

Hygienevorschriften bei Vereinsfesten richtig umgesetzt

Vortragende: Daniel Löbig, Silke Sauer
(Lebensmittelkontrolleure des MKK)

Verantwortung

Oberste Priorität:

Lebensmittel müssen für den menschlichen Verzehr geeignet sein.

Wer ist verantwortlich?

Jeder, der Lebensmittel herstellt und abgibt. Unabhängig davon ist, ob die Abgabe öffentlich oder privat, entgeltlich oder unentgeltlich erfolgt.

Verantwortung

Wer haftet?

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Lebensmittel einwandfrei, gesundheitlich unbedenklich und nicht gesundheitsschädlich sind!

Verantwortung

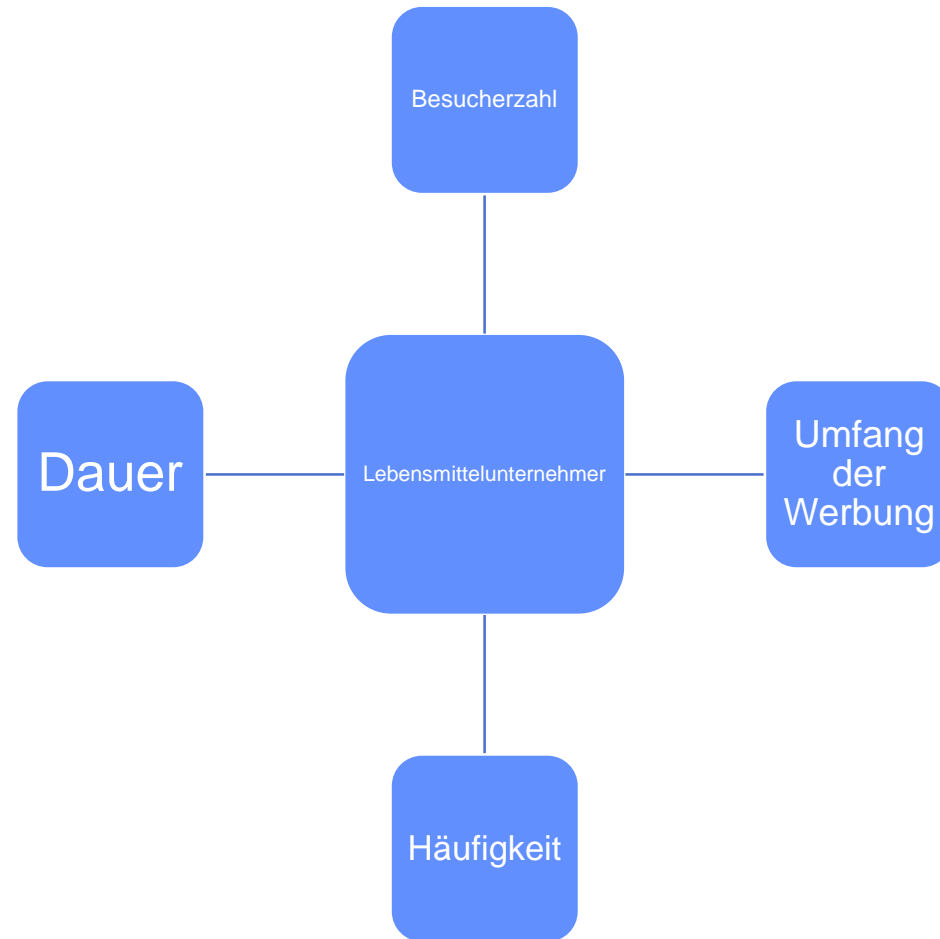
Problematik für Vereine:

Vollständige Einhaltung der EU-Hygieneverordnung, einschließlich der Eigenkontrollvorgaben und der Kennzeichnungsvorgaben würden Vereine überfordern.

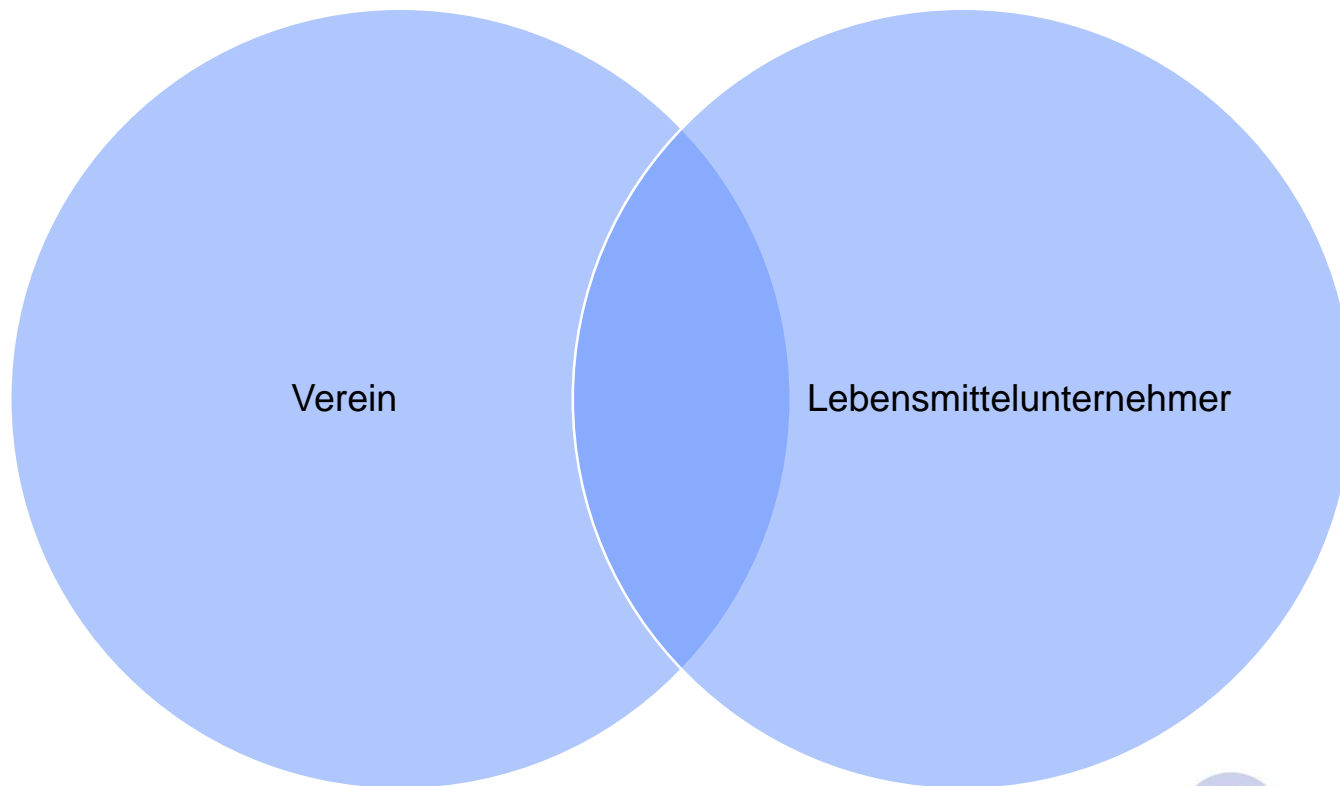
Sonderregelung für Vereine:

Abgrenzung der Tätigkeit zwischen Vereinen und Lebensmittelunternehmen.

Verantwortung



Verantwortung



Bauliche Voraussetzungen

Grundsätzlich gilt:

- ❖ Oberflächen sind glatt, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren!
- ❖ Betriebsstätte muss sauber und instand sein!
- ❖ Zutritt von Haustieren und Schädlingen muss vermieden werden!
- ❖ Ausreichende Beleuchtung!
- ❖ Bodenlagerung vermeiden!
- ❖ Geeignete Reinigungsmöglichkeiten für verschmutzte Arbeitsgerätschaften bereithalten!
- ❖ Hust- & Spuckschutz!
- ❖ Leicht erreichbare hygienische Toiletten
- ❖ Leicht zu erreichende Händewaschgelegenheit mit fließender Warmwasserversorgung
- ❖ Flüssigseife & Einweghandtücher

Bauliche Voraussetzungen

Ortsfeste Betriebsstätte (z.B.: Vereinsheim):

- ❖ Geschlossener, wasserundurchlässiger Boden.
- ❖ Glatte Wände, dort, wo Lebensmittel verarbeitet werden.
- ❖ Türen und Fenster, die gereinigt werden können.
- ❖ Geschlossene Decke.
- ❖ Insektenschutz an Türen und Fenstern.
- ❖ Abflüsse benötigen einen Geruchsverschluss.

Bauliche Voraussetzungen

Ortsfeste Betriebsstätte (z.B.: Vereinsheim):

- ❖ Ebener, befestigter Boden, der trocken und zu reinigen ist.
- ❖ Witterungsschutz, der den örtlichen Gegebenheiten sowie der Witterung angepasst ist und gereinigt werden kann.
- ❖ Abgrenzung zum Besucher.
- ❖ Hygienische Abwasserentsorgung.
- ❖ Trinkwassergeeignete Wasserversorgung.



Bauliche Voraussetzungen

Getränkeabgabe, was gibt's zu beachten:

- ❖ Sauberer Kühlwagen, insbesondere Lüfter, Wände, Boden, Decke.
- ❖ Spüleinrichtung mit Nachspülmöglichkeit, u.a. Doppelspüle mit Überlauf, !sauberer! Gläserspülapparat, intakte, saubere Spülbürsten.

Bauliche Voraussetzungen

Getränkeschankanlage, was gibt's zu beachten:

- ❖ Reinigung vor Inbetriebnahme (maximal 7 Tage).
- ❖ Schankanlagenbuch/-reinigungsnachweis aushändigen lassen und bereit halten. Dieser muss der Schankanlage zu zuordnen sein (u.a. Kennzeichen des Anhängers).
- ❖ Reinigungsutensilien für die Schankanlage bereit halten (Spülball, Bürste für Ablauf).
- ❖ Nicht verwendungsfertige Anlagen müssen von einer befähigten Person angeschlossen werden.
- ❖ CO² sollte vor Wärmeeinwirkung geschützt werden.

Bauliche Voraussetzungen

Lebensmittel, was gibt's zu beachten:

- ❖ Kühleinrichtungen müssen:
 - ❖ sauber sein,
 - ❖ ausreichend kühlen (Temperatur an das sensibelste Lebensmittel anpassen und überprüfen),
 - ❖ rechtzeitig aufgestellt und angeschaltet werden,
 - ❖ vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

[Baumängel Fotoalbum.pptx](#)

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Welche Gefahren gibt es?

- ❖ Mikrobiologische Gefahren
- ❖ Physikalische Gefahren
- ❖ Chemische Gefahren

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Warum ist Hygiene und Einhaltung wichtig:

- ❖ Schutz vor Krankheitsausbrüchen
- ❖ Vermeidung vor Ekel
- ❖ Imageverlust

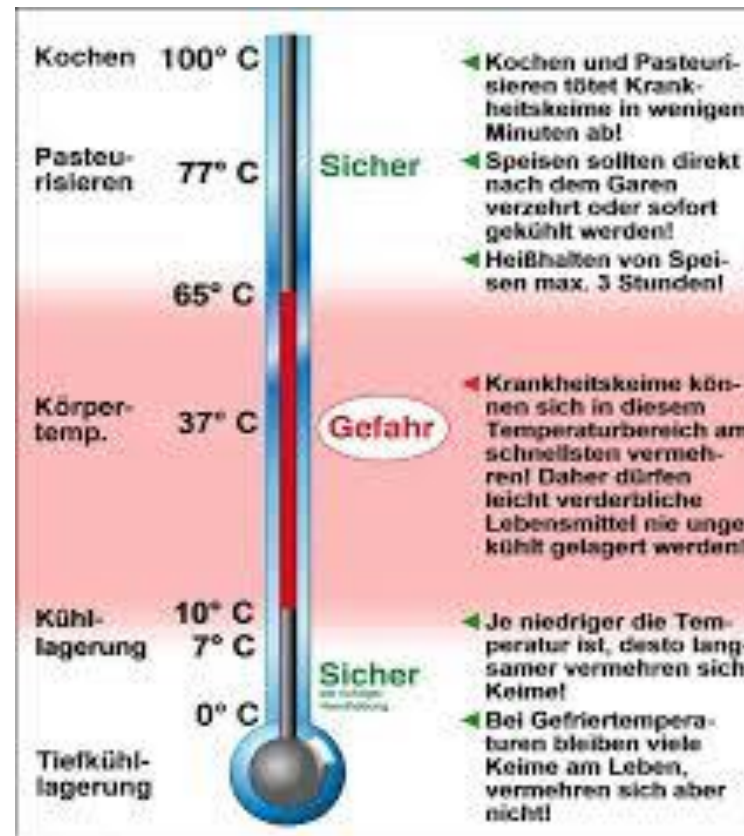
Grundregeln bei der Speisenabgabe

Warum ist Hygiene und Einhaltung wichtig:



Grundregeln bei der Speisenabgabe

Warum ist Hygiene und Einhaltung wichtig:



Grundregeln bei der Speisenabgabe

Temperaturvorgaben für Lebensmittel:

- ❖ Hackfleisch/Fleischspieße: max. +4 - 7°C
- ❖ Rohe Bratwürste: max. +4°C
- ❖ Wurst/Fleisch max. +4 - 7°C
- ❖ Fisch 0 bis 2°C
- ❖ Geflügel max. +4°C
- ❖ Feinkostsalate max. +7°C
- ❖ Belegte Brötchen: Kühlung vom Belag abhängig
- ❖ Sahne-/ Cremetorten max. +7°C
- ❖ Tiefkühlprodukte max. -18°C
- ❖ Speiseeis abgepackt max. -18°C
- ❖ Speiseeis zum portionieren -10 bis -12°C
- ❖ Warmgehaltene Speisen min. +65°C

[Lagermängel Fotoalbum.pptx](#)

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, Cevapcici)	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

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Arbeitsutensilien:

- ❖ Materialien müssen lebensmitteltauglich sein!
- ❖ Sie müssen intakt sein!
- ❖ Lebensmittel nicht in Mülltüten, Eierkartons lagern oder abdecken!

[Ungeeignete Arbeitsgeräte.pptx](#)



Grundregeln bei der Speisenabgabe

Herstellung/Vorbereitung:

- ❖ Sensible Speisen sollten nur von fachkundigen Personen hergestellt werden.
- ❖ Auf Sauberkeit am Herstellungsort achten.
- ❖ Verwendung von einwandfreien Zutaten.
- ❖ Einsatz nur von Trinkwasser.
- ❖ Kurze Zeit lagern.
- ❖ Zügige Verarbeitung.
- ❖ Trennung der Arbeitsgänge von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln.
- ❖ Schnell abkühlen.
- ❖ Nur abgekühlte Zutaten mischen.

Grundregeln bei der Speisenabgabe

22 Wannen gefüllt mit Hackfleisch - aus dieser Menge Fleisch wollte ein Mann in Offenbach Grillwürste für ein Fest in Frankfurt herstellen. Doch diese Wurstküche in der eigenen Wohnung ist illegal.

Eine illegale Wurstküche haben die Behörden in einer Offenbacher Wohnung ausgehoben. Sie beschlagnahmten rund 500 Kilogramm rohes Hackfleisch, das zu Grillwürstchen für ein Fest in Frankfurt verarbeitet werden sollte. Das Fleisch war nach Angaben der Stadt von Montag ungekühlt. Im Wohnzimmer hatte der Täter die Wurstfüllmaschine aufgebaut, in der Küche stand ein Bottich mit Schweinedärmen, im Flur 22 mit Hackfleisch gefüllte Wannen.

Den ekligen Fund machte das Amt für Veterinärwesen bereits am vergangenen Donnerstag, nachdem eine Anzeige eingegangen war. Für welches Fest die Würstchen bestimmt waren, teilte die Stadt nicht mit.

Quelle: Frankfurter Allgemeine vom 08.06.2015

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Transport durch Vereinsmitglieder:

- ❖ Gut verpacken.
- ❖ Lebensmittelechtes Material.
- ❖ Kein Bodenkontakt.
- ❖ Kühlkette einhalten.
- ❖ Ausreichend heiß halten.
- ❖ Saubere Fahrzeuge.



Grundregeln bei der Speisenabgabe

Lieferung durch Profis:

❖ Sichtprüfung:

- Frischecheck
- MHD/Verbrauchsdatenprüfung
- Verpackungcheck

❖ Temperaturprüfung:

- Kühlkette eingehalten
- Warmhaltetemperatur eingehalten

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Endzubereitung:

- ❖ Speisen durchgaren, stichprobenhaft überprüfen.
- ❖ Regenerieren warmer Speisen auf mind. 70°C.
- ❖ Warmhaldedauer längstens 3 Std.
- ❖ Grillgut nur kleine Mengen aus der Kühlung entnehmen.
- ❖ Frittieren:
 - bei nur maximal 175°C mit geeignetem Fett,
 - bei längeren Veranstaltungen Schwebeteilchen und altes Frittiertgut entfernen,
 - Wechsel des Fettes bei geruchlichen Abweichungen, Schäumen, Rauchbildung, Schwarzwerden,
 - ggf. mit Fettmeßstäbchen überprüfen.

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Ausgabe:

- ❖ Speisen abschirmen.
- ❖ Speisen nicht unnötig berühren.
- ❖ Bezahlung:
 - Essensmarken
 - Wertkarten
 - Separate Kasse mit Kassierer

Grundregeln bei der Speisenabgabe



Helfer/Mitglieder/Personalhygiene:

- ❖ Verantwortlicher vor Ort.
- ❖ Rauchen im Lebensmittelbereich verboten.
- ❖ Hände sauber, keine Wunden, Fingernägel kurz und sauber, kein Nagellack, kein Schmuck.
- ❖ Händewaschen statt Handschuhe tragen.
- ❖ Saubere Kleidung/Schürzen.
- ❖ Bei Krankheit arbeitsverbot.
- ❖ Lange Haare zusammenbinden.
- ❖ IFSG bei Veranstaltungen >3Tage.
- ❖ Geschulte Helfer.
- ❖ Nicht auf Lebensmittel niesen.



Grundregeln bei der Speisenabgabe

Reinigung:

- ❖ Reinigen von Gegenständen vor Veranstaltungsbeginn, insbesondere geliehene Ausrüstungsgegenstände.
- ❖ Zwischenreinigungen mit Eimer, heißem Wasser, Spülmittel, Wischlappen und Einwegtrockentücher.
- ❖ Trennung von rein und unrein.
- ❖ Geschirreinigung möglichst mit einer Spülmaschine, alternativ Doppelspüle mit heißem Abwasch- und Nachspülwasser.
- ❖ Regelmäßiges wechseln von Spülutensilien.
- ❖ Trockentücher nicht auf der Spülmaschine aufbewahren und trocknen.
- ❖ Gebrauchte Trockentücher nicht mehr verwenden.

[Hygienemängel Fotoalbum.pptx](#)

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Abfall:

- ❖ Abfälle verschlossen lagern.
- ❖ Speisereste separat in geschlossenen Behältern lagern.
- ❖ Speisereste dürfen nicht an Tiere verfüttert werden.
- ❖ Behälter regelmäßig reinigen.

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Dokumentation:

- ❖ Kühltemperaturen
- ❖ Warmhaltetemperaturen
- ❖ Wareneingangsprüfung

Rückverfolgbarkeit:

- ❖ Lieferscheine und Quittungen sammeln
- ❖ Ggf. Originaletiketten aufbewahren
- ❖ Mitbringliste erstellen

Grundregeln bei der Speisenabgabe

Kennzeichnung:

- ❖ Preisliste.
- ❖ Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf dem Preisaushang von zugekaufter Ware, die ohne Verpackung abgegeben wird.
- ❖ Allergen Kennzeichnung mittels einer Liste von zugekaufter Ware, Hinweis auf die Preisliste.
- ❖ Ggf. Allergendeklaration mittels Mitbringliste.
- ❖ Verpackte Ware nur mit deutscher Kennzeichnung.
- ❖ Bei Getränken das Pfandrecht beachten.
- ❖ Bei selbst hergestellten und verpackten Produkten zählen die allgemeinen Verpackungsvorschriften.

Informationsquellen

- ❖ Feste sicher Feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter

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

- ❖ Merkblatt des MKK´s

https://www.mkk.de/media/resources/pdf/mkk_de_1/buergerservice_1/lebenslagen_1/gesundheit_1/39_veterinaer_und_verbraucherschutz_1/Vereins_und_Strassenfeste.pdf

- ❖ Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bro_Leitfaden_Lebensmitteln_auf_Vereins-und_Strassenfesten.pdf

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Postanschrift

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Postfach 1465

63554 Gelnhausen

Telefax: 06051 8515511

Email: veterinaeramt@mkk.de



Telefon, Fax, Mail

Tel. 06051/85-15510

Fax 06051/85-15511

Mail: veterinaeramt@mkk.de

In Notfällen außerhalb der Öffnungszeiten ist die **Zentrale Leitstelle**
des Main-Kinzig-Kreises Ansprechpartner, Rufnummer

06051 85-55112.

Direkte Email zur Lebensmittelüberwachung:

39-LMFL@mkk.de

Bitte den Namen, Adresse, Telefonnummer und Ort nicht
vergessen!