

Wasser

Es dürfen nur **Trinkwasserschläuche** verwendet werden, handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen nicht! Weitere Informationen hierzu finden Sie im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ (siehe Infos/Merkblätter/Links).



Zur Reinigung von Essgeschirr, Bestecken und Trinkgefäßen müssen **zwei getrennte Spülbecken** oder eine **Spülmaschine** bereitgestellt werden. Des Weiteren ist **heißes Wasser** und **Spülmittel** zu verwenden. Zu empfehlen sind Geschirrmobile von Vereinen/ Kommunen.

Für Bierkrüge kann auch eine Kaltwasserreinigung mit speziellem Reinigungsmittel erfolgen. Das für die Behandlung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Geräten, Geschirr und Händen verwendete **Wasser muss Trinkwasserqualität** haben. Ein Nachweis über die Reinigung der Getränkeschankanlage muss vorliegen.

Abfall

Für die Aufbewahrung von Abfall sind genügend dicht schließende Behälter aufzustellen. Der Abfall muss mindestens 1x täglich und bei Bedarf ordnungsgemäß entsorgt werden.

Organisatorisches

Es sollte in jedem Verein eine Person benannt werden, die sich schwerpunktmäßig mit Fragen der Hygiene auf Festen beschäftigt.

Folgende Punkte sind im Vorfeld zu beachten:

- Zusatzstoffkennzeichnung
- Schankgenehmigung/Gestattung
- Belehrung Gesundheitsamt **oder**
- Schulung Merkblatt Vermeidung von Lebensmittelinfektionen Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

Infos/Merkblätter/Links

☺ www.untersuchungsaeamter-bw.de

Link: Infomaterial/ Merkblätter>

- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
- Zusatzstoffe
- Allergene
- Frittierfette
- Selbstbedienung bei Büffets/Theken
...und weitere Merkblätter

☺ www.gesundheitsnetz-ostalbkreis.de

Gesundheitsamt >Hygieneanforderungen >

- Belehrung Infektionsschutzgesetz
- Feste und Zelte Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“ Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

☺ Internet- Suche: [Regierungspräsidium Stuttgart](http://www.RegierungspraesidiumStuttgart.de) > Infodienst > Direktvermarktung > diverse Merkblätter

Wenn Sie diesen Ratgeber beachten und alle Lebensmittel ordnungsgemäß herstellen und in den Verkehr bringen, haben Sie schon die erforderliche Sorgfalt beim Umgang mit Lebensmitteln bewiesen. Abschließend sei noch darauf hingewiesen, dass Sie als Verein für die Sicherheit der angebotenen Lebensmittel und Produkte verantwortlich sind. **Der Geschäftsbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung wünscht Ihrem Fest vollen Erfolg und steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.**

Kontakt

Landratsamt Ostalbkreis

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Julius-Bausch-Straße 12

73430 Aalen

Fon: 07361/503-1830

Web: <http://www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de>

Stand: Februar 2017

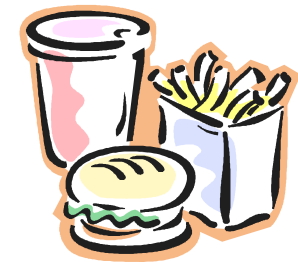


OSTALBKREIS

GESCHÄFTSBEREICH
VETERINÄRWESEN
UND LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

RATGEBER

LEBENSMITTEL AUF VEREINS- UND STRASSENFESTEN



„Mit Sicherheit ein gutes Fest“

Vereins- und Straßenfeste haben immer Saison. Ganz selbstverständlich gehört Essen und Trinken zum Charakter dieser Veranstaltungen. Dabei wachsen Vielfalt und Umfang der Angebote ständig.

Dies ist ein Ratgeber zur Vermeidung von Gefahren für Gesundheit und Wohlbefinden der Verbraucher.

Verkaufsstand/Hustenschutz

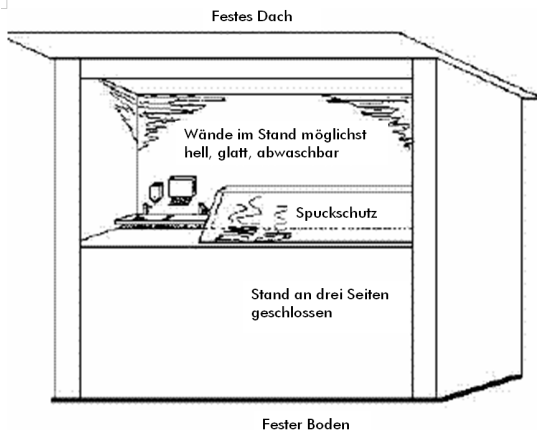
Verkaufsstände für offene Lebensmittel, müssen **überdacht** und **allseitig fest umschlossen** und **nur die Ausgabeseite im oberen Bereich offen sein**.

Des Weiteren muss ein **fester Untergrund** vorhanden sein, der auch bei nassem Wetter begehbar ist. Das Dach an der Verkaufsseite muss zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen.

Arbeits- und Verkaufstische sowie Behältnisse und Geräte müssen **glatte, abwaschbare Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein und sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden.

Alle angebotenen Produkte müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Auf dem Ausgabetisch zubereitete oder bereitgestellte offene Lebensmittel müssen durch eine ausreichend **hohe Abtrennung** (z. B. Plexiglas, Edelstahl) o. ä. vor dem Anhusten, Beniesen und Berühren durch Besucher abgeschirmt werden.



Umgang mit Lebensmittel

Leicht verderbliche Lebensmittel und Zutaten müssen bei folgenden Temperaturen aufbewahrt werden:

Hackfleisch/ Schaschlik	max.	+ 4°C
rohe Bratwürste	max.	+ 4°C
Wurst/ Fleisch	max.	+ 7°C
Geflügelfleisch	max.	+ 4°C
belegte Brötchen	max.	+ 7°C
Sahne- / Cremetorten	max.	+ 7°C
Frischmilch	max.	+ 8°C
Käse	max.	+10°C
Tiefkühlprodukte	max.	- 18°C
Speiseeis, verpackt	max.	- 18°C
Crepe- / Waffelteig	max.	+ 7°C
Salat	max.	+ 7°C

Zur Temperaturkontrolle sollte in jeder Kühleinrichtung ein Thermometer vorhanden sein.

Warme Speisen müssen bis zur Abgabe eine Kerntemperatur von mindestens +65° C haben und sollten nicht länger als 3 Stunden heißgehalten werden. Die Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen.

Kennzeichnung/Zusatzstoffe/Allergene

In den Lebensmitteln verwendete bestimmte Zusatzstoffe wie z. B. Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, usw. müssen deutlich sichtbar gekennzeichnet werden.

Derzeit sind ehrenamtlich organisierte Vereinsfeste von der Allergeninformation bzw. Allergen Kennzeichnung ausgenommen, eine solche wird aber empfohlen.

Die Preise sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich, z. B. bei offen angebotenen Getränken, mit der Abgabemenge anzugeben.

Fertig verpackte Erzeugnisse wie Marmelade, Spirituosen, Weihnachtsgebäck o. ä. sind korrekt zu kennzeichnen.

Personal/Handwaschbecken

Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden (kein Husten, Schnupfen, Durchfall oder sonstige Erkrankungen; Wunden im Bereich der Hände und Arme müssen sauber abgedeckt sein).

Grundsätzlich müssen Personen, die auf Festen mit Lebensmitteln umgehen, an einer **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz** teilnehmen.

Diese wird durch den Geschäftsbereich Gesundheit beim Landratsamt Ostalbkreis durchgeführt und ein entsprechendes Nachweisheft ausgehändigt.

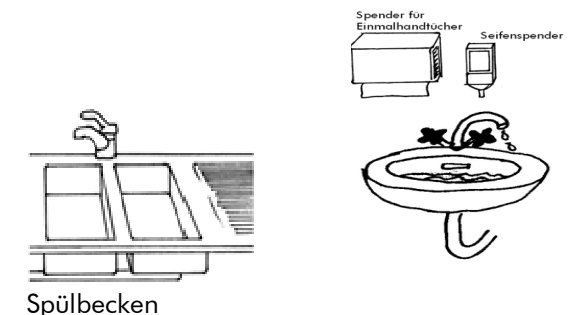
Personen, die weniger als 7 Tage im Jahr ehrenamtlich tätig sind, sollten eine eigene **Schulung** auf Grundlage des Merkblatts „**Vermeidung von Lebensmittelinfektionen**“ des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg durchführen und dokumentieren.

Das Personal hat saubere und geeignete Schutzkleidung zu tragen. Der Zugang zu Toiletten muss gewährleistet sein.

Hände sind vor Beginn der Tätigkeit, nach Pausen oder WC-Besuch gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.

Bei Verkaufsständen für offene Lebensmittel, als auch auf dem Personal- WC, ist eine Handwaschgelegenheit mit **fließendem warmen und kalten Wasser** bereitzustellen. Des Weiteren müssen **Flüssigseife** und **Einmalhandtüchern ggf. Händedesinfektionsmittel** bereitgestellt werden.

Beachte: Ausreichender Abstand der Handwaschgelegenheit zu Lebensmitteln.



Spülbecken

Handwaschbecken