

Vereins- und Straßenfeste feiern – aber richtig!

1. Allgemeines:

- Der Standort der Veranstaltung sollte sorgfältig ausgewählt werden. Eine nachteilige Beeinflussung der Nahrungsmittel z. B. durch Stäube, starke Gerüche oder andere Umwelteinflüsse ist bereits im Vorfeld zu vermeiden. Lebensmittel dürfen nicht in Räumen angeboten werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden.
- Wasser, welches für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten verwendet wird, muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschläuche müssen das Zertifikat *„Lebensmittelecht“* tragen, Gartenschläuche entsprechen diesem Erfordernis nicht! Abwässer müssen hygienisch abgeleitet werden.
- Müllsammelbehälter müssen in ausreichender Zahl aufgestellt werden und dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen.
- Toiletten für „Küchenpersonal“ müssen in ausreichender Zahl mit Handwaschgelegenheiten ausgestattet sein (fließendes Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher). Toilettenwagen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten.
- Stände für Fleisch- und Wurstwaren sowie Feine Backwaren (Sahnetorten u.ä) müssen ein festes Dach haben.
- Offene Lebensmittel müssen vor Staub und Schmutz sowie auch vor Husten und Niesen von Besuchern der Veranstaltung geschützt sein.

2. Ehrenamtliche Helfer-/ bereitgestelltes Personal:

- Personen, die entweder an akutem Durchfall, Erbrechen, Fieber oder Hauterkrankungen wie z.B. eitrigen Wunden, nässenden Ekzemen oder Geschwüren leiden, bei denen bestimmte Erkrankungen wie Typhus, Gelbsucht, Hepatitis diagnostiziert wurden oder die Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien sind, dürfen nicht direkt in Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr, anderen Bedarfsgegenständen und Gästen kommen und auch nicht an der Abgabe von Lebensmitteln beteiligt werden (sog. Tätigkeitsverbot, ggf. ist vorher ein Arzt zu konsultieren, Hinweis ggf. dokumentieren).
- Alle Helfer sollten auf das Erfordernis einer guten persönlichen Körperhygiene hingewiesen werden (ggf. dokumentieren). Weiterhin sollten während der Veranstaltung lange Haare zusammengebunden werden, Bärte ausreichend gepflegt, Fingernägel sauber, kurz und ohne Nagellack gehalten werden (auf künstliche Nägel sollte verzichtet werden).
- Während der Küchenarbeit sollte eine Kopfbedeckung getragen werden (Kopftuch, Kappe, Schirmmütze o. a.).
- Wunden sollten mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling / Einmalhandschuh abgedeckt werden.
- Schmuck sollte abgelegt werden (inkl. Ringe und Armbanduhr).
- Im Bereich der Küche und bei der Ausgabe darf seitens des „Küchenpersonals“ nicht gegessen und getrunken werden.
- Das Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Die Lebensmittel / Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Zum Naseputzen sind Einmaltaschentücher zu verwenden (keine Stofftaschentücher).
- Fertige Speisen sind grundsätzlich nicht mit bloßen Händen anzufassen.
- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und zwischen den einzelnen Arbeitsvorgängen sollten die Hände gründlich gewaschen werden.
- Zur Händereinigung bedarf es dafür Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder einer Küchenrolle und einem Abfallbehälter dafür. Bei der Abgabe von unverpackten und/oder leicht verderblichen Lebensmitteln ist warmes Wasser zur Händereinigung notwendig (z. B. leicht herzustellen mittels eines Glühwein- /Einkochkessels mit Heizspirale und Auslaufhahn).

3. Anforderung an die Herstellung von Lebensmitteln:

- Grundsätzlich sollte für jede Veranstaltung eine Liste geführt werden, in der festgehalten wird, wer welche Speise mitgebracht oder hergestellt hat. So kann im Falle einer Erkrankung durch Nachfragen und ggf. Probenahmen bei dem „Hersteller“ die Ursache ermittelt werden. Im Nachhinein ist es häufig schwierig, herauszufinden, wer welche Speisen mitgebracht hat. Die Listen können bereits im Vorfeld zum Eintragen genutzt und bei Abgabe der Speisen durch einen Verantwortlichen abgehakt werden.
- In den privaten Küchen, in denen die Herstellung der Speisen stattfindet, sollte ein guter hygienischer Zustand herrschen. Tiere müssen vom Küchenbereich ferngehalten werden.
- Bei Benutzung von Gemeinschaftsküchen (Gemeindehaus) sollte man sich vorher über den hygienischen Zustand der Küche vergewissern und ggf. nachsäubern.
- Beim Transport von Lebensmitteln in privaten Autos sollten die Lebensmittel geschützt, unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Autos, in denen Tiere (wie z. B. der Familienhund) transportiert werden, sollten nicht für den Transport von Lebensmitteln genutzt oder aber vorher gründlich gereinigt werden.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Geräte, Geschirr und Besteck müssen glatte Oberflächen haben und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden. Angeschlagenes Geschirr sollte vorab aussortiert werden.
- Sauberes Geschirr ist immer getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern.
- Zu garende Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden. (ggf. Einstichthermometer nutzen, mindestens 70 ° C Kerntemperatur).
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden (> 65 °C).
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
⇒ Was sind Tierische Nebenprodukte?
- Gebrauch und Reinigung der Getränkeschankanlagen sind beim Vermieter der Anlage zu erfragen.

4. Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln:

- Für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Sahnetorte) müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke, Kühltresen o. a.) vorhanden sein.
- Zur Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel sind die vorgeschriebenen Temperaturen (s. u.) zu beachten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung dargereicht werden, noch vorhandene Reste bei Verkaufsende sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren, Mett (-Brötchen), Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Steaks und Schnitzel, Leber- und Blutwurst usw.
- Rohe Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse aus diesen
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Milch und Milchprodukte (z. B. angemachte Sahne- oder Quarkspeisen)
- Eier und Eierspeisen einschließlich der Teige für Waffeln, Crêpes usw. (auf das Inverkehrbringen von nicht erhitzten Speisen unter Zusatz von Eiern sollte verzichtet werden – z. B. Sahnetorten, Tiramisu, v. a. bei Feiern in Kindergärten und Altenheimen)
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z. B. Sahnetorten, Puddingstückchen)
- Fertig belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten (Fleischsalat o. ä.)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

5. Temperaturen:

Kühlpflichtige Lebensmittel (vgl. z. B. Herstellerangaben auf dem Etikett) müssen grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C). Für einige dieser Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften:

- Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse: max. 4° C
 - Frischfleisch und Fleischerzeugnisse: max. 7° C
 - Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2° C aufbewahrt werden.
 - Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Majonäse): max. 7° C
 - Milch und Milchprodukte (z. B. Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnetorten): max. 8° C
- ⇒ Temperaturanforderungen für LM

6. Wichtige abschließende Hinweise

6.1 Lebensmittel, von denen ein hohes Risiko ausgeht:

Lebensmittel, die unter Verwendung roher Eier oder auch rohem Hackfleisch hergestellt sind (z. B. Tiramisu oder Mettbrötchen), sollten wegen der sehr leichten Verderblichkeit nicht angeboten werden (Achtung: Salmonellosegefahr!).

Auf Rohmilchkäse sollte man aus den oben dargestellten Gründen ebenfalls verzichten (Achtung: Listeriosegefahr für Schwangere!).

Vom Verkauf von Sushi wird auf Vereins- und Straßenfesten wegen der bestehenden Salmonellosegefahr ebenfalls abgeraten.

Geflügel: Erzeugnisse aus geschnetzeltem Fleisch (z. B. Pfannengyros, Geschnetzeltes usw.) dürfen nur in bereits durchgegartem Zustand eingekauft werden.

Rohes Geflügel oder rohe Geflügelteile benötigen wegen der hohen Infektionsgefahr:

- getrennte Kühlvorrichtungen (max. Aufbewahrungstemperatur 4° C)
- getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschine zur Reinigung und Keimbefreiung von Arbeitsgeräten.
- getrennte Abtauvorrichtung mit Vorrichtung zum Auffangen des Auftauwassers.

6.1 Zusatzstoffe, die kenntlich gemacht werden sollten

Zusatzstoffe sollten aufgrund der Vielzahl von Allergien oder Unverträglichkeiten in der Bevölkerung auf dem Schild neben der Ware oder auf dem Preisverzeichnis kenntlich gemacht werden. Die entsprechenden Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung (hier: im Zutatenverzeichnis), bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.