

Lebensmittelhygiene /
Allergenkennzeichnung /
Trinkwasser / etc.
auf Vereinsfesten



Karl Gürster
Lebensmittelüberwachung
Landratsamt Regen

Allgemein

- Bei **jeder Veranstaltung**, bei der **Speisen und Getränke** angeboten werden, müssen die lebensmittelrechtlichen Vorgaben eingehalten werden (z. B. Temperaturen, bauliche Voraussetzungen, Kennzeichnung, etc.)
- Für **ehrenamtliche** Feste gelten dabei **viele Erleichterungen**
- Die **Vorgaben** zum Lebensmittelrecht **treffen den Veranstalter, wenn er selbst und nicht ein Dritter die Waren anbietet**
(Bsp.: Ein örtlicher Wirt übernimmt das Catering = Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften liegt beim Wirt)

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Leitfaden für ehrenamtliche Helfer auf Vereinsfesten unter dem Link:
- <https://www.bestellen.bayern.de>
(Suchbegriff: Leitfaden Lebensmittel)
- Nähere Informationen zu Tätigkeitsverboten und Hygieneregeln

Infektionsschutzgesetz / Gesundheitszeugnis

- Beim Essensverkauf auf Veranstaltungen **braucht es für ehrenamtliche Helfer keine derartige Belehrung**
- **Empfehlung:** Personalliste der Helfer mit entsprechenden Unterweisungen bzgl. Lebensmittelhygiene

<https://www.landkreis-regen.de/wp-content/uploads/2017/03/Protokoll-Schulung-Belehrung-Mitarbeiterbesprechung-1.pdf>



Allergenkennzeichnung

- Der **gelegentliche Umgang** mit Lebensmittel **fällt nicht in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung** (z. B. Kuchenverkauf auf Vereinsfesten)
- Empfehlung:** Information des Verkaufspersonals über besondere Inhaltsstoffe (z. B. Nusskuchen)



Kennzeichnung Speisen- und Getränkekarten

- ◉ Zusatzstoffkennzeichnung verpflichtend
 - Bratwürste (Phosphat, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe)
 - Cola/Spezi (Farbstoffe, Koffein)
- ◉ wertgeminderte Lebensmittel
 - Lachs ↔ Lachersatz
 - Käse ↔ Analogkase
- ◉ Kasekennzeichnung (Fettgehalt, Sorte, etc.)

Kennzeichnung Speisen- und Getränkekarten

- Merkblatt Zusatzstoffkennzeichnung
Link auf www.landkreis-regen.de

<https://www.landkreis-regen.de/wp-content/uploads/2017/03/Merkblatt-Zusatzstoffkennzeichnung-allergene-Stoffe-1.pdf>

Verkaufsstände für Lebensmittel

- Auf **drei Seiten** geschlossen
- Keine **nachteilige Beeinflussung** der LM (z.B. Staub, Sonneneinstrahlung, Tiere, Hustenschutz, etc.)
- Verkaufsstand muss **sauber** gehalten werden

Verkaufsstände für Lebensmittel

- Oberflächen müssen **glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sein**
- Boden muss **befestigt und sauber** sein
- **Handwaschgelegenheit** mit fließendem warmen und kalten Trinkwasser + **Seifenspender** und **Einmalhandtücher**

Verkaufsstände für Lebensmittel

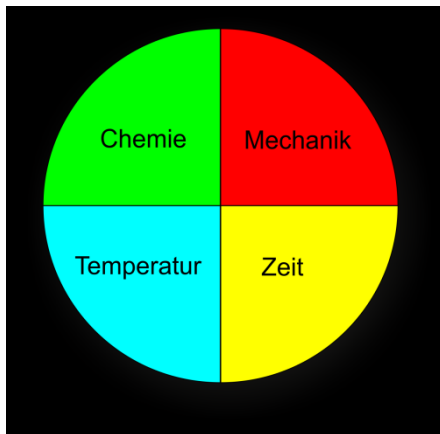
- Geeignete Vorrichtungen zum **Reinigen und Desinfizieren** der Arbeitsgeräte und Einrichtungen (Kalt- und Warmwasserversorgung, hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung)



Lebensmittelhygiene Vereinsfeiern / Gürster

Reinigung / Desinfektion

- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** müssen LM-geeignet sein
- **Einwirkdauer, Temperatur und Konzentration** beachten
- **Mechanische Reinigung** unersetzlich



Lagerung von Lebensmitteln

- **Keine nachteilige Beeinflussung** von Lebensmitteln zulassen (z. B. getrennte Lagerung von Fleisch und Getränkeboxen, bzw. sensible Lebensmittel fest verschlossen)
- **Temperaturen** von kühlpflichtigen Lebensmitteln beachten (z. B. Geflügelfleisch $< + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$)

Temperaturanforderungen Lebensmittel

- Frisches Geflügelfleisch < + 4 °C
- Fleisch (Schwein, Rind) < + 7 °C
- Salate + Feinkost < + 7 °C
- Hackfleisch(-zubereitungen) < + 2 °C
- Frischer Fisch < + 2 °C
- Räucherfisch < + 7 °C
- Sahneprodukte (z. B. Torten) < + 7 °C
- Warme Speisen (Kerntemp.) > + 65 °C

Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel

- Die **Rückverfolgbarkeit** der Lebensmittel muss gewährleistet sein
- **Rechnungen, Lieferscheine, Lieferlisten,** etc. aufbewahren und auf Verlangen vorzeigen



Personaltoilette

- Es muss eine **separate Personaltoilette** vorhanden sein (Unisex möglich)



Lebensmittelhygiene Vereinsfeiern / Gürster

Schankbetriebe / Zapfanlagen

- In unmittelbarer Nähe der Getränkezapfstelle müssen **zwei Spülbecken** oder eine **Gläserspülmaschine** vorhanden sein.
- **Spülwasser = Trinkwasserqualität**
- **Boden** im Schankbereich muss **befestigt** sein

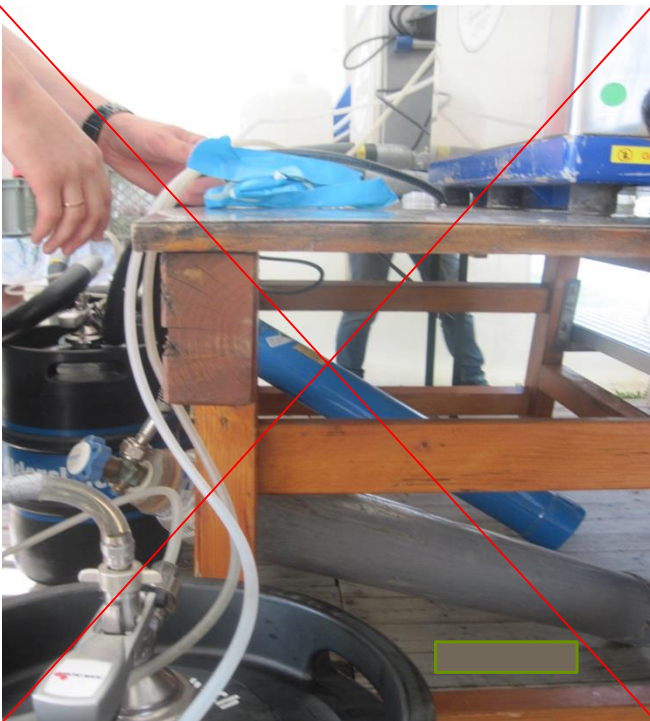
Mobile Getränkeschankanlagen / Durchlaufkühler

Der **Vermieter** muss Ihnen folgende Unterlagen aushändigen:

- **Betriebsanweisung** über den Umgang mit **Druckgasflaschen**
- Nachweis über die sicherheitstechnische **Ordnungsprüfung**
- **Reinigungsnachweise** der Schankanlage

CO₂-Flaschen

Falsch



Richtig



Lebensmittelhygiene Vereinsfeiern / Gürster

Trinkwasser

- Wasser für die **Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln** muss Trinkwasserqualität haben
- Wasser zum **Reinigen von Gerätschaften und Geschirr** muss Trinkwasserqualität haben



Trinkwasser

- Trinkwasserschläuche müssen **entsprechende Zertifikate oder Zulassungen** besitzen



Lebensmittelhygiene Vereinsfeiern / Gürster

Trinkwasser

- Gartenschläuche **erfüllen** regelmäßig **nicht** diese Anforderungen



- Leitungen vor Beginn **gründlich durchspülen**

Trinkwasser

- Nähere Informationen zum Thema
Trinkwasser / Schläuche /
Schlauchleitungen / Installation / etc.

https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/merkblatt_trinwassertechnik_volksfeste.pdf

Fragen / Antworten



Quellen

- Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- Bayerische Staatskanzlei
- Infektionsschutzgesetz
- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004
- VO (EG) Nr. 854/2004
- Lebensmittelinformationsverordnung
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- DGUV Regel 110-007 (bisher BGR/GUV-R 228)

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

