

Personen, die regelmäßig und häufig bei Veranstaltungen oder Festen mit der Beköstigung beschäftigt sind, müssen im Besitz eines Gesundheitszeugnisses oder einer Bescheinigung gemäß § 43 IfSG sein. Sie müssen jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen nach dem IfSG belehrt werden.

Lebensmittelhygiene

Wegen der Salmonellengefahr sollten folgende Speisen nicht angeboten werden:

Kuchen, deren Füllung bzw. Auflage rohe Eier enthalten

oder andere rohehaltige Speisen wie Cremes, Tiramisu, Pudding und Mayonnaise

Mett, Tatar

Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch

Vorzugsmilch

Ein hygienisch einwandfreier Transport der Erzeugnisse muss gewährleistet sein.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-9652999

Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de

Stand: 01.05.2010

Merkblatt

Nichtgewerbliche Veranstaltungen und Feste



**Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung**

Nach einer grundsätzlichen Entscheidung des zuständigen Ministeriums in Düsseldorf unterliegen Veranstaltungen, wie Vereins-, Straßen-, Pfarr- und Schulfeste etc., nicht der Anwendbarkeit der Lebensmittelhygiene-Verordnung, weil ein gewerbsmäßiges Inverkehrbringen nicht gegeben ist.

Ein Grenzfall, bei dem im Einzelfall zu entscheiden ist, ob lebensmittelrechtliche Auflagen zwingend erforderlich sind, kann dann vorliegen, wenn eine der v. g. Veranstaltungen von der Größe her den üblichen Rahmen sprengt.

Bei meinen nachstehenden Ausführungen handelt es sich um Hinweise und Informationen für die Veranstalter, damit Ihr Fest ein sicherer Erfolg wird.

Ausstattung des Feststandes

Alle Stände sollten sich in einwandfreiem baulichen Zustand befinden und über eine leicht zu reinigende Innenauskleidung verfügen (eventuell auch Wachstuch).

Sofern ein fester Untergrund nicht vorhanden ist, sollte ein geeigneter Fußboden eingebaut werden.

Verkaufs- und Arbeitstische sollten mit einer glatten riss- und spaltenfreien Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein, der abwaschbar und leicht zu reinigen ist.

Unverpackte Lebensmittel dürfen vom Käufer nicht berührt werden.

Ein ausreichender Schutz gegen Anhauchen und Anhalten muss gewährleistet sein.

Für die Reinigung von Arbeitsgeräten ist eine Waschgelegenheit mit Warm- oder Kaltwasserzufuhr erforderlich.

Im Stand sollte ein **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und einwandfreier Wasserableitung sowie Seifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stehen. Die Anwendung von Händedesinfektionsmittel wird empfohlen.

Für leichtverderbliche und kühlbedürftige Lebensmittel ist eine **Kühleinrichtung** (Kühlschrank oder Kühltheke) erforderlich.

Für Lebensmittelabfälle sollten Abfallbehälter mit Deckel vorhanden sein.

Personalhygiene

Der Verkauf sollte nicht in Straßenkleidung durchgeführt werden, sondern es sollte Schutzkleidung in Form von einem Kittel oder einer Schürze getragen werden

Die Schutzkleidung sollte bei mind. 60 °C waschbar sein.

Insbesondere vor Beginn der Tätigkeit sowie nach der Toilettenbenutzung sind die **Hände gründlich zu reinigen**. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, unbearbeiteten Lebensmitteln wie ungeputztem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern.

Da man mit einem gründlichen Händewaschen mit Seife und warmen Wasser nur eine Keimreduzierung um ca. 40 % erreicht, empfiehlt es sich, die Hände zusätzlich zu desinfizieren.

Bei einmaligen Veranstaltungen ist es nicht erforderlich, dass die Personen, die unverpackte Lebensmittel herstellen und abgeben, im Besitz einer Bescheinigung über die Teilnahme an einer Belehrung durch das Gesundheitsamt gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind. Jedoch dürfen Personen, die ansteckende Krankheiten haben, z. B. an Hautkrankheiten leiden oder an Durchfall erkrankt sind, nicht mit der Zubereitung von Lebensmitteln befasst sein.