

## Wasser

Es dürfen nur **lebensmittelechte Schläuche** verwendet werden, handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen nicht!

Mehr unter: [www.dvgw.de](http://www.dvgw.de)



Zur Reinigung von Essgeschirr, Besteck und Trinkgefäßen müssen **zwei getrennte Spülbecken** oder eine **Spülmaschine** bereitgestellt werden, des Weiteren ist **heißes Wasser** und **Spülmittel** zu verwenden.

Zu empfehlen sind die Geschirrmobile der Vereine.

Das für Behandlung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Geräten, Geschirr und Händen verwendete **Wasser muss Trinkwasserqualität** haben.

## Abfall

Für die Aufbewahrung von Abfall sind genügend dicht schließende Behälter aufzustellen. Der Abfall muss mindestens 1x täglich 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:

- Schankgenehmigung/Gestattung
- Belehrung Gesundheitsamt (§ 43 Infektionsschutzgesetz)

## Infos/Merkblätter/Links

- ☺ [www.untersuchungsaeamter-bw.de](http://www.untersuchungsaeamter-bw.de)  
Link: Infomaterial/Merkblätter
  - Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
  - Zusatzstoffe
  - Frittierfette
  - Speiseeis
  - Selbstbedienung bei Buffets/Theken
- ☺ [www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)
  - Suche: Merkblatt Infektionsschutz

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 verantwortlich sind für die Sicherheit der angebotenen Lebensmittel und Produkte.

**Wir wünschen Ihrem Fest einen vollen Erfolg und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.**

## Kontakt

Erstellt durch:  
Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis  
Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung  
Adelsförsterpfad 7  
69168 Wiesloch  
Tel: 06222/3073-4265  
Email: [Veterinaeramt@rhein-neckar-kreis.de](mailto:Veterinaeramt@rhein-neckar-kreis.de)  
Web: [www.rhein-neckar-kreis.de](http://www.rhein-neckar-kreis.de)

**Stand: März 2010**



RATGEBER

## LEBENSMITTEL AUF VEREINS- UND STRASSENFESTEN



### „Mit Sicherheit ein gutes Fest“

Vereins- und Straßenfeste sind Veranstaltungen, die zum öffentlichen Leben gehören. Ohne Speisen und Getränke würde uns sicher etwas fehlen. Dabei wachsen Vielfalt und Umfang der Angebote ständig.

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

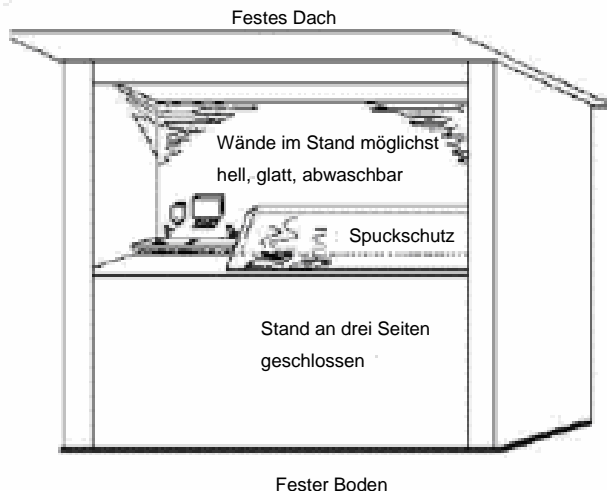
## Verkaufsstand/Spuckschutz

Verkaufsstände für offene Lebensmittel müssen **überdacht** und **allseitig fest umschlossen** 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 durch Besucher zu schützen. Auf dem Verkaufstisch zubereitete oder präsentierte offene Lebensmittel müssen durch eine ausreichend **hohe Abtrennung** (z. B. Plexiglas, Edelstahl) o. ä. vor dem Anhusten, Beniesen und Berühren durch Kunden abgeschirmt werden (Spuckschutz)



## 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
Salate	max.	+ 7° C
Belegte Brötchen	max.	+ 7° C
Sahnetorte/Cremetorten	max.	+ 7° C
Frischmilch	max.	+ 8° C
Käse	max.	+ 10° C
Tiefkühlprodukte	min.	- 18° C
Speiseeis, verpackt	min.	- 18° C

Zur Kontrolle sollte in jeder Kühleinrichtung ein Thermometer vorhanden sein.

Warme Speisen müssen bis zur Abgabe eine Kerntemperatur von mindestens 65° C haben. Die Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen.

## Kennzeichnung/Zusatzstoffe

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

Unter [www.untersuchungsaeamter-bw.de](http://www.untersuchungsaeamter-bw.de) Link: Informationsmaterial/Merkblätter erhalten Sie genauere Angaben hierüber.

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

Das Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung informiert:

## 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. Für Personen die weniger als 7 Tage im Jahr ehrenamtlich tätig sind können Ausnahmen gemacht werden. Eine **Erstbelehrung** für den **Geschäftsbereich Gesundheit** durch, dort erhalten sie auch ein Nachweisheft.

Näheres hierzu erfahren Sie beim Gesundheitsamt, Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis.

Das Personal hat saubere und helle 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 ist eine Handwaschgelegenheit mit **fließendem warmen und kaltem Wasser**, ausgestattet mit **Flüssigseife** und **Einmalhandtüchern**, erforderlich (ein Eimer mit Wasser reicht nicht!).

