonstiges:			
3.0	Öffentlichkeitsarbeit			
3.1	ggf. Aktionen, Spiele oder Ähnliches planen, Zubehörlisten besorgen			
3.2	ggf. Ehrenstellen laden			
3.3	ggf. Presse informieren			
3.4	Sonstiges:			

© BZfE 2017, Feststichtern, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation (Seiten 30–32)



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Planen** Sie eine **Organisationsbesprechung** mit allen ehrenamtlichen Helfern und sorgen Sie dafür, dass alle Beteiligten die **wichtigsten Infektionsschutz- und Hygieneregeln** kennenlernen und gewissenhaft anwenden. Sie finden diese gekennzeichnet mit* in diesem Heft und in der Kompaktinformation für Helfer. Notieren Sie auf einer Liste Datum, Inhalt der Unterweisung und Namen der Teilnehmer. Als Vorlage können Sie die Kopiervorlage 3: Teilnehmerliste - Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung der Helfer im Anhang nutzen. Lassen

- Sie die Teilnehmer unterschreiben, dass sie dabei waren, und nehmen Sie dieses Dokument als Beleg zu Ihren Festorganisationsunterlagen. Anderenfalls unterweisen Sie Ihre Helfer **vor Festbeginn** im Rahmen einer **Standbegehung**.
- **Erstellen** Sie einen **Helfereinsatzplan** mit den Namen derjenigen, die während der Veranstaltung Speisen und Getränke verkaufen, spülen, grillen, Bons verkaufen und so weiter. (vergleiche Kopiervorlage 4: Helfeliste als Aushang im Anhang).

Aufgabenverteilung				
Planungsstufen:		Datum:		
Name der Veranstaltung:		Datum:		
Ort/Adresse:				
Name des Festverantwortlichen:				
Organisation:				
Telefon:		E-Mail:		
Wassizuerledigt?	Werkümmertsich daran? (Name, Vorname)	Bis wann zu erledigen? Datum	Erledigt am Datum	Unterschrift

©BLZ2017/FestischerFest/Bestell-Nr.3438/www.blz.de

Teilnehmerliste - Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung			
Copierte Veranstaltung:		Datum:	
Ort/Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Referenz:			
Ort:		Datum:	
Schulungshilfe:			
Teilnehmerzahl:			
Vor- und Nachname (Bitte Druckschrift verwenden)	Unterschrift		

©BLZ2017/FestischerFest/Bestell-Nr.3438/www.blz.de

Helfeliste als Aushang					
Einsatzbereich/ z.B. Grill:		Datum:			
Ort/Adresse:					
Name des Festverantwortlichen:					
Telefon:		E-Mail:			
Name	Telefon und E-Mail	Einsatzzeit Datum	Uhrzeit von/bis	Tätigkeiten*	an früherer Hygiene- unterwei- sung teilge- nommen? ja/nein

*Mithilfe von dem Festverantwortlichen z.B. für Standaufbau, Transport von Geräten, Beschaffung von Zubehör
*Mithilfe beim Fest z.B. Warenannahme, Speisenausgabe, Kaffee-, Getranksauschank, Bonverkauf, Kassenspielen, Spülen, Abbau
Alkoholen, Bräter, Belegen, Grill, Fritteuse, Abbau

Kopiervorlage 2: Aufgabenverteilung (Seite 33)

Kopiervorlage 3: Teilnehmerliste - Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung (Seite 34)

Kopiervorlage 4: Helfeliste als Aushang (Seite 35)

TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN

	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapci)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade		Feinkostsalate mit selbst hergestellter, roheihaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhaft Backwaren, Kleingebäck	Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Roheihaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Speiseeis ohne rohe Eibestandteile zum Beispiel mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu; Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft

Welche Speisen sind für Feste geeignet?*

In manchen Speisen vermehren sich Krankheitserreger eher als in anderen. Dazu zählen insbesondere Speisen, die zum Beispiel rohe Eier, rohes Fleisch oder rohen Fisch enthalten. Sie gelten als anfällig für ein unkontrolliertes Bakterienwachstum und müssen deshalb fachgerecht zubereitet sowie ausreichend und lückenlos gekühlt oder erhitzt werden, damit nichts passiert. Das ist aber bei einer normalen Festorganisation kaum möglich. **Nicht fachlich ausgebildeten Personen** kann man dies nicht zumuten. Solche Lebensmittel sollten daher besser nur durch **fachkundige Personen** oder **professionelle Anbieter** wie **Catering-Firmen** oder **Lieferdienste** auf Festen angeboten werden. Diese können außerdem die erforderlichen Kühl- beziehungsweise Heißhalteeinrichtungen mitbringen.

Privatpersonen ohne besondere Fachkunde im Lebensmittelbereich sollten für Feste sicherheitshalber nur Speisen mitbringen, die nicht anfällig sind für einen mikrobiellen Verderb, oder solche, die vollständig durcherhitzt sind. In der linken Spalte von Tabelle 1 sind Lebensmittelbeispiele dafür aufgeführt. Geeignet sind nur Speisen, die als Zutaten insbesondere zum Beispiel keine rohen Eier, kein rohes Fleisch, keinen rohen Fisch, keine rohen Krustentiere, keine Rohmilch und keinen Rohmilchweichkäse enthalten, oder solche, die durcherhitzt wurden – zum Wiedererwärmen auf dem Fest. Hat eine Privatperson allerdings eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf absolviert, gilt sie als fachkundig und kann auch Lebensmittel wie frischen Fisch oder Grillfleisch auf dem Fest zubereiten. Es wird angenommen, dass fachkundige Personen über erforderliche Fachkenntnisse verfügen und entsprechend Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind.

Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?*

- **Sauberkeit:** Alle Räume, in denen Speisen für Vereins- und Straßenfeste zubereitet werden, sowohl die private Küche als auch die Räume am Veranstaltungsort, müssen sauber sein. Gleiches gilt auch für Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr. Während der Zubereitung dürfen sich in den Räumen weder Tiere noch kranke Personen aufhalten.
- **Einwandfreie Zutaten:** Nehmen Sie für die Herstellung von Speisen nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist. Das ist wichtig, da die Speisen beim Verpacken, Transportieren, Umpacken und Bereitstellen kurzzeitig ohne Kühlung sein können. Das überstehen nur Speisen, die frisch sind!
- **Trinkwasser:** Es darf nur Wasser in Trinkwasserqualität zur Zubereitung von Lebensmitteln, zum Händewaschen und für die Reinigungsarbeiten verwendet werden. Saubere, lebensmittelechte Kanister, die mit frischem Trinkwasser gefüllt wurden, sind erlaubt.
- **Nur kurze Zeit lagern:** Bereiten Sie die Speisen kurz vor dem Fest zu, möglichst erst am Tag der Veranstaltung.
- **Zügig arbeiten:** Verarbeiten Sie die Lebensmittel zügig und kühlen Sie Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, möglichst durchgängig.
- **Trennen:** Verarbeiten Sie tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt voneinander, zum Beispiel auf unterschiedlichen Schneidebrettern. Trennen Sie auch „unreine“ und „reine“ Arbeiten wie Gemüse putzen und Dessert rühren.



- **Durchgaren:** Garen Sie heiße Speisen vollständig durch. Bringen Sie nur Lebensmittel zum Fest mit, die Sie zuvor für 2 Minuten auf mindestens 70 °C im Inneren erhitzt haben.
- **Schnell abkühlen:** Füllen Sie größere Mengen heißer Gerichte zum schnelleren Abkühlen in flache Gefäße um. Decken Sie sie ab und stellen Sie diese kühl. Je schneller die Speisen abkühlen, desto weniger Keime können sich vermehren.
- **Nur abgekühlte Zutaten mischen:** Lassen Sie gekochte Speisenkomponenten (zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln, Reis) auf Kühlschranktemperatur abkühlen, ehe sie diese mit anderen Zutaten (zum Beispiel Schinkenwürfeln) mischen und daraus Feinkostsalate herstellen.
- Verwenden Sie zum **Frittieren** nur geeignete Fette oder Speiseöle.
- **Frittieren** Sie bei maximal 175 °C **Fetttemperatur** und nur solange, bis die Lebensmittel eine goldgelbe Farbe aufweisen.
- **Entfernen** Sie regelmäßig **Lebensmittelreste** und **Schwabstoffe aus dem Fett**.
- **Wechseln** Sie das **Frittierfett** sofort **bei sichtbaren oder geruchlichen Abweichungen** wie Schäumen oder stechend-beißendem Geruch. Dunkle Verfärbungen und ein aufsteigender bläulicher Rauch deuten darauf hin, dass das Frittierfett verdorben ist. Eine weitere Verwendung ist nicht mehr zulässig.
- **Reinigen** Sie Spüle, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte regelmäßig zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Flächen mit einem sauberen Küchentuch oder Einwegtuch.
- **Saubere Wischlappen & Co:** Alle Reinigungsutensilien wie Wischlappen, Trockentücher und so weiter müssen sauber sein, das heißt bei mindestens 60 °C gewaschen worden sein. Beim Fest selbst sollten Sie Einwegtücher verwenden.



Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?*

- **Rundum verpacken:** Alle Lebensmittel müssen gut und rundherum verpackt werden. Das gilt auch für lose Lebensmittel wie frische Brötchen und trockene Kuchen.
- **Lebensmittelechtes Material:** Das Verpackungsmaterial und die Transportbehältnisse müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein.
- **Kein Bodenkontakt:** Auch in der Verpackung dürfen Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden liegen.
- **Ausreichend kühlen:** Die meisten Speisen und Getränke, die gekühlt werden müssen, dürfen beim Transport und bei der Lagerung nicht wärmer als 7 °C werden. Tiefgekühlt müssen sie durchgängig bei -18°C aufbewahrt werden. Kurzfristige Abweichungen um 3 °C sind erlaubt. Bei einer Temperaturabweichung von mehr als 3 °C nach oben sind Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, zu verwerfen.
- **Ausreichend heiß halten:** Warme Speisen müssen während des Transports immer mindestens 65 °C warm sein.
- **Saubere Fahrzeuge:** Das Fahrzeug muss sauber sein. Während des Transports dürfen sich keine Tiere darin aufhalten. Die Lebensmittel dürfen nicht im Fußraum des Fahrzeugs transportiert werden.



WARENEINGANGSKONTROLLE UND TEMPERATURMANAGEMENT



Foto: © Klara Mahlenberg



Foto: © Klara Mahlenberg

Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?*

Einen weiteren wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leisten **Wareneingangskontrollen** (siehe Kopiervorlage 5 im Anhang). Halten Sie Ihre Helfer dazu an, einen Qualitätscheck für alle angelieferten Speisen durchzuführen und nur einwandfreie Lebensmittel anzunehmen, die die folgenden Kriterien erfüllen:

- **Frischeck:** Die Speisen sehen frisch aus. Fragen Sie: Wurden sie am selben Tag oder am Tag zuvor hergestellt?
- Bei Produkten in Fertigpackungen ist das **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum** nicht abgelaufen.
- **Verpackungscheck:** Die Speisen sind abgedeckt oder gut verpackt. Die Verpackung ist unbeschädigt.
- **Temperaturcheck:** Überzeugen Sie sich, dass gekühlte und heiße Lebensmittel tatsächlich ausreichend gekühlt oder heiß genug angeliefert werden. Messen Sie im Zweifelsfall die Temperatur und schreiben Sie sie auf. Die Höchstlagertemperatur

für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel können Sie der Tabelle 2 auf Seite 15 und der Kopiervorlage 7 im Anhang entnehmen. Weicht die Temperatur um mehr als 3 °C davon ab, nehmen Sie die Speisen lieber nicht an. Die Temperaturanforderungen für heiße Lebensmittel finden Sie in Kopiervorlage 8 im Anhang.

Die Solltemperatur für heiß angelieferte Speisen beträgt 65 °C. Bei kurzfristiger geringfügiger Abweichung bis auf 60 °C für 15 Minuten im Kern, können Sie die Speisen nacherhitzen. Anderenfalls nehmen Sie diese nicht an.

Erfüllen die Speisen einen oder mehrere der genannten Punkte nicht, weisen Sie sie zurück. Notieren Sie für spätere Nachfragen, welche Speisen Sie aus welchem Grund nicht annehmen konnten.

Sammeln Sie außerdem **Lieferscheine**, beispielsweise vom Metzger, der das Grillfleisch liefert, sowie weitere Quittungen von Großeinkäufen oder Lieferanten und/oder Originaletiketten. Auf diese Weise können Sie später nach dem Fest noch rückverfolgen, woher diese Lebensmittel stammen.

Haben Sie noch ungeöffnete verpackte Lebensmittel von vorhergehenden Festen (zum Beispiel Bockwürstchen in Dosen oder Gläsern, Ketchup, Senf, Süßwaren wie Fruchtgummi) übrig und wollen diese mit anbieten, überzeugen Sie sich, dass die Waren sachgerecht gelagert wurden, das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist und die Ware eine einwandfreie Qualität aufweist.

Checkliste Warenannahme

Veranstaltungsm:		Ort:	
Name der Veranstaltung:			
Name des Verantwortlichen (Name, Vorname):			
Telefon:		E-Mail:	
Beginner/Veranstaltung:	Uhr:	Ende der Veranstaltung:	Uhr:

Lebensmittel/ Speise	hergestellt/von: Name/Vorname	angeliefert am: t.t.j.j.j.j.j.j	auf frisches Aussehen b/M/Beichte abgelesen hergestellt am:	ausreichend verpackt (ordentlich)	+17/-18°C überw. +1°C bis/wahlweise -7°C überw./+8°C überw./+10°C überw./+15°C überw./+18°C	Unterschrift/ Käsel:

© BLZ 2017/Festschriften/Item/Bezahl-Nr. 3438/www.blz.de

Kopiervorlage 5: Checkliste Warenannahme (Seite 36)

Wie führt man Temperaturkontrollen durch?*

Bei nicht ausreichend gekühlten oder erhitzten Lebensmitteln besteht die Gefahr, dass sich eventuell vorhandene Krankheitserreger vermehren und nach dem Verzehr Krankheiten auslösen können. Halten Sie erforderliche **Kühl- und Erhitzungstemperaturen** deshalb ein, kontrollieren Sie stichprobenhaft ebenso die **Temperatur der Kühlgeräte**. Messen Sie mit einem Einstech- oder Bratenthermometer bei **heißen Speisen** die Temperatur, bevor Sie diese ausgeben. Gegebenenfalls erhitzen Sie diese nach. So können Sie gewährleisten, dass nur ausreichend heiße Speisen abgegeben werden. Stehen keine Kühleinrichtungen zur Verfügung, dürfen keine kühlpflichtigen Lebensmittel abgegeben werden.

Bei Lebensmitteln, die gekühlt oder heißgehalten werden müssen, ist die Gefahr größer, dass etwas passiert. Je weniger Sie von diesen Lebensmitteln auf dem Fest anbieten, umso weniger müssen Sie kontrollieren. Wenn Sie zum Beispiel nur Kaffee, sterilisierte Kaffeesahne in Portionsverpackungen, Kaltgetränke und durchgebackenen, trockenen Kuchen verkaufen oder verteilen, können Sie auf Kontrollen komplett verzichten.

Sollten Gäste nach dem Fest erkranken, werden Sie als Veranstalter des Festes befragt, welche Lebensmittel es gab, wie diese gelagert wurden und ob Ihre Helfer sorgfältig gearbeitet haben. Sorgen Sie deshalb dafür, dass Ihre Helfer **durchgeführte Messungen protokollieren**. Sie können dafür die im Anhang abgedruckten Kopiervorlage 6: Kühltheken, Kühlgeräte, die Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtiger Lebensmittel und die Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen einsetzen. Bei nachträglichen Beschwerden oder im schlimmsten Fall bei haftungsrechtlichen Forderungen nach Erkrankungen



Foto: © Ulrike Gamm

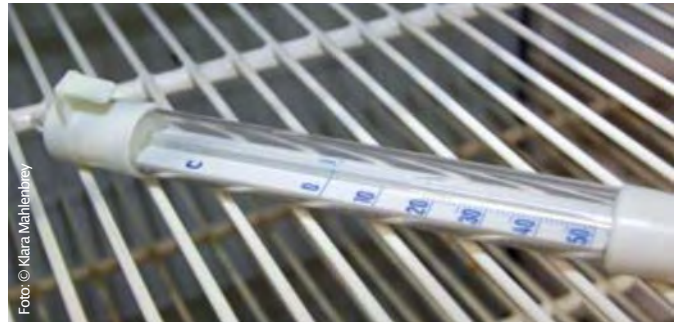


Foto: © Klara Mahlenberg

können Sie damit belegen, dass Sie Ihr Möglichstes getan haben, um Hygieneffehlern vorzubeugen.

Wie kalt müssen gekühlte Lebensmittel sein?*

Bei Kühlschranktemperaturen wachsen die meisten Krankheitserreger nur langsam. Ein Verderb lässt sich dennoch nicht verhindern. Tabelle 2 zeigt, welche **Höchstlagertemperaturen** für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel vorgeschrieben sind. Kümmern Sie sich darum, dass diese Temperaturen möglichst **durchgehend eingehalten** werden. Sind Kühlgeräte zu warm,

Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte

Veranstaltung:		Datum:	
Ort/Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Name/Idenfik.: _____			

Solltemperatur: Kühlgeräteeinrichtung: 4°C bis max. 7°C • **Solltemperatur:** Tiefkühlgeräte: mindestens -18°C
Maßnahmen:
 • Abweichung um bis zu 3°C nach oben: Nachregelnde Temperatur-Einbringung von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlthekensonder-Untergängen/Speisen
 • Abweichung um mehr als 3°C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

*Ausnahmen bei der Fischverarbeitung: die bei einer maximalen Temperatur von 2°C bis 4°C abgepackt werden
© BfE 2017, Fotoscherfem, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte (Seite 37)

Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel

Veranstaltung:		Datum:	
Ort/Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Name/Idenfik.: _____			

Höchsttemperaturen in der Lebensmittelkette: maximal 7°C, TK-Produkte maximal -18°C
Abweichungen: bei Kühltemperaturen: • Speisen zum Auspacken: maximal 12°C, • roher Fisch und Meeresfrüchte: maximal 5°C, • Fleisch: maximal 4°C, • Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten: 8°C, • kühlpflichtige Milchprodukte: maximal 10°C
Maßnahmen:
 • Abweichung um bis zu 3°C nach oben: Nachregelnde Temperatur-Einbringung von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlthekensonder-Untergängen/Speisen
 • Abweichung um mehr als 3°C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

© BfE 2017, Fotoscherfem, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel (Seite 38)

Temperaturkontrolle heiße Speisen

Veranstaltung:		Datum:	
Ort/Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Name/Idenfik.: _____			

Solltemperatur für: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Salat, Milchprodukte, Eier, Backwaren: mindestens 70°C für 2 Minuten. Die Speisen müssen sichtbar dampfen.
Solltemperatur bei heißgehaltenen Lebensmitteln: 60°C im Inneren
Maßnahmen: Bei unzureichender Temperaturabkühlung bis auf 60°C für höchstens 15 Minuten verhalten. Siedel-Speisen nach Anzeichen ausserhalb des Speisenservice.
Messinstrumente: Einsatz von Messern mit Einwirkthermoelementen.
Ausgangskontrolle: Kontrolle der Temperatur der Speisen bzw. der Lufttemperatur im Bereich der Speisen bzw. der Lufttemperatur.

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grillstand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll	Messwert Ist	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

© BfE 2017, Fotoscherfem, Bestell-Nr. 3438, www.bfz.de

Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen (Seite 39)

TABELLE 2: HÖCHSTLAGERTEMPERATUREN FÜR ZU KÜHLENDE UND TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL
(nach DIN 10508/2012¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel	Beispiel	Höchstlagertemperatur
Tiefkühlprodukte ¹⁾		-18°C oder darunter
Speiseeis in Fertigpackungen ¹⁾		-18°C oder darunter
Speiseeis zum Ausportionieren ¹⁾	Eis zur Abgabe als Bällchen ¹⁾	-10° C bis -12°C
frische Fischereierzeugnisse ¹⁾	roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelzeistemperatur 0 bis 2 °C
Hackfleisch, Thekenware ²⁾	loses Hackfleisch	+4 °C
frisches Geflügelfleisch ¹⁾	Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Fleischzubereitungen, frisches Fleisch ¹⁾	Mett, Tatar	+7 °C
roheihaltige Lebensmittel ¹⁾	Lebensmittel, die rohes Ei enthalten wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert) ¹⁾	Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Fo- rellenfilets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllun- gen oder Auflagen ¹⁾	Frankfurter Kranz, Sahnetorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittenes rohes Gemüse und zerlei- nertes Obst ¹⁾	geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten ¹⁾	Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Feinkostsalate ¹⁾	Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Konsummilch, pasteurisiert; UHT-Milch, geöffnet ¹⁾	Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
kühlpflichtige Milchprodukte (z. B. Sauer- milchprodukte, Sahne, Butter, Käse ¹⁾)	Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10° C

regulieren Sie die Temperatur nach und bestücken Sie Lebensmittel gegebenenfalls zusätzlich mit eingefrorenen Kühlakkus. Lagern Sie zu kühlende Speisen immer im Kühlschrank, transportieren Sie sie in einer Kühltasche mit zum Beispiel Kühlakkus und lagern Sie sie bis zur Ausgabe auch auf dem Fest **gekühlt**.

Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?*

- **Rechtzeitig aufstellen:** Bevor Kühlgeräte nach einem Transport genutzt werden können, müssen sie einige Stunden stehen, damit sich das Kältemittel sammeln kann. Außerdem dauert es nach dem Anschalten einige Stunden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- **Schatten für Kühlgeräte:** Schützen Sie die Kühlgeräte vor Sonneneinwirkung und sorgen Sie dafür, dass sie im Schatten stehen.
- **Kalt genug einstellen:** Auf einem Fest werden Kühlgeräte oft geöffnet. Daher sollte die Temperatur niedriger eingestellt werden als eigentlich nötig. Stellen Sie den Kühlschrank zum Beispiel auf 4 °C ein, damit die für viele Lebensmittel erforderlichen 7 °C erreicht werden.
- **Genügend Kühlakkus einfrieren und rechtzeitig wechseln:** Frieren Sie Kühlakkus für Kühltaschen in ausreichender

Menge auf Vorrat rechtzeitig ein und denken Sie daran, diese regelmäßig auszutauschen. Setzen Sie bevorzugt Elektrokühlboxen ein.

- **Gerätetemperatur messen:** Messen Sie die Gerätetemperatur, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen. Gemessen wird in der unteren Mitte des Gerätes nahe an der Rückwand. In Kühlgeräten sollte die Temperatur zwischen 4 °C und 7 °C liegen, in Gefriergeräten soll sie -18°C betragen.





Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie geht man mit heißen Speisen um?*

- **Garen** Sie insbesondere rohes Fleisch, Frischfisch und Geflügel vor der Abgabe **vollständig durch**. Das gilt insbesondere für Grillgut wie Bratwürste, Steaks und so weiter. Die Kerntemperatur im Inneren sollte für 2 Minuten mindestens 70 °C betragen.
- Warme Speisen, die gekühlt zum Fest transportiert wurden, müssen auf mindestens 70 °C **wieder erhitzt** werden. Diese Temperatur muss auch innen erreicht und über mindestens 2 Minuten gehalten werden. Suppen müssen sprudelnd aufgekocht werden.
- Warme Speisen, die heiß zum Fest transportiert wurden, müssen durchgängig auf 65 °C **heiß gehalten** werden. Sie müssen sichtbar dampfen. Wird die vorgegebene Temperatur nicht erreicht, können Sie bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf maximal 60 °C für höchstens 15 Minuten) **nacherhitzen**. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.
- Achten Sie darauf, dass auch **durchgegartes Grillgut** bei einer Temperatur von 65 °C im Inneren **heiß gehalten** wird. Das Beiseitelegen abseits der glühenden Kohlen auf dem Grillrost hat in der Regel zur Folge, dass im Grillgut bei geringeren Temperaturen als 65 °C optimale Bedingungen für eine Keimvermehrung entstehen. Das darf nicht sein.
- **Messen** Sie die **Kerntemperatur stichprobenhaft** mit einem Bratenthermometer, bevor Sie die Lebensmittel ausgeben. Achten Sie dabei darauf, die Speisen in der Mitte so einzusteichen, dass Sie die Temperatur auch tatsächlich **im Kern** bestimmen. Sie dürfen außerdem nur mit einem sauberen Thermometer messen. Reinigen Sie dieses vor erneutem Gebrauch.
- Sofern Sie kein Thermometer zur Hand haben, **prüfen** Sie den **Garzustand augenscheinlich im Inneren**. Schweine- beziehungsweise Geflügelfleisch ist durchgegart, wenn es beim Anschneiden im Kern grau beziehungsweise weiß aussieht. Der austretende Fleischsaft ist farblos und klar.
- **Geben** Sie heiße Speisen möglichst **sofort aus**. Anderenfalls halten Sie diese bei einer Kerntemperatur von 65 °C warm. Die Warmhaltezeit sollte insgesamt längstens 3 Stunden betragen.

Was ist sonst noch beim Grillen und Frittieren zu beachten?*

Beim Grillen:

- Nehmen Sie Fleischstücke und Würstchen zum Grillen immer nur nach Bedarf aus der Kühlung.
- Verwenden Sie unterschiedliche Grillzangen und verschiedenes Geschirr für rohes und gegartes Fleisch.

Beim Frittieren:

- Tauschen Sie das Fett nach 12 Stunden Betriebsdauer aus beziehungsweise dann, wenn ein Teststäbchen (erhältlich im Fachhandel für Laborbedarf) den Fettwechsel anzeigt. Bei mehrtägigen Festen wechseln Sie das Frittierfett täglich.



Foto: © Ute Gornig



Foto: © Klara Mahlenbrey

SPEISEN- UND GETRÄNKEABGABE

Worauf sollte man bei der Speisenabgabe achten?*

- **Lebensmittel abschirmen:** Schützen Sie die Lebensmittel vor ungewollten Fremdeinflüssen. Vermeiden Sie insbesondere, dass sie angefasst, angehustet, angeniest oder anderweitig verunreinigt werden, oder dass sich zum Beispiel Insekten darauf niederlassen können. Eine offene Präsentation ist unhygienisch.
- **Geschützt präsentieren:** Zeigen Sie die Speisen zum Beispiel in einer **Theke**, die zur Besucherseite hin mit einem **Spuckschutz** aus Glas oder Kunststoff versehen ist. Andernfalls stellen Sie die Lebensmittel auf die Theke und **decken** Sie diese mit **Hauben oder Folie ab**. Oder aber Sie stellen **unverkäufliche Musterspeisen** auf Tellern vor sich aus oder Sie zeigen **Fotos** davon. Die Verkaufsware bewahren Sie dann zum Beispiel auf rückwärtigen Tischen in Kunststoffboxen mit Deckeln oder Hauben oder in Kühlgeräten auf.
- **Kühlung gewährleisten:** Lagern Sie zu kühlende Lebensmittel immer bis zur Abgabe abgedeckt im Kühlschrank oder in Kühlboxen. Bieten Sie kühlpflichtige Speisen nicht ungekühlt an. Abhängig von der Umgebungstemperatur können sich die Speisen schnell so sehr erwärmen, dass sich vorhandene Bakterien in großem Maße vermehren können. Haben Sie keine Kühltheke, präsentieren Sie den Gästen wie oben beschrieben Musterspeisen oder Abbildungen davon. Ist das Fest vorbei, entsorgen Sie die Musterspeisen.



Foto: © Klara Mahlerbrey



Foto: © Klara Mahlerbrey



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm





Foto: © Barbara Frommann-Czenik



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm

- **Speisenausgabe mit ausreichend Abstand:** Erlauben Sie keine Selbstbedienung bei unverpackten Speisen, sondern portionieren Sie diese aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand zwischen Ausgabetisch und Gast. Vergrößern Sie beispielsweise mit einer Sitzbank vor dem Ausgabetisch den Abstand derartig, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder angeniest werden können.
- **Sauber portionieren kurz vor der Abgabe:** Portionieren Sie die Speisen immer erst kurz vor dem Servieren mit sauberen Messern, Löffeln oder Pizzaschneidern.
- **Hygienisch ausgeben:** Fassen Sie verzehrfertige Lebensmittel und Speisen sowie Geschirrinflächen nicht direkt mit den Händen an, sondern verwenden Sie dazu Vorlegebesteck, Zangen, Tortenheber, Einweghandschuhe, Plastik- oder Papiertüten.
- Falls Sie **Fingerfood** reichen, achten Sie darauf, dass Ihre Gäste dieses hygienisch einwandfrei entnehmen können, zum Beispiel als Spieße, in Papierförmchen oder mit Sticks. Legen Sie Servietten bereit.
- **Keine Speisentrücknahme:** Einmal ausgegebene Speisen nehmen Sie weder zurück noch geben Sie diese erneut aus. Das gilt auch für Speisen, die schon einmal auf dem Buffet gestanden haben.
- **Haftungsausschluss:** Weisen Sie per Aushang darauf hin, dass für Unverträglichkeiten durch Zusatzstoffe oder Allergene keine Haftung übernommen wird.
- **Reste:** Vollständig durchgegarnte oder durchgebackene Speisen können Sie an die Helfer verteilen. Ungekühlt angebotene Musterspeisen und Speisereste müssen Sie entsorgen.



Foto: © Martina Schäfer

Was ist bei der Getränkeabgabe zu beachten?

Kunststoffflaschen anstelle von Glas: Um Glasbruch vorzubeugen, nutzen Sie bei der Getränkeabgabe vorzugsweise Kunststoffflaschen. Anderenfalls achten Sie auf möglichen Glasbruch und Beschädigungen zum Beispiel an Schraubverschlüssen. Entsorgen Sie entsprechende Flaschen beziehungsweise Gläser. Beseitigen Sie Glassplitter umgehend und reinigen Sie die betroffenen Flächen.

Das **Gaststättengesetz (GastG)** enthält zwei für Sie wichtige Paragraphen, die Sie in der Regel anwenden müssen:

§ 2 Erlaubnis

- Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden.
- Der Erlaubnis bedarf nicht, wer
 - 1. alkoholfreie Getränke,
 - 2. unentgeltliche Kostproben,
 - 3. zubereitete Speisen oder
 - 4. in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

§ 6 Ausschank alkoholfreier Getränke

- Ist der **Ausschank alkoholischer Getränke** gestattet, so sind auf Verlangen auch **alkoholfreie Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk **nicht teurer abzugeben** als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Gewerbeaufsichtsbehörde kann eine Ausnahmegenehmigung für den Automatenausschank zulassen.



Foto: © Klara Mathenbrey

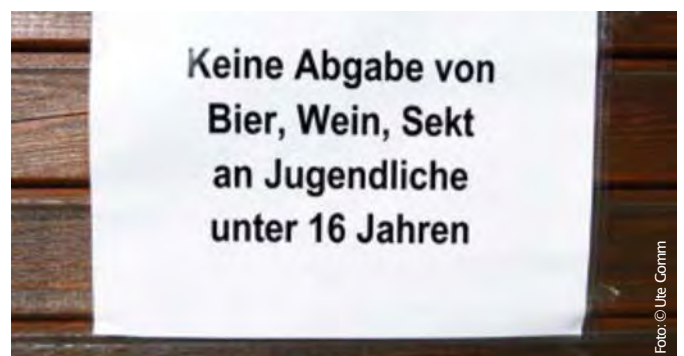


Foto: © Ute Comm

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche.
Die Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz erlaubt! Sie tragen die Verantwortung!
Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes können vom Veranstalter zusätzlich verschärft werden!

- erlaubt
- nicht erlaubt
- ◆ Ausnahmen siehe kleingedruckte Erklärung

		Kinder		
		unter 14 Jahre	14 + 15 Jahre	16 + 17 Jahre
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten <small>(Ausnahmen: Begleitung durch Eltern oder Erziehungsbeauftragte Person; Aufenthalt für die Dauereinnahme eines Getränkes / einer Mahlzeit zw. 5 und 23 Uhr; Teilnahme an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe)</small>	◆	◆	bis 24 Uhr
§ 5 (1)	Aufenthalt in Nachtbars (o. Ä.)			
§ 5 (2)	Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe <small>(beruflicher Betätigung / zur Brauchtumpflege)</small>	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr	bis 24 Uhr
§ 6 (1)	Anwesenheit in Spielhallen / Teilnahme am Glücksspiel			
§ 6 (2)	Spiele mit Gewinnmöglichkeit auf Volksfesten (o. Ä.)	Bei Gewinn von Waren in geringem Umfang		
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten			
§ 9	Abgabe / Duldung des Konsums von Branntwein, branntweinhaltenen Getränken			
§ 9	Abgabe / Duldung des Konsums von Bier, Wein, Sekt <small>(Ausnahme: Im Beisein der Eltern dürfen 14- und 15-jährige Bier, Wein, Sekt konsumieren)</small>		◆	
§ 10	Abgabe / Duldung des Konsums von Tabakwaren, sowie von E-Zigaretten und E-Shishas			
§ 11	Anwesenheit bei Filmveranstaltungen - mit entsprechender Altersfreigabe <small>(Ausnahmen: Kinder ab 6 Jahren dürfen in Begleitung der Eltern Filme mit Freigabe ab 12 besuchen; die Begleitung durch Eltern oder einen Erziehungsbeauftragten hebt die zeitliche Beschränkung auf)</small>	bis 20 Uhr	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr
§ 12	Abgabe von Bildträgern (Filme, Computerspiele ...)	Mit entsprechender Altersfreigabe		
§ 13	Spielen an elektr. Bildschirmspielgeräten - ohne Gewinnmöglichkeit	Mit entsprechender Altersfreigabe		
§ 15	Zugänglichmachen von jugendgefährdenden Trägermedien			



Foto: © Klara Mahlenbrey

Verpflichtend ist beim Ausschank von alkoholischen Getränken zusätzlich ein Hinweis auf die **Einhaltung des Jugendschutzgesetzes**. Bier, Wein, Sekt beispielsweise darf nur an mindestens 16-Jährige, Hochprozentiges nur an über 18-Jährige abgegeben werden. Es sei denn, Minderjährige sind in Begleitung von Erwachsenen.

Werden Früchte wie **Zitronen- oder Apfelsinenscheiben** in die Getränke gegeben, dürfen dafür nur **gewaschene, unbehandelte Früchte** verwendet werden. Am besten werden die Früchte im Vorfeld kurz mit kochendem Wasser überbrüht.

Informieren Sie Ihre Gäste mit **Getränkemenüs oder Preistafeln** über das Lebensmittel- und Getränkeangebot. Weiterführende Informationen enthält das Heft 1578 „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“.

Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?

- Wenn Sie eine **mobile Getränkeausschank-Anlage** ausleihen, lassen Sie sich oder Ihre Helfer vom Verleiher in deren **Handhabung einweisen**. Sie lernen dabei unter anderem alle Hygiene- und Reinigungsanforderungen für Tropfbleche, Zapfleitungen und -hähnekannen. Sie als Festveranstalter sind für die Hygiene der Anlage verantwortlich.
- **Überzeugen** Sie sich davon, dass die **Anlage bei Anlieferung sauber** ist und dass Sie einen **Reinigungsnachweis** dafür erhalten.
- **Offene Getränke** dürfen nur in **geegichten Gläsern** ausgeschenkt werden.



Foto: © Ute Gömm



Foto: © Klara Mahlenbrey



Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?

Wer Lebensmittel für andere zubereitet, muss sich gesund fühlen und darf keine ansteckenden Krankheiten haben. Dazu zählen zum Beispiel auch Durchfall (häufiger als zweimal am Tag), eine starke Erkältung, eitrige offene Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten wie Borkenflechte.

Wer krank ist oder Sie sich krank fühlt, darf nicht mitmachen.

Folgende Symptome gelten als Anhaltspunkte für Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können:

- Durchfall: mehr als zweimal pro Tag dünnflüssiger Stuhlgang, oft einhergehend mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber,
- hohes Fieber mit schweren Kopf, Bauch- oder Gelenkschmerzen, eventuell Verstopfung. Dies können Anzeichen für Typhus oder Paratyphus sein,
- Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut als mögliches Anzeichen für Virushepatitis A oder E, die sich als Leberentzündung äußert,

- gerötete, nässende, eitrige offene oder geschwollene Wunden, infizierte Hautpartien, die auf eine ansteckende Hautkrankheit (zum Beispiel Borkenflechte) hinweisen.

Eine **Erkrankung** sollte Ihnen als Organisator unverzüglich gemeldet werden, selbst wenn es nur einen **Verdacht** darauf gibt. Weisen Sie Ihre Helfer auf diese vorbeugende Infektionsschutzmaßnahme hin.

Eine **Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)** benötigen ehrenamtlich Tätige, die nur ein- oder zweimalig im Jahr bei einem Fest mithelfen, **nicht**. Nur wenn diese häufiger oder regelmäßig mitwirken und mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, benötigen sie eine solche Bescheinigung. Fragen Sie bei Ihrem örtlichen Gesundheitsamt nach, wenn Sie unsicher sind.

Helfer, die leicht verderbliche Lebensmittel abgeben, sind tätigkeitsbezogen über die dafür geltenden **Hygieneregeln** zu informieren. Sie werden aufgefordert, diese einzuhalten. Eine solche abgespeckte Einweisung im Sinne des § 4 LMHV Hygieneschulung soll durch **fachkundige Personen** (vgl. Fußnote Seite 10) erfolgen.



Foto: © Peter Meyer



Foto: © Uwe Seisenberger

Warum ist Händewaschen das A und O?*

Mit den Händen fassen wir tagtäglich alles Mögliche an. Hände sind ungewaschen mit einer Vielzahl von Mikroorganismen behaftet und können maßgeblich für eine Übertragung von krankheitserregenden Bakterien und Viren auf Lebensmittel verantwortlich sein. Gründliches Händewaschen beugt dem vor und schützt die Gesundheit der Festbesucher.

- **Bevor** Sie Lebensmittel anfassen, waschen Sie Ihre Hände gründlich: unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife. Anschließend trocknen Sie diese am besten mit Einwegtüchern gut ab.
- Waschen Sie immer wieder Ihre Hände. Dies ist immer Pflicht, **nachdem** Sie mit Schmutz, Abfällen, Putzlappen und Geld in Berührung gekommen sind, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, die Krankheitserreger enthalten können (insbesondere zum

Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier), nach dem Griff in die Haare und nach Kontakt mit Haustieren oder einem Windelwechsel.

Was sind geeignete Handwaschgelegenheiten?

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern sollte immer in der Nähe sein. Ist kein Waschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit Trinkwasser gefüllter sauberer Kanister mit Ablaufhahn oder zum Erhitzen ein elektrischer Einkochtopf oder Glühweinbereiter mit Auslaufhahn jeweils mit einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden. Flüssigseife und Einweghandtücher dürfen auch hier nicht fehlen. Lebensmittel und Geschirr dürfen darunter nicht gereinigt werden. Ein Eimer mit stehendem Wasser genügt nicht, weil sich darin Bakterien ansammeln und vermehren können.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Thomas Helm

Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?*

- Tragen Sie **saubere Kleidung**, die nicht fusselt. Zusätzlich kann das Umbinden einer Schürze oder eines Kittels sinnvoll sein, damit zum Beispiel keine weiten Ärmel, Oberteile oder sonstige Kleidungsstücke in Kontakt mit den Speisen kommen können.
- **Legen** Sie vor Arbeitsbeginn sämtlichen **Schmuck ab** und krempeln Sie Ihre Ärmel auf, so dass diese nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- **Binden** Sie Ihre **Haare** zusammen, falls sie länger sind.
- Achten Sie auf eine **angemessene Körperhygiene**, wie regelmäßiges Duschen, Haare waschen und Zähne putzen.
- **Kurz geschnittene Fingernägel** ohne Lack und Nagelschmuck lassen sich am besten reinigen.
- **Husten** oder **niesen** Sie nicht auf Lebensmittel. Zum Husten und Naseputzen **wenden** Sie sich von den Lebensmitteln **ab**, verwenden Sie Papiertaschentücher und werfen diese anschließend weg. Danach waschen Sie sich gründlich die Hände und trocknen sie mit Einweghandtüchern ab.
- Versorgen Sie **frische Wunden** und offene Verletzungen an Händen und Armen sofort. Desinfizieren Sie die Wunde und **decken** Sie diese mit sauberem, **wasserundurchlässigem Pflaster ab**.
- Waschen Sie lieber häufig die Hände anstatt **Einmalhandschuhe** anzuziehen. Wenn Sie diese tragen möchten, wechseln Sie sie jedes Mal nach Kontakt mit unsauberen Lebensmitteln oder Gegenständen, Geld, Verpackungen und Abfallbehältern.
- **Rauchen** ist und **Haustiere** sind überall dort, wo Lebensmittel aufbewahrt, zubereitet oder angeboten werden, **verboten**.



ORGANISATORISCHE UND TECHNISCHE ANFORDERUNGEN



Worauf müssen Sie bei der Wahl des Veranstaltungsortes achten?*

- Für **Tische, Stühle** und **Bänke** steht **ausreichend Platz** zur Verfügung. Die Tische und Sitzgelegenheiten sind so aufzustellen, dass es einen **Hauptdurchgang** gibt und zwischen den Reihen breite Gänge verbleiben. Sollte es erforderlich sein, können die Besucher den Veranstaltungsort so zügig verlassen.
- Die **Zugänge** zum Veranstaltungsort sollten bei jeder Witterung sicher **begehrbar** sein.
- Wenn das Fest (auch) bei **Dunkelheit** stattfindet, achten Sie darauf, dass die Zugänge zum Veranstaltungsort ausreichend **beleuchtet** sind.
- Es sind ausreichend **Parkplätze** vorhanden und gekennzeichnet.
- Es sind **Fluchtwege** vorhanden und ausgewiesen.
- Für **Transportfahrzeuge** und **Rettungswagen** sind Zu- und Abfahrtswege vorhanden.

Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?*

- **Schutz vor Umwelteinflüssen:** Lebensmittel müssen im Freien unter anderem vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, herabfallendem Laub, Insekten oder überfliegenden Vögeln geschützt werden. Wirksam davor bewahren können zum Beispiel Zelte oder Sonnenschirme.
- **Abstand zu Toiletten und Tiergehegen:** Bieten Sie Speisen und Getränke nicht in unmittelbarer Nähe zu Tiergehegen oder Sanitäreinrichtungen an. Das ist unhygienisch.
- **Befestigter Bodenbelag:** Ein unbefestigter Untergrund kann zum Beispiel mit einer reiß- und rutschfesten Bodenplane ausgelegt werden. Lebensmittel und sauberes Geschirr dürfen dort aber dennoch nicht abgestellt werden. Sie dürfen keinen Bodenkontakt haben – weder bei der Annahme noch zur Lagerung, Abgabe oder Auslage.
- **Leicht zu reinigende Oberflächen:** Arbeitsflächen, Tische, Geschirr, Besteck, Behältnisse, Geräte und Kühlschränke müssen eine einwandfreie, glatte Oberfläche aufweisen, die leicht zu reinigen ist. Verwenden Sie gegebenenfalls abwaschbare Tischdecken oder Folie zum Abdecken.





Foto: © Uwe Seisenberger

Welche Anforderungen sind beim Trink- und Abwasser einzuhalten?

- Das Wasser zum Behandeln von Lebensmitteln, zum Spülen und Reinigen von Geräten und Geschirr und zum Händewaschen muss Trinkwasserqualität haben.
- Die verwendeten Trinkwasserschläuche müssen für Lebensmittel zugelassen sein (zum Beispiel KTW A und DVGW W270 geprüft). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig!
- Die Schlauchleitungen sollten vor dem Gebrauch mit Trinkwasser gründlich durchgespült werden.
- Achten Sie darauf, dass sich in den Trinkwasserschlauchleitungen (zum Beispiel durch „Knicke“ oder Gegenstände, die auf dem Schlauch stehen) kein Stauwasser bilden kann.
- Das Abwasser muss in das Abwassernetz geleitet oder bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden.
- Ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, dürfen nur Einweg-Trinkgefäße oder Mehrweggeschirr zur einmaligen Nutzung verwendet werden. Ein Kanister mit kaltem Trinkwasser kann behelfsweise zur ausschließlichen Händereinigung genutzt werden. Das Wasser darf nicht zur Lebensmittelverarbeitung, -zubereitung oder Geschirreinigung verwendet werden.

- Für gelegentlich und in kleinem Rahmen stattfindende (Wohlfahrts-)Veranstaltungen ist keine Anmeldung erforderlich. Sie sollten trotzdem mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachungshörde – wie im Vorwort dieses Hefts erwähnt – Kontakt aufnehmen und diese darüber informieren, dass Ihr Fest stattfindet.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wann muss eine Veranstaltung angemeldet werden?

- Wenn Sie **Alkohol ausschenken** wollen oder **häufiger als gelegentlich** ein frei zugängliches, öffentliches Fest durchführen möchten, müssen Sie Ihre Veranstaltung bei Ihrer Gemeinde **schriftlich anmelden**. Das Ordnungsamt leitet behördenintern Ihre Anmeldung an die zuständigen Veterinärbehörden oder Lebensmittelüberwachungsämter weiter. Gegebenenfalls kontrollieren diese Ihre Veranstaltung vor Ort.
- Wenn Sie **keinen Alkohol ausschenken**, kann es trotzdem erforderlich sein, die Aufnahme einer lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit (nach Art. 6 VO (EG) Nr. 852/2004) bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde anzuzeigen.



Foto: © Barbara Frommann-Czemnik



Foto: © Klara Mahlenbrey

Worauf ist bei der Reinigung zu achten?*

- **Reinigen** Sie Arbeitsflächen und Gerätschaften nach Bedarf mehrmals **zwischendurch**. Dafür sollten mehrere kleine Eimer mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, Wischlappen und Einwegtücher zum Trocknen bereitstehen.
- **Sauberes von schmutzigem Geschirr trennen:** Bewahren Sie sauberes Geschirr abgedeckt und verpackt getrennt von Lebensmitteln und dem Rücklauf schmutziger Geschirteile auf.
- Verwenden Sie möglichst eine **Geschirrspülmaschine** zur **Geschirreinigung**. Entfernen Sie grobe Speisereste vor dem Einbringen des Geschirrs. Leeren Sie Gläser aus. Bestücken Sie die Maschine sachgerecht und überladen Sie sie nicht. Halten Sie die Reinigungsintervalle des Programms ein.
- **Verzichten** Sie aus hygienischen Gründen auf das **Spülen, Trocknen und Polieren** der Gläser mit Handtüchern **von Hand** während des Festes. Existiert keine Spülmaschine, **sammeln** Sie das **schmutzige Geschirr ungespült** und reinigen es später maschinell. Anderenfalls bieten Sie **Einweggeschirr** an.
- Für einen hygienischen **Handabwasch**, zum Beispiel nach Beendigung des Festes in einer Küche benötigen Sie **zwei Spülbecken:** Eine mit heißem (60 bis 65 °C) Wasser und Spülmittel zum Reinigen, das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen. Reste dürfen nicht ins Spülwasser entleert werden. Lassen Sie das gereinigte Geschirr mit der Öffnung nach unten abtropfen. Trocknen Sie es anschließend mit einem frischen, sauberen Geschirrtuch ab.

- **Wechseln** Sie **Spülwasser, Spüllappen und Trockentücher** mehrfach. Verwenden Sie **Einwegtücher. Saubere Geschirrhandtücher und Wischlappen** sollten in ausreichender Anzahl verfügbar sein.
- **Gebrauchte feuchte Geschirrtücher** und mehrfach verwendbare **Wischtücher** sind **auszutauschen, zu trocknen**, und nach dem Fest **in der Waschmaschine bei mindestens 60 °C zu waschen**.

TIPP: Werden eine Spülbürste oder ein Gläserbürsteneinsatz und Gummihandschuhe verwendet, ist eher gewährleistet, dass das Spülpersonal mit ausreichend heißem Wasser spült.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Ute Comm



Foto: © Klara Mählenbrey

- **Desinfektionsmittel** gehören nicht in die Hände von Laien. Sie dürfen nur von **fachlich geschultem Personal** angewendet werden, zum Beispiel nach Umgang mit mikrobiell behafteten Lebensmitteln wie Geflügel und rohen Eiern.
- **Speisereste** müssen in separaten, **geschlossenen Behältern** entsorgt werden. Eine Verfütterung von Speiseresten an Tiere ist unzulässig. **Leeren** Sie **Abfallbehälter** regelmäßig und immer nach Ende der Veranstaltung und vergessen Sie auch deren Reinigung nicht.

Was ist sonst noch wichtig?*

- **Bons statt Geld:** Trennen Sie die Kasse von der Lebensmittel- ausgabe. Bewährt haben sich Verzehrbons.
- **Personaltoiletten für Helfer:** Reservieren Sie für Ihre Helfer eine separate Toilette und weisen Sie diese zum Beispiel mit einem Schild als solche aus.
 - **Kein Toilettendienst für Lebensmittelhelfer:** Wenn Sie als Helfer mit Lebensmitteln umgehen, dürfen Sie nicht zur Toilettenaufsicht eingeteilt werden. Diese Aufgabe müssen andere Personen übernehmen.
 - Die **Sanitäranlagen** sollten möglichst mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern mit Abwurfkorb ausgestattet sein. Eine ausreichende Menge Toilettenpapier und Einmalhandtücher muss vorhanden sein. Dass die Toiletten **regelmäßig gereinigt** wurden, ist zu **dokumentieren** (vergleiche Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten).



Foto: © Ute Comm



Foto: © Ute Comm

Reinigungsplan Toiletten

Veranstaltung:		Datum:	
Ort/Adresse:			
Name des/der Verantwortlichen:			
Tidder:		E-Mail:	
Beginn der Veranstaltung:	Uhr:	Ende der Veranstaltung:	Uhr:

geplant am:	Uhrzeit:	von:	Kontrolliert durch:

*Die Toilettenkontrolle und -reinigung sollte von mehreren Personen durchgeführt werden, da nur die Aufgabe nicht vollständig ist. Es dürfen keine Helfer, die mit der Lebensmittel- und Lebensmittelbearbeitung zu tun haben, den Toilettenbereich betreten, da dies zu Kontamination führen könnte. Zwischen der Reinigung und dem Betreten des Toilettenbereichs sollte ein Mindestabstand von 2 Metern eingehalten werden.
© BZfE 2017. Fotostickerfilm, Bestell-Nr. 3438, www.bzf.de

Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten (Seite 40)



Leitlinien, Kommentare, Merkblätter, DIN-Normen

Bales / Baumann / Schnitzler: Infektionsschutzgesetz, Kommentar und Vorschriftensammlung. 2., überarbeitete Auflage 2003. Kohlhammer Verlag Stuttgart

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH), Deutscher Bauernverband e. V. (DBV), Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV), Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) (Hrsg.): Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden. Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 23. August 2006

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (Hrsg.): Warmhalte-temperatur von Speisen sollte über 65 °C betragen. Stellungnahme Nr. 008/2008 des BfR vom 14. Januar 2008. Berlin 2008

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (Hrsg.): Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt. FAQ des BfR vom 08. Februar 2018., Berlin 2018

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (Hrsg.): Sicher verpflegt – Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen. Berlin 2017

Deutscher Brauerbund e. V.: Mobile Schankanlagen (Broschüre); Mobiler Bierausschank (Flyer) des Deutschen Brauerbunds. Berlin 2014 (www.brauer-bund.de, Zugriff vom 16.10.2018)

Deutscher Brauerbund e. V.: Qualität, Hygiene und Reinigung von Schankanlagen; Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen, Berlin 2014 (www.brauer-bund.de, Zugriff vom 16.10.2018)

Deutscher Caritasverband e. V., Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. (Hrsg.): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Leitlinie gemäß Art. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004. 1. Auflage 2009. Lambertus Verlag Freiburg

Deutscher Caritasverband e. V. (Hrsg.); Diakonie Deutschland (Hrsg.): Ergänzungsband für Zentralküchen und Cook & Chill zu „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“. Ergänzung der Leitlinie. 1. Auflage 2016. Lambertus Verlag Freiburg

Deutscher Hausfrauenbund e. V., Landesverband Hessen: Feste sicher feiern. Darmstadt 2006

DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen – Teil 6 Anforderungen an Reinigung und Desinfektion (Stand: Dezember 2014)

DIN 6650-7 Getränkeschankanlagen – Teil 7 Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen (Stand: November 2008)

DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (Stand: Juli 2018)

DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (Stand: März 2012)

EU-Kommission: Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Online unter: <http://bvlk.de/fachinformationen.html> (Zugriff vom 18.10.2018)



Foto: © Barbara Frommann-Czenik

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen: Pressemitteilung vom 28. Oktober 2014: Kennzeichnungsvorschriften der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung gelten nicht für die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen. Online unter: <https://www.umwelt.nrw.de/pressebereich/pressemitteilung/news/2014-10-28-kennzeichnungsvorschriften-der-neuen-eu-lebensmittelinformationsverordnung-gelten-nicht-fuer-die-gelegentliche-handhabung-zubereitung-und-lagerung-von-lebensmitteln-sowie-speisenzubereitung-durch-privatpersonen/> (Zugriff vom 18.10.2018)

Gesetze, Verordnungen

Gaststättengesetz (GastG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), zuletzt geändert durch Artikel 14 des Gesetzes vom 10. März 2017 (BGBl. I S. 420)

Infektionsschutzgesetz (IfSG): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045); zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2615)

Jugendschutzgesetz (JuSchG) vom 23. Juli 2002 (BGBl. I, S. 2730), zuletzt geändert durch Art. Art. 11 vom 10. März 2017 (BGBl. I S. 420)

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), neugefasst durch Bekanntmachung v. 3 Juni 2013 in BGBl. I S. 1426; zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30.6.2017 (BGBl. I S. 2147)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (EULMRDV); Version vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816 (Nr. 39))

Zweite Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (2. EULMRDVÄndV) v. 11. November 2010 (BGBl. I S. 1537 (Nr. 57))

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139, 30. April 2004, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 11. März 2009 (ABl. L 87, 31.3.2009 S. 109)

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816f.), neugefasst durch Bek. vom 21.06.2016 (BGBl. 1469) zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3.1.2018 (BGBl. I S. 99)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I, S. 1816 u. 1828), neu gefasst durch Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480 (619))

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung), veröffentlicht und korrigiert im ABl. L 304 vom 22.11.2011

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV), Version vom 22. Februar 2007 (BGBl. I, S. 258), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

KOPIERVORLAGE 1/1

Checkliste Veranstaltungsorganisation

Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Organisation:			
Telefon:		E-Mail:	
Adresse:			
Beginn der Veranstaltung:		Ende der Veranstaltung:	
Uhr		Uhr	

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.0	Veranstaltung allgemein:			
1.1	Kosten kalkulieren und Finanzierung sicherstellen			
1.2	Angebot/Genehmigung für die Nutzung des Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung, ggf. bei privaten Grundstücksbesitzern und bei Nachbarn einholen			
1.3	wenn es sich doch um eine gewerbliche Veranstaltung handelt: beim Gewerbeamt rechtzeitig anmelden			
1.4	abklären, ob ausreichender Versicherungsschutz (z. B. Schadenshaftpflicht) besteht			
1.5	ggf. Sicherheitspersonal engagieren			
1.6	Kontakt mit der Lebensmittel überwachenden Behörde aufnehmen und das Fest ggf. anzeigen. (Das Amt kann Sie hinsichtlich Ihrer Anforderungen beraten oder Ihnen Kontakte zu anderen Veranstaltern, die bereits ähnliche Feste durchgeführt haben, vermitteln.)			
1.7	Informieren Sie sich bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung, ob und wenn ja welche Ruhezeiten einzuhalten sind und ob weitere Aspekte (z. B. Straßensperrung bei Straßenfesten, Fluchtwege) zu berücksichtigen sind			
1.8	Abfallentsorgung mit dem zuständigen Abfallentsorgungsunternehmen klären			
1.9	Zugang für einen Trinkwasseranschluss sicherstellen, Trinkwasser-schläuche organisieren und die Abwasserbeseitigung sicherstellen			
1.10	Zugang für Stromanschluss und entsprechende Kapazitäten einrichten			
1.11	Ggf. eine Getränkeauschankanlage organisieren, beim Verleiher über die Handhabung und Reinigung der Anlage informieren (Reinigungsnachweis muss vorhanden sein)			
1.12	beim Ausschank alkoholischer Getränke: bei der zuständigen Behörde erkundigen, ob – je nach Art der Veranstaltung – eine vorübergehende Gaststättenerlaubnis nach §12 Gaststättengesetz oder eine Gaststättengestattung zu beantragen ist			

KOPIERVORLAGE 1/2

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.13	am Getränkestand ggf. einen Hinweis auf das Jugendschutzgesetz zum Alkoholausschank anbringen, zum Beispiel: Keine Abgabe von Bier, Wein, Sekt an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren			
1.14	ausreichende Anzahl von Toiletten sowie eine gesonderte Toilette für Mitarbeiter mit Handwaschbecken und Beleuchtung organisieren (ggf. eine mobile Toilettenanlage, z. B. Toilettenwagen ordern)			
1.15	Verkaufsstand/Partyzelt besorgen, Anforderungen an den Fußboden des Verkaufsstandes/Zeltes beachten			
1.16	ggf. ausreichende Beleuchtung sicherstellen			
1.17	Musikanlage, Verstärker, Lautsprecher und Stromanschluss dafür organisieren			
1.18	ggf. Tische und Bestuhlung, Geschirr organisieren			
1.19	für Handwaschgelegenheiten sorgen, Umgang mit schmutzigem Geschirr regeln und ggf. die Möglichkeit für das Waschen von Lebensmitteln (Obst/Gemüse) regeln			
1.20	Aufbau und Abbau organisieren			
1.21	bei der Feuerwehr über die Vorschriften zum Brandschutz informieren und ggf. Feuerlöscher aufstellen			
1.22	ggf. GEMA-Anmeldung durchführen (in der Regel ist der Musikeinsatz nur bei Privatveranstaltungen GEMA-frei. Wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik zum Einsatz kommt, informieren Sie sich bitte rechtzeitig, ob diese GEMA-pflichtig ist und mit welchen Kosten zu rechnen ist. Infos unter www.gema.de)			
1.23	Bei größeren Veranstaltungen empfiehlt es sich, bei einem Träger der deutschen Wohlfahrtspflege, z. B. beim Arbeiter-Samariter-Bund, beim Deutschen Roten Kreuz, bei der Malteser- oder Johanner-Unfallhilfe zu fragen, ob Einsatzkräfte bei dem Fest präsent sein können			
1.24	Sonstiges:			
2.0	Speisen und Getränke			
2.1	Die ehrenamtlichen Helfer rechtzeitig vor dem Fest z. B. auf der Organisationsbesprechung über die „Gute Hygienepraxis“ und Tätigkeitsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz bei Festen unterrichten (Inhalte: Helferheft 0364, „Feste sicher feiern“)			
2.2	Helferlisten (Auf-/Abbau, Durchführung) in Umlauf geben			
2.3	Liste für Lebensmittelpenden in Umlauf geben			
2.4	geeignete Lebensmittel (vgl. Tabelle 1: „Geeignete, bedingt geeignete und nicht empfehlenswerte Lebensmittel“), Getränke, Kaffee usw. einkaufen			

KOPIERVORLAGE 1/3

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
2.5	evtl. Brötchen, Kuchen, Grillfleisch etc. beim Bäcker, Metzger bestellen			
2.6	evtl. Geschirr, Gläser, Besteck, Kaffeekannen besorgen			
2.7	Zubehör besorgen: Servietten, Müllbeutel, Küchentücher, Spüllappen, Putzlappen, Spülmittel, Putz- und Reinigungsmittel, Toilettenpapier, Einweghandtücher etc.			
2.8	Kopiervorlage 5: Checkliste Wareneingang kopieren, Mappe für z. B. Lieferscheine, Quittungen vorbereiten			
2.9	Preislisten für Getränke vorbereiten			
2.10	Kühl- und Tiefkühlgeräte rechtzeitig vorab aufstellen und einschalten, damit beim Einlagern die erforderlichen Mindesttemperaturen erreicht sind (s. Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte)			
2.11	Kopiervorlage 7: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel kopieren			
2.12	Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen kopieren			
2.13	Kasse, Wechselgeld und Verzehrbons besorgen			
2.14	Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten kopieren			
2.15	Sonstiges:			
3.0	Öffentlichkeitsarbeit			
3.1	ggf. Aktionen, Spiele oder Ähnliches planen, Zubehör besorgen			
3.2	ggf. Ehrengäste einladen			
3.3	ggf. Presse informieren			
3.4	Sonstiges:			

KOPIERVORLAGE 2

Aufgabenverteilung

Planungstreffen:	Datum:
Name der Veranstaltung:	Datum:
Ort, Adresse:	
Name des Festverantwortlichen:	
Organisation:	
Telefon:	E-Mail:

Was ist zu erledigen?	Wer kümmert sich darum? (Name, Vorname)	Bis wann zu erledigen? (Datum)	Erledigt am (Datum)	Unterschrift

KOPIERVORLAGE 3

Teilnehmerliste - Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung

Geplante Veranstaltung:		Datum:
Ort, Adresse:		
Name des Festverantwortlichen:		
Telefon:	E-Mail:	
Referent:		
Ort:		Datum:
Schulungsinhalte:		
Teilnehmeranzahl:		

Vor- und Nachname (Bitte in Druckbuchstaben angeben)	Unterschrift

KOPIERVORLAGE 4

Helferliste als Aushang

Einsatzbereich(z. B. Grill):	
Veranstaltung:	Datum:
Ort, Adresse:	
Name des Festverantwortlichen:	
Telefon:	E-Mail:

Name	Telefon und E-Mail	Einsatz am (Datum)	Uhrzeit von/bis	Tätigkeiten*	an früherer Hygieneunterweisung teilgenommen? ja/nein

* Mithilfe vor dem Fest wird benötigt am _____ : z. B. für Standaufbau, Transport von Geräten, Beschaffung von Zubehör
 * Mithilfe beim Fest am _____ : z. B. Warenannahme, Speisenausgabe, Kaffee-, Getränkeauschank, Bonverkauf/Kasse, Spülen, Spiele/Aktionen, Brötchen belegen, Grill, Fritteuse, Abbau

KOPIERVORLAGE 5

Checkliste Warenannahme

Veranstaltung am:	Ort:
Name der Veranstaltung:	
Name des Verantwortlichen (Name, Vorname):	
Telefon:	E-Mail:
Beginn der Veranstaltung: Uhr	Ende der Veranstaltung: Uhr

Lebensmittel/ Speise	hergestellt von: (Name/Vorname)	angeliefert um (Uhrzeit)	a) frisches Aussehen b) MHD nicht abgelaufen hergestellt am	ausreichend verpackt (rundum)	a) TK -18 °C (bis max. -15 °C) b) gekühlt max. 7 °C (bis max. 10 °C) c) erhitzt ≥ 65 °C (bis min. 60 °C) andererseits keine Annahme	Unterschrift/ Kürzel

KOPIERVORLAGE 6

Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte

Veranstaltung:		Datum:
Ort, Adresse:		
Name des Festverantwortlichen:		
Telefon:	E-Mail:	
Name(n) der Helfer:		

Solltemperatur Kühlgeräteeinstellung: 4 °C bis max: 7 °C*; **Solltemperatur** Tiefkühlgeräte: mindestens -18°C

Maßnahmen

- bei Abweichung um bis zu 3 °C nach oben: Nachregeln der Temperatur, Einbringen von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlakkus oder Umlagern der Speisen;
- Abweichung von mehr als 3 °C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

Station (z.B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

*Ausnahmen bilden frische Fischereierzeugnisse, die bei annähernd Schmelzeisatemperatur (0 bis 2 °C) zu lagern sind

KOPIERVORLAGE 7

Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel

Veranstaltung:		Datum:
Ort, Adresse:		
Name des Festverantwortlichen:		
Telefon:	E-Mail:	
Name(n) der Helfer:		

Höchsttemperaturen für die meisten gekühlten Lebensmittel: maximal 7 °C, TK-Produkte: maximal -18 °C
 Abweichende Höchsttemperaturen gelten für: • Speiseeis zum Ausportionieren: maximal -12 °C, • rohen Fisch und rohe Meerestiere: bei annähernd Schmelztemperatur 0-2 °C, • loses Hackfleisch (Thekenware) und frisches Geflügelfleisch: 4 °C, • Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten: 8 °C, • kühlpflichtige Milchprodukte wie Joghurt: maximal 10 °C

Maßnahmen

- bei Abweichung um bis zu 3 °C nach oben: Nachregeln der Gerätetemperatur, Einbringen von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlakkus oder Umlagern der Speisen
- Abweichung von mehr als 3 °C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z. B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

KOPIERVORLAGE 8

Temperaturkontrolle heiße Speisen

Veranstaltung:		Datum:
Ort, Adresse:		
Name des Festverantwortlichen:		
Telefon:	E-Mail:	
Name(n) der Helfer:		

Solltemperatur für zubereitete Lebensmittel und heiße Speisen, die gekühlt angeliefert und wieder erhitzt werden: Kerntemperatur mindestens 70 °C für 2 Minuten. Die Speisen müssen sichtbar dampfen.

Solltemperatur bei heiß gehaltenen Lebensmitteln: 65 °C im Inneren

Maßnahmen: Bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf 60 °C für höchstens 15 Minuten) erhitzen Sie die Speisen nach. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.

Messen mit einem Bratenthermometer: Das Thermometer muss sauber sein. Es wird in der Mitte eingestochen.

Augenscheinliche Kontrolle des Garzustands: Schweine- bzw. Geflügelfleisch ist gar, wenn es beim Anschneiden im Kern grau bzw. weiß aussieht.

Station (z.B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grill-stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

KOPIERVORLAGE 9

Reinigungsplan Toiletten

Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Beginn der Veranstaltung: Uhr		Ende der Veranstaltung: Uhr	

gereinigt am:	Uhrzeit:	von*:	Kontrolle durch:

*Die Toilettenkontrolle und -reinigung ist von einer oder mehreren Personen durchzuführen, die nur für diese Aufgabe zuständig sind. Es dürfen keine Helfer, die mit der Handhabung der Lebensmittel betraut sind, die Aufgaben übernehmen. In einem solchen Fall müsste für die jeweilige Rolle zwischendurch die Kleidung gewechselt werden, was unrealistisch und unzumutbar ist.

Impressum

Herausgeberin*:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh)
Hafenstr. 9, 48432 Rheine
Telefon: 05971 800 7398
Telefax: 05971 800 7409
www.dghev.de

Erarbeitet unter der Leitung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Zusammenarbeit mit der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft.

Redaktion:

Ute Gomm, BLE

Text:

Ute Gomm, BLE
unter Mitarbeit von
Hedda Thielking, Bergheim und
Dr. Christina Rempe, Berlin

Bilder:

Titelfoto: © iStock.com/
MaestroBooks

Gestaltung:

grafik.schimbeck, Meckenheim

ISBN 978-8308-1358-3

2. Auflage 2019

* Herausgegeben bis 31.12.2020 durch die BLE, seit 01.01.2021 durch die dgh

© dgh 2021

Feste sicher feiern Helferheft

Zu einem gelungenen Fest gehören Speisen und Getränke. Diese müssen hygienisch einwandfrei sein. Die meist ehrenamtlichen Helfer müssen dafür bestimmte Hygieneregeln einhalten. Diese erklärt die Leitlinie „Feste sicher feiern“. Viele Maßnahmen, wie das regelmäßige Händewaschen, sind den Helfern bereits bekannt. Jedoch werden Helfer vor und während dem Fest auch mit komplexeren Fragen konfrontiert: Welche Speisen eignen sich für Feste, wann ist Fleisch vollständig gar und wie gelingt ein hygienisches Buffet? Das Heft gibt darauf klare Antworten, übersichtlich und verständlich formuliert. Viele Bilder und Tabellen verdeutlichen die wichtigsten Hygienemaßnahmen. So können die Helfer sichergehen, an alles zu denken.

Als Download auf der dgh-Homepage erhältlich





Foto: © zivini - Fotolia.com

www.dghev.de

