

Sicherer Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste sind Veranstaltungen des öffentlichen Lebens, bei denen Essen und Trinken ein fester Bestandteil ist. Ein sicherer Umgang mit Lebensmitteln ist deshalb von zentraler Bedeutung. Hygienefehler können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich sein können. Gerade bei einer Ansammlung größerer Personengruppen können sich Lebensmittelinfektionen schnell ausbreiten. Deshalb ist es wichtig, Risiken von vornherein so klein wie möglich zu halten. **Jeder**, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet dafür, dass diese einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich sind.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden. Folgendes ist zu beachten:

- ✓ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Die Transportbehältnisse müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ✓ Rohware muss getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln aufbewahrt werden.
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel und Speisen müssen gekühlt transportiert und gelagert werden (2 bis 8 °C) und dürfen nur zum Verkauf kurzfristig ohne Kühlung angeboten werden.
- ✓ Zu garende Speisen dürfen nur durchgegart abgegeben werden.
- ✓ Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß (65 bis 70°C) gehalten werden.
- ✓ Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Es sollten Servietten, Gabeln oder Zangen verwendet werden.
- ✓ Tiere sind von der Speisezubereitung und – abgabe fernzuhalten.
- ✓ Offen gelagerte Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufstandes vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Personen (z.B. Husten, Niesen) geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

In einigen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger (z.B. Salmonellen) besonders gut vermehren. Bei Transport und Lagerung dieser Lebensmittel muss deshalb auf eine ausreichende Kühlung (2 bis 8 °C) geachtet werden. Dazu gehören:

- ✓ Fleisch und Wurstwaren (z.B. Bratwurst, Hamburger, Steaks)
- ✓ Fische, Krebse, Muscheln, Weichtiere
- ✓ Milch und Milchprodukte
- ✓ Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern, wie z.B. Tiramisu)
- ✓ Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z.B. Cremetorten)
- ✓ Speiseeis
- ✓ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen und Saucen

Hinweis: Besonders leicht verderbliche und hygienisch sensible Lebensmittel und Speisen wie beispielsweise Sahnetorten, Tiramisu mit rohem Ei oder Gehacktesbrötchen sollten wegen der hohen Salmonellengefahr **nicht auf Festen angeboten werden.**

Arbeitsplatzhygiene

Geräte, Arbeitsflächen und Verkaufsstand kommen in Kontakt mit Lebensmitteln und Speisen. Aus diesem Grund sollten folgende Dinge beachtet werden:

- ✓ Geräte und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen sind diese zu reinigen.
- ✓ Sauberes Geschirr getrennt von Schmutzgeschirr lagern. Die Reinigung sollte vorzugsweise maschinell erfolgen.
- ✓ Speisereste und Abfälle sind häufig und regelmäßig zu entsorgen. Es sollten auch für Besucher ausreichend Müllbehälter zur Verfügung stehen.
- ✓ Bei Ständen im Freien muss ein Schutz der Lebensmittel vor Insekten, Rauch, Regen, Sonne und Staub vorhanden sein.

Persönliche Hygiene

Durch den engen und direkten Kontakt mit Lebensmitteln und Speisen können leicht Krankheitserreger übertragen werden. Deshalb ist folgendes zu beachten:

- ✓ Die Hände sind vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich mit Seife und unter fließendem Wasser zu waschen.
- ✓ Zum Händeabtrocknen Einmalhandtücher verwenden.
- ✓ Während der Arbeit keinen Schmuck (Ringe, Armbanduhr) tragen.
- ✓ Auf saubere Arbeitskleidung achten.
- ✓ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- ✓ Beim Umgang mit Lebensmitteln und Speisen nicht rauchen.
- ✓ Kleine Wunden an den Händen müssen durch ein wasserdichtes Pflaster abgedeckt werden. Bei eiternden Wunden darf nicht weitergearbeitet werden.

Beim Auftreten von Erkrankungen oder bestimmten Krankheitssymptomen ist der Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt und es gilt ein generelles Tätigkeitsverbot (**auch für ehrenamtliche Helfer** bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen). Geregelt wird dies durch das Infektionsschutzgesetz.

Hinweis: Das Tätigkeitsverbot gilt nicht erst, wenn der Arzt die Erkrankung festgestellt hat, sondern bereits wenn bestimmte Krankheitssymptome auftreten, die den Verdacht einer Erkrankung nahe legen. Hierzu zählen folgende Symptome:

- Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Fieber
- Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen
- Infizierte Wunden oder offene Hautstellen, welche gerötet, schmierig, belegt, nässend oder geschwollen sind

Hinweis: Informieren Sie sich und Ihre Kunden und Gäste zu den enthaltenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in den angebotenen Lebensmitteln, damit Sie zu möglichen Allergenen Auskunft geben können.

Ratgebertelefon Lebensmittel und Ernährung:

Dienstag von 9-12 und 13-16 Uhr unter 0361 555 14 27

Persönliche Beratungsgespräche:

nach Terminvereinbarung unter 0361 555 14 0 in Erfurt, Jena, Rudolstadt und Suhl

Stand:06/2015