Baden-Württemberg
REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART
LANDESGESUNDHEITSAMT

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

Merkblatt

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare")
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über-Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot. Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider").

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auftreten nach Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen und Verstopfung können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck(z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sowie zu den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung enthält der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten", der im Internet unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de oder beim Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum erhältlich ist.
- zum Infektionsschutzgesetz bei der Jugendarbeit sowie zur Hygiene bei Zeltlagern enthält die Broschüre „Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz" des Landesjugendrings Baden-Württemberg, die im Internet unter www.ljrbw.de erhältlich ist.

Impressum

Regierungspräsidium Stuttgart · Landesgesundheitsamt
Nordbahnhofstr. 135 · 70191 Stuttgart · Tel. 0711 904-35000 · Fax 0711 904-35010
abteilung9@rps.bwl.de · www.rp-stuttgart.de · www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Gundi Schickle-Reim · Tel. 0711/904-39314
gundi.schickle-reim@rps.bwl.de

Januar 2008

Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Oktober 2012

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung (ZZulV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, jeweils in derzeit gültiger Fassung.

Wichtiger Hinweis:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZulV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	**„mit Farbstoff"**	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	**Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:** „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe": Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	**„mit Konservierungsstoff"** **oder** **„konserviert"**	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni
Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch **„mit Nitritpökelsalz"** **„mit Nitrat"**, **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat"**	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	**„mit Antioxidationsmittel"**	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	**„mit Geschmacksverstärker"**	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	**„geschwefelt"**	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	**„geschwärzt"**	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	**„gewachst"**	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	**„mit Süßungsmittel(n)"** **bei Aspartam (E 951) zusätzlich:** **„enthält eine Phenylalaninquelle"**	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) **Anmerkung:** Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	**„mit Phosphat"**	Brühwürste, Kochschinken **Anmerkung:** Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	**„coffeinhaltig"**
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	**„erhöhter Coffeingehalt" + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL**
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	**„chininhaltig"**

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	**„genetisch verändert" oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt"**
Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	**„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt"**

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnissen von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei **offen bezogenen Lebensmitteln** - die i.d.R kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sind, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.
Informationen, ob eine Zutat aus **gentechnisch veränderten Rohstoffen** hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt").

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- mit nicht verwischbare Schrift

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
  Hinweis: Ein *Aushang* oder eine *schriftliche Mitteilung* entsprechend b) ist **nicht** möglich.

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was:

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der, in der obigen Tabelle in der Spalte „Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele für „Fußnotenlösungen"

1. **Krabben-, Nudelsalat**
   Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise. Laut den Zutatenverzeichnissen ist in den schwarzen Oliven der „Farbstoff Eisen (II)-gluconat" (4) und ist in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin" (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert" (6) hergestellt.
2. **Belegte Brötchen**
   Als Belag wurde Hinterschinken, der laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat" (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat" (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit" (3) hergestellt wurde, sowie die o.a. Essiggurken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte können lauten:

1. **Krabben-, Nudelsalat** 4,5,6. Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise
2. **Belegtes Brötchen mit Schinken** 1,2,3 **und Essiggurke** 5

mit der Fußnotenzeile:

1: mit Geschmacksverstärker; 2: mit Antioxidationsmittel; 3: mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz; 4: geschwärzt, 5: mit Süßungsmittel; 6: enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.

Kontakte:

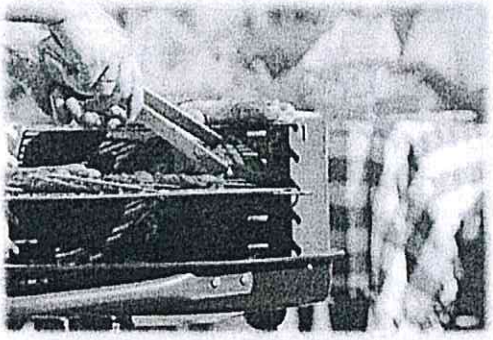
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: http://www.cvua-freiburg.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: http://www.cvua-karlsruhe.de

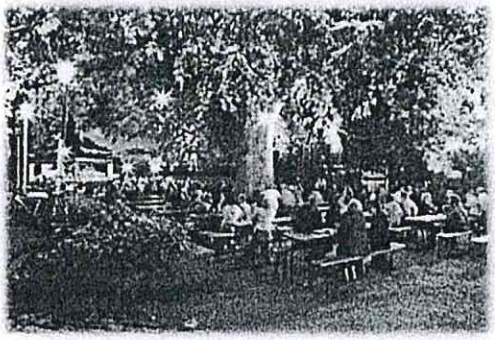
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
E-Mail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: http://www.cvua-sigmaringen.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: http://www.cvua-stuttgart.de









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

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Juli 2020

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Lebensmittelchemische und Tierärztliche Sachverständige, Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene.

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

Inhalt

Vorwort 4

Bauliche und sonstige Voraussetzungen 5

- Verkaufsstände für Lebensmittel 5
- Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln 5
- Geschirr, Geräte und Papier 5
- Trinkwasser 6
- Abwasser 7
- Abfallentsorgung 7
- Toiletten 7

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln 7

- Grundsätze 7
- Lagerung 8
- Handhabung 8
- Leicht verderbliche Lebensmittel 9
- Getränke 10

Kennzeichnung 11

- Allgemein 11
- Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a. 11
- Allergenkennzeichnung 12
- Zusatzstoffkennzeichnung 12
- Wein 12
- Preisauszeichnung 13

Personalhygiene 13

Rechtsgrundlagen und Merkblätter 14

- Merkblätter und Hinweise 14
- Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise 15
- Technische Regeln und Normen 15

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

WICHTIG: Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Hinweise zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel „Feste sicher feiern" bietet auch das Bundeszentrum für Ernährung. Auf diese und andere wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

INFO: Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

WICHTIG: Werden im Leitfaden Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Verkaufsstände für Lebensmittel

- **Der Boden/Untergrund** des Verkaufsstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen sein**, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).

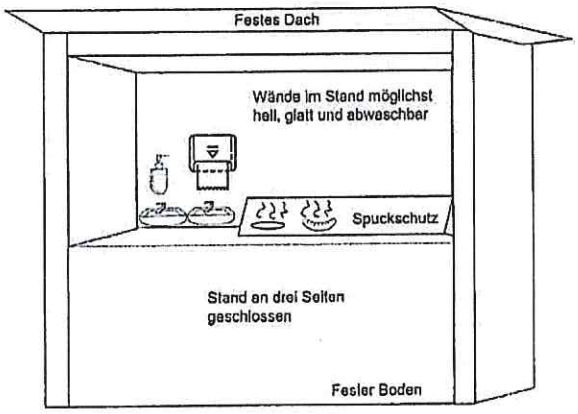


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. **Die Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen,** die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materiallen zu verwenden.

Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Geschirr, Geräte und Papier

WICHTIG: Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**

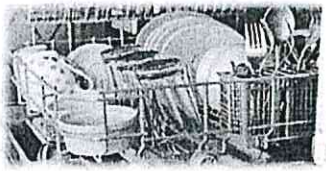
INFO: Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „**Für Lebensmittel**" oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Papier, welches mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbecht sein. Es darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Aus Umweltschutzgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle **Mehrweggeschirr und -besteck** verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

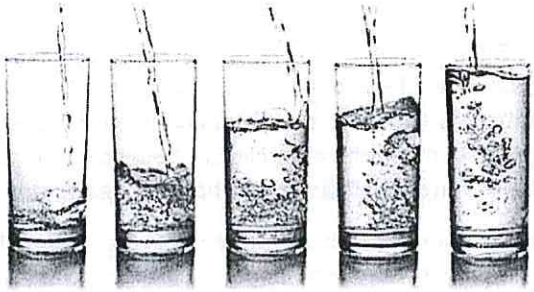
Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.



Insbesondere für **Trinkgläser und -becher** kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt.

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs sollte auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.



Trinkwasser

WICHTIG: Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem **örtlichen Gesundheitsamt** so früh wie möglich schriftlich mitzuteilen.

Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW - W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW"A" - W270 - VP549 -.

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauchüberlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen **gründlich durchzuspülen** (mindestens 5 Minuten mit maximalem Wasserdruck).

Auch **Trinkwasser-Vorratsbehälter** (z. B. tragbare Kanister oder Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet", das Piktogramm „Glas + Gabel" oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft" geben dazu Hinweise.

Abwasser

Abwasser ist in das öffentliche Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindesatzungen sind zu beachten. Eine geruchliche Beeinträchtigung muss vermieden werden.

Abfallentsorgung



Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige, auch geruchliche Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

INFO: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- Sie müssen mit einer **Handwaschgelegenheit** sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.
- Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von **Toilettenwagen** empfohlen.
- Die Toiletten sollten an die **Wasser- und Abwasserleitungen** angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen.
- Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

WICHTIG: Lebensmittel dürfen nur unter **einwandfreien hygienischen Bedingungen** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittel müssen **sicher** sein. Die Anbieter der Lebensmittel tragen die **Verantwortung** dafür. Wer sich gewissenhaft an die Vorgaben und möglichst auch Empfehlungen hält, ist auf der sicheren Seite.

Insbesondere ist zu beachten:

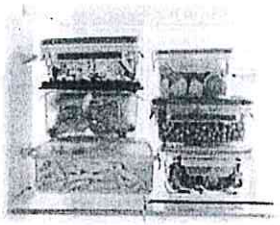
- **Nicht verpackte Lebensmittel** dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) **und gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen **Lebensmitteln**
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	
Naseputzen, Haare kämmen	
Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.	
Umgang mit Geld	

INFO: Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

Lagerung



- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden (entweder räumlich getrennt oder durch geeignete verschlossene Behältnisse).
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer **Temperaturanforderungen** zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die **Herstellerangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühlkette ist hierbei einzuhalten. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- **Vermeiden** Sie das Lagern von Lebensmitteln über **längere Zeiträume**. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten!).
- Vorratsgefäße sollten vor dem **Wiederbefüllen gereinigt** werden.

Handhabung

WICHTIG: Die Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derart zubereiteter Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher **dringend abgeraten**.



Zu garende Lebensmittel sollten (bis in den Kern) **durcherhitzt** werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/ Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.

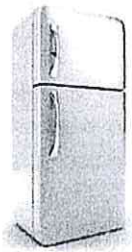
Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. Merkblatt "Frittierfette").

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet", zu beachten.

Leicht verderbliche Lebensmittel

WICHTIG: Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine **ausreichende Kühlung** geachtet werden.



- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.

Die **Temperaturanforderungen,** die im Lebensmittelhandel gelten, können auch bei Vereinsfesten einen **guten Richtwert** für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln darstellen, auch wenn sie nicht verbindlich gelten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel" (Ausschnitt)

Erzeugnisse	max. Lagertemperaturen
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7°C
Milchprodukte	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:



- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem)
- Milch, Milcherzeugnisse
- Fleisch und Wurst, außer Hartwurst wie Salami
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Salate, Dressings, Soßen
- Belegte Brötchen

Sie dürfen zum Verkauf nur eine **begrenzte Zeit aus der Kühlung** genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. **Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.** Bei Betriebsschluss noch vorhandene Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegarte Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s. o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

WICHTIG: Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgegarte (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der **Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch** (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten



Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und eine räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von Döner Kebab sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

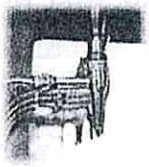
Teig für Waffeln/Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier, sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke



Als **Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.

INFO: Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind **Verleiher, aber auch Entleiher verantwortlich**.

Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die während des Vereins- oder Straßenfestes notwendige **Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage** beschaffen.

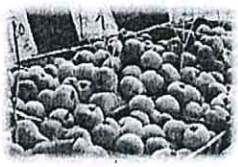
WICHTIG: Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss **aus Trinkwasser** hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

Kennzeichnung

Allgemein

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene** Lebensmittel sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.



- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.

Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- **Die Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkennzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

INFO: Die Verordnung bietet Ermessenspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielswelse

- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf in Schulen zur Finanzierung einer Klassenfahrt

Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad** („Aufwand"), **Häufigkeit** („gelegentlich") und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

Unbenommen bleibt den Veranstaltern **eine freiwillige Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen als Service an den Kunden oder Gästen.

Allergenkennzeichnung



Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z. B. bei Walnusskuchen), sind:

- Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nusssorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

Zusatzstoffkennzeichnung

WICHTIG: Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Auch sie kann entsprechend der Allergenkennzeichnung ausnahmsweise entfallen (siehe Abschnitt Ausnahmeregelung).



Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe,** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich").

Wein



Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. –menge (z. B. „0,25 l" oder „0,75 Liter"), der Preis und ggf. die Allergenkennzeichnung (z. B. „enthält Sulfite", siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.

Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Württemberg", „Badischer Landwein", „Deutscher Rotwein", „Französischer Weißwein")
- Weinart (z. B. „Weißwein", „Rotwein"), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein", „Weißherbst" oder „Schillerwein" ist dieser Begriff jeweils anzugeben

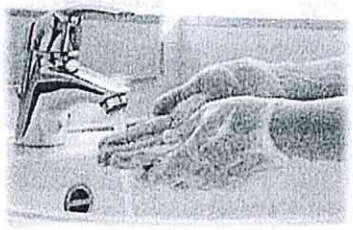
Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden, sofern sie zutreffend sind.

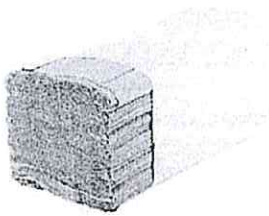
Preisauszeichnung



Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an **gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar** und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der **Abgabemenge** (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.





Personalhygiene

WICHTIG: Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln.

Personen, die mit der **Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln** beschäftigt werden, dürfen **keine Krankheiten** haben, die **über Lebensmittel übertragen** werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden (Gummifingerling, -handschuh).

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **Speisen** dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- **Die Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

INFO: Weiterhin sind die Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes** zu beachten. Es wird auf das Merkblatt *„Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen"* verwiesen (siehe Merkblätter).

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen.

INFO: Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: www.service-bw.de > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden" oder direkt unter: https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0 > Zuständige Stelle > Ort angeben.
Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts:
https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx

Merkblätter und Hinweise

INFO: Allgemeine Hinweise bietet das Bundeszentrum für Ernährung zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel "Feste sicher feiern", einschließlich weiterer Links, u. a. zum BLE Medienservice.

- „Gute Hygienepraxis auf Straßen- und Vereinsfesten" der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).
- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.

  https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html und
  https://www.ble-medienservice.de/ernaehrung/.

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen" des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.

  https://www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03_Fachinformationen-/Fachpublikationen+Info-Materialien/vermeidung_von_lebensmittelinfektionen.pdf.

INFO: Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und Ausnahmeregelungen dazu gibt es im Internet auf www.verbraucherportal-bw.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.

  https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf.

- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

  https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene
  (Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).

- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN).

  https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590.

- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.

  https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin-0308.pdf

- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg im Internet unter www.ua-bw.de an, hier ein Überblick:

  https://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=2&lang=DE

  - Merkblatt: „Frittierfette"
  - Merkblatt „Büfetts und Theken zur Selbstbedienung"
  - Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis"
  - Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich"
  - Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln"
  - Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in offenem Ausschank"
  - Merkblatt der CVUAs Baden-Württemberg für korrekte Weinetikettierung

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)

  https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

  http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF

- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

  https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf

- Infektionsschutzgesetz

  http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

  http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)

  http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&rid=1

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)

  https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html

- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technolog. Zwecken

  http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/index.html

- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)

  http://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2001/index.html

- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)

  http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html

Technische Regeln und Normen

- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen

  http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm

  - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
  - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
  - TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de > Unser Service > Publikationen

Suchbegriff:

„Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten"

heruntergeladen werden.

Bildnachweis:

Wir danken Birgit Bienzle für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.
Sämtliche sonstigen Bilder wurden beschafft über https://bildagentur.panthermedia.net/