



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Leitfaden

zur Hygienesicherung bei der Herstellung
und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen
bei öffentlichen Veranstaltungen



LfL-Information

Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising
Internet: <http://www.LfL.bayern.de>

Redaktion: Institut für Ländliche Strukturentwicklung, Betriebswirtschaft und Agrarinformatik
Menzinger Straße 54, 80638 München
E-Mail: Agraroeconomie@LfL.bayern.de
Telefon: 089/17800-111

Datum: 3. Auflage, Juli 2008

Druck: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten
Schutzgebühr: 5.- €

© LfL

Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen

3. Auflage

Der Leitfaden wurde von folgender Arbeitsgruppe überarbeitet (alphabetische Reihenfolge):

Babel, Wolfram	Landratsamt Lichtenfels, Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Ditterich, Hans	Landratsamt Lichtenfels, Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Dr. Holmes, Rebecca	Landratsamt Lichtenfels, Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Dr. Landmann, Rudolf	Amt für Landwirtschaft und Forsten Wunsiedel
Dr. Pflaum, Gabriele	Landratsamt Lichtenfels, Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Dr. Weinberger-Miller, Paula	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Agrarökonomie, München
Wittmann, Karin	Amt für Landwirtschaft und Forsten, Bayreuth

Die Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft, Frau Hannelore Förster, hat den Leitfaden auf seine Praxistauglichkeit überprüft.

Anmerkung

Bei der dritten Auflage des Leitfadens handelt es sich um die aktualisierte Fassung des Leitfadens vom Jahr 2004. Die redaktionelle Bearbeitung wurde von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Agrarökonomie, übernommen.

Lichtenfels, Juli 2008

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Vorwort	7
2. Gültigkeit des Leitfadens	8
3. Allgemeine Grundsätze zur Hygienesicherung	8
3.1 Kenntnis von Vorschriften	8
3.2 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	8
3.3 Lebensmittelüberwachung	9
3.4 Erlaubnispflicht	10
3.5 Produkthaftung	10
3.6 Begriffserklärung	10
4. Praktische Hygienesicherung bei öffentlichen Veranstaltungen	11
4.1 Der Veranstaltungsort	11
4.1.1 Im Freien stehende Verkaufsstätten	12
4.1.2 Anforderungen an das Herstellen von Speisen in privaten Küchen ..	13
4.2 Grundregeln beim Umgang mit Lebensmitteln	13
4.3 Temperaturanforderungen	15
4.4 Auszeichnung, Kennzeichnung	17
4.5 Besondere Hinweise zur Behandlung leicht verderblicher Lebensmittel	17
4.6 Kritische Kontrollpunkte und Hygienekontrollpunkte	18
5. Personalhygiene	18
5.1 Allgemeine Regeln für die Personalhygiene	18
5.2 Handwaschgelegenheit	19
5.3 Belehrungen	19
5.3.1 Ehrenamtliche Helfer	19
5.3.2 Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen	20
5.4 Gründe für besondere Vorsichtsmaßnahmen	20
6. Reinigung und Desinfektion	21
7. Literatur	23
8. Anhang I-IV	24

1. Vorwort

Sicherung der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Vorliegender Leitfaden zum Einhalten von lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Verordnungen bei öffentlichen Veranstaltungen wie Stadt-, Garten-, Frühlings-, Jubiläums- und anderen Festen, bei denen eine Bewirtung stattfindet, soll vor allem vor Problemen mit möglichen Lebensmittelinfektionen durch die abgegebenen Speisen schützen.

Zur Sicherung der Hygiene der abgegebenen Lebensmittel sind zusätzlich zur veranstaltungs-internen Planung, Durchführung und Kontrolle vorbeugende sowohl betriebsinterne wie auch externe Maßnahmen zu ergreifen, um Gefahren für die Lebensmittelsicherheit auszuschließen. Zu den Maßnahmen gehören alle Vorkehrungen bei der Beschaffung, Behandlung und Lagerung sowie beim Transport und der Ausgabe, um gesunde, sichere, genusstaugliche und bekömmliche Produkte und Speisen an die Festgäste abgeben zu können.

In diesem Leitfaden werden grundsätzliche Verhaltensregeln bezüglich der Hygiene bei der Veranstaltung von Festen aufgezeigt. Darunter fallen die allgemeinen Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene, um darauf abgestimmte Kontrollmaßnahmen einzuführen. Zur praktischen Umsetzung enthält der Leitfaden Formblätter, die jeweils angepasst an die aktuellen Gegebenheiten für die Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen Verwendung finden können (siehe Anhang).

Dementsprechend gilt der Leitfaden als unverbindliche Interpretationshilfe zur Erleichterung der Umsetzung von gesetzlichen Regelungen. Da der Leitfaden nur allgemeingültige Regeln aufführt, sind im Einzelfall immer die individuellen Verhältnisse zu prüfen. Ein Anspruch auf Vollständigkeit und Abhandlung aller individuellen Besonderheiten ist nicht gegeben. Es wird davon ausgegangen, dass die Behandlung von Einzelfragen bei Schulungen und Seminaren erfolgt, wie sie beispielsweise von Ämtern für Landwirtschaft und Forsten gemeinsam mit den zuständigen Abteilungen der Landratsämter und kreisfreien Städte durchgeführt werden. Um Verständlichkeit in der Praxis zu gewährleisten, wird so weit wie möglich auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet.

Keinesfalls soll mit dem Leitfaden die Motivation für die Durchführung von Veranstaltungen beeinträchtigt werden, führen doch Feste Menschen zusammen, um gemeinsam Lebensfreude u.a. beim Essen und Trinken zu gewinnen.



2. Gültigkeit des Leitfadens

Der Leitfaden hat Gültigkeit für die Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken bei Veranstaltungen wie Dorf- und Hoffesten und anderen Festveranstaltungen, bei denen Speisen und Getränke ausgegeben werden (z.B. Vereinsfeste) und bezieht sich auf das Hygienerecht. Aufgrund dessen sind die grundsätzlichen Aussagen auch für Gewerbetreibende gültig.

Das EU-Hygienerecht (Hygiene Paket) ist seit dem 1. Januar 2006 gültig und löste die bundeseinheitliche Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ab.

3. Allgemeine Grundsätze zur Hygienesicherung

Für alle Lebensmittelunternehmen, das sind öffentliche oder private Einrichtungen, sofern sie eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gelten Grundsätze zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. So sind Betriebe, die Lebensmittel zubereiten, herstellen, verarbeiten, verpacken, lagern, befördern, verteilen, behandeln, verkaufen und ausliefern, verpflichtet, **vorbeugende Hygienekontrollen** durchzuführen und unterliegen der Produkthaftung. Die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sind für sie verpflichtend einzuhalten. Diese vorbeugenden Maßnahmen und Kontrollen sollen dazu beitragen, Lebensmittelinfektionen zu verhindern.

Ausgenommen von den Vorschriften ist die häusliche Verarbeitung, Handhabung und Lagerung von Lebensmitteln.

Auch die gelegentliche Kuchenspende aus privaten Haushalten an öffentliche Einrichtungen (z.B. Kindergärten, Fußballvereine, bei Geburtstagsfeiern) ist von den Bestimmungen des EU-Rechts ausgenommen. Der Veranstalter des Festes ist jedoch verantwortlich dafür, dass die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich

sind. Bereiten freiwillige Helfer vor Ort Speisen und Getränke für ein einmaliges Fest zu und geben diese aus, so fällt dies zwar nicht unter das Hygiene-Recht, die Personen sollten aber im Sinne der Produkthaftung nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt sein.

Im Gegensatz zur gelegentlichen Abgabe von Speisen fällt die kontinuierliche, organisierte Abgabe von Speisen und Getränken stets unter alle Vorgaben des Lebensmittelrechts, unabhängig davon, wer die Lebensmittel herstellt und abgibt.

Handelt es sich um eine organisierte, regelmäßige Veranstaltung, wie z.B. einen alljährlich stattfindenden Weihnachtsmarkt mit festen (ortsveränderlichen) Verkaufsständen, haben die Bestimmungen des Hygiene-Rechts Gültigkeit.

3.1 Kenntnis von Vorschriften

Wer ein Lebensmittel herstellt oder damit handelt (Lebensmittelunternehmer), muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Ware gelten. Er ist verpflichtet und hat im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Vorschriften eingehalten werden. Er muss sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls muss er sachkundigen Rat einholen, z.B. bei den zuständigen Fachabteilungen der Landratsämter.

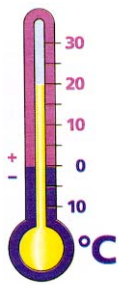
Bei der Nutzung dieses Leitfadens wird jedoch davon ausgegangen, dass grundlegende Kenntnisse bei der Lebensmittelverarbeitung vorhanden sind.

3.2 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Mit dem EU-Hygienerecht wird lediglich ein Rahmen zur Orientierung vorgegeben. Der Lebensmittelunternehmer – das ist der Betriebsverantwortliche - übernimmt die Hauptverantwortung für die Lebensmittel.

Von jedem Lebensmittelunternehmer fordert das EU-Hygienerecht ein betriebseigenes Hygienekonzept, das die Lebensmit-

telsicherheit gewährleistet. Es muss auf das Risiko der hergestellten Produkte abgestimmt sein. Die Rückverfolgbarkeit für Zutaten und Produkte ist dabei nachzuweisen. Im Falle einer öffentlichen Veranstaltung hat der Lebensmittelunternehmer bzw. Erlaubnisinhaber ein Eigenkontrollsystem einzurichten. Dieses System sollte in erster Linie den Umgang mit leichtverderblichen bzw. kühlpflichtigen Lebensmitteln berücksichtigen. Im Rahmen seiner



Möglichkeiten muss er dann auch die Waren selbst prüfen oder prüfen lassen. In welchem Umfang solche Prüfungen durchzuführen sind, richtet sich nach Art und Menge der Lebensmittel und deren Zusammensetzung.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen sind u. a.:

- die Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel, u.a. über die Wahl geeigneter Verfahren (ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Lebensmittel) und entsprechender Temperaturkontrollen,
- die Kontrolle des Wareneingangs,
- die ordnungs- und sachgemäße Lagerung,
- die sachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln,
- die Einhaltung der Kühlkette bei der Lagerung, insbesondere bei temperaturempfindlichen Lebensmitteln,
- die Anbringung von Warenschutz, um jegliche nachteilige Beeinflussung bei der Ausgabe der Lebensmittel und Speisen zu vermeiden.

Diese betriebseigenen Maßnahmen sind auch zu dokumentieren. Folgende Nachweise sind zu erbringen:

- ärztliche Zeugnisse oder Bescheinigungen nach IfSG (Infektionsschutzgesetz),
- Schulungsunterlagen (Hygiene) und Teilnahmebestätigungen,

- Nachweise von Temperaturmessungen,
- Nachweise zur Rückverfolgbarkeit.

Durch eine „Gute-Hygiene-Praxis“, d.h. Anwendung geeigneter Verfahren der Lebensmittelverarbeitung im entsprechend hygienischen Umfeld (Betriebshygiene) lassen sich nachteilige Beeinflussungen vermeiden.

Veranstalter von Festen beschäftigen in der Regel eine Reihe von Personen, die verschiedene Aufgaben bei der Bewirtung übernehmen. Mit diesen Aufgaben sind auch Verantwortlichkeiten verknüpft. Der Umfang der Eigenkontrollen sollte ggf. in Absprache mit den zuständigen Abteilungen der Landratsämter festgelegt werden.

3.3 Lebensmittelüberwachung

Die für die Überwachung zuständigen Personen sind befugt:

- Grundstücke und Betriebsräume, in oder auf denen Lebensmittel usw. gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, sowie die dazugehörigen Geschäftsräume während der üblichen Geschäftszeit oder Betriebszeit zu betreten und alle erforderlichen Auskünfte einzuholen,
- Proben nach ihrer Wahl zum Zweck der Untersuchung zu entnehmen,
- Abschriften oder Auszüge aus geschäftlichen Aufzeichnungen anzufertigen.

Die Maßnahmen der Kontrolle sind zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen.

3.4 Erlaubnispflicht

Für die Veranstaltung eines Festes, bei dem alkoholhaltige Getränke ausgegeben werden, ist eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz bei der zuständigen Gemeinde- oder Stadtverwaltung einzuholen. Der Antrag ist rechtzeitig zu stellen.

Werden keine alkoholhaltigen Getränke ausgegeben (z.B. bei einem Kindergartenfest), ist die Veranstaltung lediglich anzuzeigen.

Der Erlaubnisinhaber hat dafür zu sorgen, dass bei Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage die hygienischen und technischen Regeln eingehalten werden.

3.5 Produkthaftung

Der „Erlaubnisinhaber“ haftet für gesundheitliche Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bei den Gästen hervorgerufen werden, in vollem Umfang.

Nach dem Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) ist nach Art und Umfang zum **Schadenersatz verpflichtet**, wer vorsätzlich oder fahrlässig das Leben, den Körper, die Gesundheit, das Eigentum oder ein sonstiges Recht eines anderen widerrechtlich verletzt.

Nach dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) ist der Hersteller/Inverkehrbringer von Lebensmitteln zum Schadenersatz verpflichtet. § 1 lautet:

„Wird durch den Fehler eines Lebensmittels jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Lebensmittels (Produkts) verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen“.

3.6 Begriffserklärung

Um Verwirrungen auszuschließen, werden nachfolgend einige Begriffe geklärt.

Gefahrenanalyse nach HACCP¹

Bei einer Vorgehensweise in Anlehnung an ein HACCP-Konzept werden Gefahren ermittelt und bewertet, kritische Steuerungspunkte (CCP) und Maßnahmen zu ihrer Beherrschung festgelegt.

Mit dieser Gefahrenanalyse sollen nicht nur akute Gefahren - physikalische, chemische, toxische und mikrobiologische Gefahren - erfasst werden, sondern auch Gefahren mit Langzeitschäden, so dass die Gefahrenabwehr durchgängig, prozessbegleitend ansetzt, bei der Anlieferung beginnt und sich über die Verarbeitung bis zur Ausgabe der Lebensmittel und Speisen hinzieht. Sie bezieht auch die Bedingungen bei der Veranstaltung selbst ein und liegt somit im direkten Verantwortungsbereich des Veranstalters.

Nachteilige Beeinflussung

Unternehmer haben dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht „nachteilig“ beeinflusst werden.

Bei der nachteiligen Beeinflussung handelt es sich um eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln.

Ursachen dafür können sein:

- Mikroorganismen
- Verunreinigungen
- Witterungseinflüsse
- Gerüche
- Temperaturen
- Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole
- Tierische Schädlinge
- Menschliche und tierische Ausscheidungen
- Abfälle
- Abwässer
- Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel
- Ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

¹ HAZARD ANALYSIS AT CRITICAL CONTROL POINTS

Leicht verderbliche Lebensmittel

sind solche Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, z.B. rohe Fleisch- und Wurstwaren sowie Fisch und Fischerzeugnisse, Salatsoße aus Joghurt oder Quark sowie Gebäck mit nicht durcherhitzter Füllung.



Betriebsstätten

sind im Sinne dieses Leitfadens ortsfeste oder ortsveränderliche Einrichtungen wie Verkaufszelte, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge, in denen im Rahmen der Veranstaltung Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.



Gute-Hygiene-Praxis

Mit der „Guten-Hygiene-Praxis“ ist eine fachkundige, hygienische Behandlung der Lebensmittel gemeint, die zu einer einwandfreien Qualität der Erzeugnisse führt.

4. Praktische Hygienesicherung bei öffentlichen Veranstaltungen

Für die Sicherheit des Besuchers von öffentlichen Veranstaltungen sind im wesentlichen Standort, Einrichtungen und die „Gute-Hygiene-Praxis“ von Belang.

4.1 Der Veranstaltungsort



Der zu nutzende Veranstaltungsort ist mit der Gemeinde- oder der Stadtverwaltung sowie dem Grundstücksbesitzer und den Nachbarn rechtzeitig abzuklären. Zu- und Abfahrtswege für Transportfahrzeuge und Rettungswagen müssen dabei sichergestellt werden. Für die Besucher müssen die Zugänge zum Veranstaltungsort in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) hergerichtet und unterhalten werden. Für eine ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.

Tisch- und Bankgarnituren sind sinnvoller Weise so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Räumung des Veranstaltungsortes ermöglicht. Fluchtwege müssen vorhanden sein. Die Vorschriften der Landesverordnung

zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

Gemeinde- oder Stadtverwaltung können über diese Vorschriften hinaus noch weitere Auflagen erteilen, z. B.

- Aufstellen von Feuerlöschern wegen Brandgefahr,
- Errichten von Fluchtwegen,
- Regelung über Ruhezeiten der Veranstaltung usw.

Bei der Organisation ist dies zu berücksichtigen. Auch ausreichende Parkplätze für die Besucher müssen vorhanden und gekennzeichnet sein. Auf dem Veranstaltungsort sind die Verkaufsstände oder -wagen so aufzustellen, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Von Dungstätten, Sanitäreinrichtungen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Lebensmittel beeinträchtigen können, müssen diese „ausreichend“ weit entfernt sein.

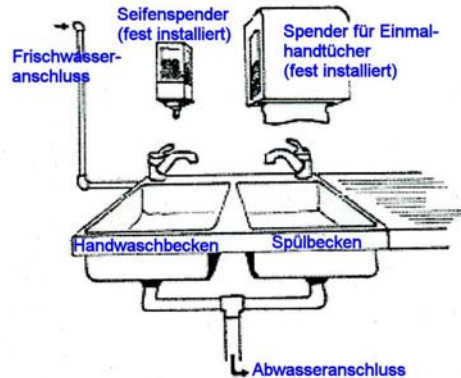
4.1.1 Im Freien stehende Verkaufsstätten



Im Freien stehende Verkaufsstätten dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufgehängt oder gelagert werden, wenn die Wände glatt, hell, sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen eine glatte und leicht zu reinigende

Oberfläche haben. Es muss eine fließende Kalt- und Warmwasserversorgung (Trinkwasserqualität) vorhanden sein und die Abwässer sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen.



Um Hygienesicherheit zu gewährleisten, übernimmt ein Veranstalter auch hinsichtlich einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung die Verantwortung. Grundsätzlich gilt:

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung,
- Schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in geeigneten Behältnissen,
- Wenn im Rahmen einer Veranstaltung möglich, sollten wiederverwertbare Altstoffe wie Altpapier, Altglas, Altkunststoff u. ä. separat gesammelt und ordnungsgemäß entsorgt werden.

Große Mengen von Speiseabfällen tierischer Herkunft dürfen nicht in der Biotonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Das Verfüttern von Speiseabfällen an landwirtschaftliche Nutztiere ist verboten. Sie sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen. Auskünfte über die Abfallentsorgung erteilen die zuständigen Landratsämter bzw. die kreisfreien Städte.

4.1.2 Anforderungen an das Herstellen von Speisen in privaten Küchen

Nach der aktuellen Gesetzgebung besteht die Möglichkeit, dass das gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln auch in privat genutzten Räumen wie z.B. Küchen erfolgen kann.

Dabei ist jedoch im konkreten Einzelfall zu prüfen, ob die Küche hinsichtlich Ausstattung, Einrichtung und Gerätschaften den Anforderungen der Guten-Hygiene-Praxis genügt und dass während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private beziehungsweise „betriebsfremde“ Nutzung erfolgt. Beispielsweise darf die Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn in der Küche des Privathaushaltes (z. B. für ein Vereinsfest) Schmalzgebäck hergestellt wird.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Benutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen alles zu entfernen, was für die beabsichtigten gewerbsmäßigen Arbeiten nicht benötigt wird und die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Beginn der gewerbsmäßigen Tätigkeiten ordnungsgemäß zu reinigen. Mit den Lebensmitteln selbst muss sorgfältig umgegangen werden. Deshalb müssen auch die mit dem Herstellen und Behandeln der Lebensmittel befassten Personen die nachfolgend beschriebene Personalhygiene (siehe Punkt 5. Personalhygiene) einhalten. Nur ausreichend sachkundige und zuverlässige Personen dürfen tätig sein. Wenn produktbezogene Hygienevorschriften darüber hinausgehende Anforderungen stellen, sind diese zu erfüllen (z.B. Lagerung Frischfisch bei 2 °C). Einzelheiten dazu können bei den zuständigen Abteilun-



gen der Landratsämter erfragt werden.

Auch der gelegentliche Veranstalter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht alle diese Überlegungen anstellen, nicht nur aus Gründen des Verbraucherschutzes, sondern auch im Eigeninteresse, um nämlich in Schadensfällen den ihn treffenden Haftungsansprüchen wirksam entgegentreten zu können.

Deshalb sollten für umfangreiche und wiederkehrende Lebensmittelherstellungen oder für die Produktion von leichtverderblichen Lebensmitteln möglichst nur dafür vorbehaltene Räume, Geräte usw. benutzt werden oder es ist auf die Mitbenutzung geeigneter Küchen auszuweichen. Ist dies nicht möglich, ist unbedingt die zeitliche Trennung von Bearbeitungsvorgängen zu organisieren, um Kontaminationen vorzubeugen.



4.2 Grundregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

Transport

Die Beförderung **unverpackter Lebensmittel oder Speisen** hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung z.B. durch die Luft, den Boden, die Kleidung oder den Körper des Tragenden ausgeschlossen ist. Eine geeignete Abdeckung (z.B. von Brot durch saubere Tücher, von Speisen durch eine Glas- oder Kunststoffabdeckung) ist erforderlich. Die Transportbehältnisse müssen aus leicht zu reinigendem Material

sein und dürfen nicht auf betretbare Flächen direkt abgestellt werden.

Behälter für Speisenabfälle müssen ausreichend groß, geschlossen und gekennzeichnet sein.



Wareneingang

Alle gelieferten Lebensmittel und Speisen, die bei der Veranstaltung noch weiter verarbeitet oder direkt an die Festgäste ausgegeben werden, müssen geprüft werden. Es ist zu berücksichtigen, dass mit der Abnahme der Ware auch die Produkthaftung auf den Veranstalter übergeht. Ein Stempel auf einem Lieferschein oder eine Liste der zugelieferten Speisen (z.B. Kuchenliste) und Zuordnung zu den beliefernden Personen gewährleistet zudem die Rückverfolgbarkeit bei diesem Schritt der Lebensmittelkette.

Um generell die **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln zu gewährleisten, muss die Herkunft und die Weitergabe verfolgt werden können (ein Schritt zurück, ein Schritt vorwärts). Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gilt sowohl für entgeltlich wie auch für unentgeltlich abgegebene Lebensmittel.

Bearbeiten von Lebensmitteln

Das Bearbeiten der Lebensmittel im Rahmen der Festgestaltung beinhaltet das Aufbereiten, Kochen, Backen oder Braten. Die „Gute-Hygiene-Praxis“ ist dabei oberstes Gebot und die „kritischen Punkte“ zum Erreichen einwandfreier Speisen für die Ausgabe sind besonders zu beachten. Bei sensiblen Lebensmitteln ist das Fertigen einer Rückstellprobe zu empfehlen. Diese Probe kann im Erkrankungsfall der Entlastung des Verantwortlichen dienen. Auch Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Speisen ausgeschlossen wird.

Solche Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen

- rost- und korrosionsfrei sein,
- sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden,
- frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein,
- so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.

Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.

Die Anforderungen betreffen nicht nur Gebrauchsgegenstände, sondern auch Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen. So müssen Oberflächen von Verkaufs- und Arbeitstischen leicht zu reinigen, glatt, riss- und spaltenfrei sein.

Ausgabe, Verkauf von Speisen



Zum Verkauf bzw. zur Ausgabe bestimmte unverpackte Lebensmittel sind so anzubieten, dass

eine nachteilige Beeinflussung durch Kunden (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf, Zigarettenrauch, Anwesenheit von Tieren) ausgeschlossen wird. Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Werden Senf, Ketchup und dergleichen in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden. Warme Speisen müssen eine Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C aufweisen.

Getränkeauschank

Vor Inbetriebnahme einer Schankanlage ist von einem Sachkundigen eine Überprüfung oder eine Abnahme vorzunehmen.

In unmittelbarer Nähe des Getränkeauschanks müssen Vorrichtungen für das sachgerechte Spülen von Schankgefäßen vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern. Der Zugang zu warmem Wasser ist dabei dringend zu empfehlen. Die verwendeten Schankgefäße müssen den eichrechtlichen Vorschriften entsprechen. Im Bereich der Getränkeabgabe muss ein fester Fußboden vorhanden oder der Boden muss zumindest mit einem rutschfesten Belag versehen sein.

4.3 Temperaturanforderungen

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten. Dabei sind die produktspezifischen Anforderungen der Lebensmittel zu beachten (siehe Tabelle „Empfohlene Lagertemperaturen“).

Aufbewahrung, Kühlung:

Grundsätzlich sind Fleisch- und Wurstwaren getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren.

Besonderes Augenmerk ist auf folgende Produkte zu legen:

- Rohe Bratwürste, Fleischbrät
- Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse
- Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschnidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z. B. geklopft)
- Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen
- Geflügel
- Wild.

Erzeugnisse dieser Art dürfen nur in Kühleinrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur + 4 °C nicht überschreitet.

Es wird empfohlen, frische Hackfleischerzeugnisse *nur am Tag der Herstellung* in Verkehr zu bringen. **Eingefrorene Hackfleischerzeugnisse** sind nach dem An- oder Auftauen unverzüglich durch zu erhitzen.



Tabelle 1: Empfohlene Temperaturen zum Kühlen leicht verderblicher Lebensmittel*

Produkt/-gruppe	maximal mögliche Temperatur
Milch und Milcherzeugnisse	+ 8 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	+ 7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	+ 7 °C
Speisen mit Rohei-Anteil, Feinkostsalate	+ 4 °C
Salatsoßen	+ 7 °C
Hackfleisch- und Hackfleischerzeugnisse, Geflügel und Geflügelerzeugnisse	+ 4 °C
Frischer Fisch, Schalen- u. Weichtiere	+ 2 °C oder in Eis
Großwild-Schlachterzeugnisse	+ 7 °C
Kleinwild-Schlachterzeugnisse	+ 4 °C

*in Anlehnung an die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Zur Gewährleistung einer größeren Lebensmittelsicherheit wird grundsätzlich eine Reduzierung der Temperatur von + 7 °C auf + 4 °C empfohlen.



4.4 Auszeichnung, Kennzeichnung

Bezüglich der Preisauszeichnung sind die Preise der angebotenen Speisen und Getränke gut sichtbar als Inklusivpreise anzubringen. Bei der Kennzeichnung ist eine Irreführung auszuschließen.

Die Preisauszeichnung besteht aus:

- Verkehrsbezeichnung z.B. Festbier
- Füllmenge, z.B. 1 Liter, 1 kg, 1 Stück, 100 g, 100 ml
- Preis in €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei „lose“ abgegebenen (unverpackten) Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen anzugeben (siehe Anhang IV, 3):

Eine Zusammenstellung der verwendeten Zusatzstoffe ist von den Lieferanten einzuholen. Dabei ist insbesondere zu beachten, dass

- bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, die Angabe der Tierart erforderlich ist, z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.
- ein alkoholfreies Getränk preisgleich mit dem günstigsten alkoholischen Getränk sein muss (Menge!) (siehe Anhang IV, 1, Beispiel einer Getränkeliste).
- der Ausschank in geeichten Behältnissen erfolgen muss.

Angabe von allergenen Substanzen

Durch die Neuordnung der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung sind auch **allergene Stoffe** bei verpackter Ware anzugeben.

Als allergen gelten folgende 12 Stoffe:

- 1) Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Milch und Milcherzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse

11) Sesamsamen

12) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg bzw. 10mg/l)

Zusätzliche Kennzeichnungen

Werden z.B. genetisch veränderte Lebensmittel oder Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) entstanden sind, verwendet, müssen diese entsprechend gekennzeichnet werden, z.B. „hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja“.

Zusätzliche Angaben werden auch von einzelnen produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften gefordert; z.B. wenn es sich um Backwaren mit Überzug handelt, der aus kakaohaltiger Fettglasur besteht: „Schokoladenüberzug aus kakaohaltiger Fettglasur“.

Aktuelle Rechtsänderungen bezüglich der Kennzeichnungspflichten sind zu beachten.

4.5 Besondere Hinweise zur Behandlung leicht verderblicher Lebensmittel

Grundsätzlich ist abzuwägen, ob Speisen mit einem erhöhten mikrobiologischen Risiko überhaupt bei öffentlichen Veranstaltungen angeboten werden sollten.

1. Lebensmittel mit rohen Eiern

Von der Abgabe zubereiteter Speisen mit „**rohen Eiern**“ (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.) sollte bei Veranstaltungen – insbesondere in der warmen Jahreszeit – Abstand genommen werden. Die Aufnahme von wenigen Salmonellen in Speisen kann bei abwehrgeschwächten Personen (z.B. Kranke, Kinder, Alte, Schwangere) zu lebensbedrohlichen Erkrankungen führen. Das Risiko der Vermehrung krankmachender Keime erhöht sich in der warmen Jahreszeit bei unsachgemäßer Kühlung erheblich. Sollten sie dennoch angeboten werden, dann ist auf eine strikte Einhaltung der Kühlkette und Abgabe am „**Tag der Herstellung**“ zu achten.

2. Sensible Produkte

Nicht zerkleinertes Fleisch ist auf Grund seiner natürlichen Struktur weniger sensibel als zerkleinertes und bearbeitetes Fleisch. Beispiele für bearbeitetes Fleisch sind Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, geklopftes Fleisch sowie Schaschlik. Diese sensiblen Produkte sind möglichst nicht am Veranstaltungsort herzustellen, sondern verzehrfertig zu beziehen. Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch ist eine Übertragung von Keimen vom Fleisch auf z.B. roh zu verzehrendes Gemüse zu vermeiden. Auch Fisch zählt zu den sensiblen Produkten tierischer Herkunft. Bei den genannten Produkten ist besonders auf die Einhaltung der Kühlkette und kurze Verweildauern zu achten.

4.6 Kritische Kontrollpunkte und Hygienekontrollpunkte

Im Umgang mit sensiblen Produkten sind die Grundhygiene, Erhitzung und Kühlung besonders zu beachten. Zu kontrollierende Punkte bei der Herstellung von Speisen aus diesen Produkten sind in erster Linie Erhitzungstemperaturen. Diese sind entweder optisch (z.B. kochendes Wasser, Farbe von Fleisch) oder anhand von technischen Hilfsmitteln wie z.B. Thermometer, Einstichthermometer zu überprüfen. An folgenden Stellen sind sinnvoller Weise solche Hygiene-Kontrollpunkte einzuführen:

- Warenanlieferung
- Trockenlager
- Kühllagerung
- Tiefkühlager inkl. Auftauen
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Geräte- und Raumhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Hygienische Handhabung von Abfällen
- Temperaturverläufe nicht durchgegarter Speisen
- Überproduktion, Rückläufe

Die Kontrollen sind zu dokumentieren. In der „Checkliste zur Hygienekontrolle“ sind diese Hygienekontrollpunkte detailliert aufgeführt (siehe Anhang III, 1. Checkliste zur Hygienekontrolle).

5. Personalhygiene

Es liegt in der Eigenverantwortung des Veranstalters, dass die mit dem Herstellen und Behandeln der Lebensmittel befassten Personen kein Hygienrisiko darstellen. Sie müssen **ausreichend informiert** sein, damit sie die Hygieneregeln kennen, sich daran halten und entsprechend Verantwortung übernehmen können. Die Information in Form von „Belehrungen“ ist schriftlich zu dokumentieren (siehe Formblätter Anhang II) und mit der Unterschrift der Belehrteten zu versehen.

5.1 Allgemeine Regeln für die Personalhygiene

- Vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel **von unreinen zu reinen Arbeitsgängen** sind die Hände mit geeignetem Handreinigungsmittel gründlich zu waschen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Da über Stückseife die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, wird zwingend für alle Arbeitsstätten ausschließlich die Benutzung von Flüssigseifen wie auch von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände gefordert.
- Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Uhren ist zu verzichten!
- Die Arbeitskleidung ist nach Bedarf zu wechseln, auch ohne sichtbare Verschmutzung wird sie nach längerer Tragezeit zur Infektionsquelle! Spezielle Schutzkleidung (z.B. Arbeitsschürze) ist zu tragen, deren gründliche Reinigung nach der Nutzung, sowie die von der Straßenkleidung getrennte Aufbe-

wahrung sind notwendig. Bei der Lebensmittelverarbeitung ist immer eine Kopfbedeckung zu tragen!

- Rauchen ist in Produktionsräumen verboten.
- Kunststoffflaschen sind Glasflaschen wegen der Gefahr der Zersplitterung von Glas vorzuziehen.
- Auf offene Lebensmittel zu husten oder zu niesen ist zu verhindern!
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Ausschlag, keine ansteckenden Krankheiten wie starke Erkältungen, schwere Durchfälle aufweisen (siehe Infektionsschutzgesetz).

5.2 Handwaschgelegenheit

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmen Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle befinden (in der Betriebsstätte oder in unmittelbarer Nähe) und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.



Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für Gäste (getrennt für Männer und Frauen) vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife in Spendern und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (möglichst Einmaltücher) verfügen. WC-Hinweise sind anzubringen. Die Toiletten sind laufend sauber zu halten. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen. Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten.

5.3 Belehrungen

Die Belehrungen haben je nach Einsatz der Personen eine unterschiedliche rechtliche Grundlage.

5.3.1 Ehrenamtliche Helfer



Für den Umgang mit Lebensmitteln durch ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen ist der „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“ maßgebend. Die – unentgeltlich tätigen – Helfer erkunden mit Hilfe des Leitfadens eigenverantwortlich (anhand möglicher Krankheitssymptome), ob sie mit Lebensmitteln umgehen dürfen (siehe Leitfaden für ehrenamtliche Helfer, Anhang II). Der Verantwortliche hat für die Information zu sorgen.

5.3.2 Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen

Für Personen, die gewerbsmäßig die im Punkt 5.4 aufgeführten Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) mit seinen Bestimmungen maßgebend.

Wenn diese Personen dabei mit Lebensmitteln **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** (über Bedarfsgegenstände z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen sie vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt oder bei einem hierfür gelisteten Arzt.

5.4 Gründe für besondere Vorsichtsmaßnahmen

In den folgenden Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren.

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Geflügelerzeugnisse
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und ihre Erzeugnisse
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten, Gemeinschaftseinrichtungen oder bei Veranstaltungen kann davon eine

große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden (die wichtigsten Regeln sind im Anhang zusammengestellt, siehe Anhang II).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausgeübt werden** dürfen, wenn bei den beschäftigten Personen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei der betreffenden Person festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobakter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Ein Tätigkeitsverbot besteht auch, wenn im Lebensmittelbereich die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Diese Bakterien können **ausgeschieden** werden, ohne dass sich der Betreffende krank fühlt.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **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 (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut oder der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten die genannten Krankheitssymptome auf, ist unbedingt der Rat eines Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen! Er muss auch darüber informiert werden, dass der Betreffende in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet. Außerdem ist die betreffende Person verpflichtet, unverzüglich den Veranstalter über die Erkrankung zu informieren.

Nach der mündlichen Belehrung erhält die betreffende Person die Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz. Die Bescheinigung ist vom Betreffenden zu unterschreiben, um zu erklären, dass dieses Merkblatt gelesen und verstanden wurde und keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

6. Reinigung und Desinfektion

Durch die Reinigung und Desinfektion von Flächen und Geräten soll nicht nur optische Sauberkeit erreicht werden, sondern es sollen lebensmittelbeeinträchtigende Keime reduziert werden. Dazu sind einerseits die allgemeinen Voraussetzungen der Gestaltung hygienegerechter Räume und Einrichtungen einzuhalten, andererseits sind die Grundregeln einer ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfektion zu beachten.

Reinigung

Ein Höchstmaß an Sauberkeit und Hygiene in allen Bereichen durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen verhilft zur Beherrschung von Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln. Dazu ist bei der Reinigung der Einsatz geeigneter Reinigungsmittel nach Herstellerempfehlung zum Erreichen einer hohen Wirksamkeit vorzunehmen. Die Reinigungsmittel sind dabei getrennt von Lebensmitteln zu lagern.

Folgende Grundregeln sind zu beachten:

- Das Wasser zum Reinigen hat Trinkwasserqualität,
- Ein Nachspülen mit heißem Wasser (60-65 °C) nach der Reinigung,
- Alle benutzten Geräte und Räume werden unverzüglich gereinigt,
- Dem Reinigungsmittel wird kein Desinfektionsmittel beigemischt,
- Abtrocknen wird möglichst unterlassen.

Auf die Verwendung hygienisch einwandfreier Wischtücher ist zu achten.

Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine geeignete Spüleinrichtung mit Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und eine hygienisch einwandfreie Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine benötigt.

Desinfektion

Effektiv ist die Desinfektion nur nach einer gründlichen Reinigung, weil Desinfektionsmittel mit Schmutzresten reagieren und sich dadurch verbrauchen. Beim Einsatz von handelsüblichen Desinfektionsmitteln sind die Angaben des Herstellers (Anwendungskonzentration und Einwirkzeit) genau zu beachten. Der Einsatz von Desinfektionsmitteln der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG-Liste) wird empfohlen.

Zusammenfassung

Hof-, Dorf- und Vereinsfeste leisten einen wichtigen Beitrag zur Festigung des Zusammengehörigkeitsgefühls einer Gruppe bei der Verfolgung ihrer Ziele. Gut organisiert führen sie zu persönlicher Begegnung unterschiedlicher Berufs- und Altersgruppen, schaffen verantwortlichen Gemeinschaftssinn und damit letztlich die Grundlage für eine effiziente ökonomische und soziale Entwicklung im ländlichen Raum. Je breiter und intensiver die Einbindung eines breiten Personenkreises in Vorbereitung und Ablauf der Veranstaltung gelingt, umso nachhaltiger ist ihre Wirkung.

Unabhängig vom gesellschaftlichen Anlass hat dabei die Verpflegung jeweils eine zentrale Bedeutung. Das Sprichwort „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ kann durchaus als wesentlicher Maßstab für den Erfolg von Festen und Feiern herangezogen werden. Damit aber Speisen und Getränke unbeschadet genossen werden können, sind durchgängig alle negativen Einflüsse auf die Bekömmlichkeit der Lebensmittel und Speisen auszuschalten.

Vorliegendes Konzept stellt eine Anwendungshilfe für die Durchführung von Eigenkontrollen zur Hygienesicherung beim Herstellen, Lagern und Verkauf von Lebensmitteln bei öffentlichen Veranstaltungen dar. Zur Orientierung für die Durchführung von Kontrollen dienen einerseits die rechtlichen Grundlagen und andererseits die Checklisten zur Gefahrenermittlung und Kontrolle der Produkte. Bei sachgemäßer Anwendung der aufgeführten Hygieneregeln kann davon ausgegangen werden, dass auf diese Weise die Hygiene der Produkte gesichert werden kann. Die erforderlichen Maßnahmen sind jedoch immer an die jeweiligen aktuellen Verhältnisse anzupassen, um den erwarteten Hygienestatus zu gewährleisten.

Keinesfalls sollte damit vorhandenes Engagement für Feste im Keim erstickt werden. Der Schwerpunkt des Leitfadens liegt vielmehr darauf, Erleichterungen zu schaffen und Hinweise zu geben, worauf zu achten ist, um nicht durch Unwissen oder Unachtsamkeit die Gesundheit von Personen zu gefährden.

7. Literatur

- Handbuch Gemeinschaftsgastronomie, Hygiene-Richtlinien. Hrsg. Bundesverband Betriebsgastronomie e.V. Behr's Verlag GmbH & Co., Averhoffstr. 10, 22085 Hamburg
- HACCP und betriebliche Eigenkontrollen nach der Verordnung (EG) Nr. 52/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungsverordnung. T. Reiche/ J. Mayer, B. Behr's Verlag GmbH & Co.KG, Hamburg 2007
- Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter, Deutscher Agrarverlag GmbH, Bonn 2001. Neuauflage 2008
- Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004, August 2006
- Gesetzestexte unter www.europa.eu.int/documents/eur-lex/index_de.htm.

8. Anhang I-IV

Anhang I: Das EU-Hygienepaket – ein Überblick

Das „EU-Hygienepaket“ regelt die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.

Aufbau

Lebensmittelunternehmen



Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004
spezifische Hygienevorschriften für
Lebensmittel tierischen Ursprungs
VO 2073/2006 über mikrobiologi-
sche Kriterien für Lebensmittel.

Behörden



Verordnung (EG) Nr. 854/2004
mit besonderen Verfahrensvorschrif-
ten für die amtliche Überwachung
von zum menschlichen Verzehr
bestimmten Erzeugnissen tierischen
Ursprungs.

Verordnung (EG) Nr. 882/2004
über amtliche Kontrollen zur Einhal-
tung des Lebensmittel- und Futter-
mittelrechts.

EU-Basis-VO Nr. 178/2002
zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts,
zur Errichtung einer europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit,
zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

Nationale Durchführungs-VO, Richtlinie 2004/41 EG
zur Aufhebung bestimmter Richtlinien von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Nationale Verordnung (EG) Nr. 2076/2005
zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der VO 853/2004,
854/2004 und 882/2004.

Die VO (EG) Nr. 178/2002 Lebensmittel Basis-Verordnung (gültig ab 01.01.2005),

bildet die Basis und legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts fest und betont

- die **Integrität der Lebensmittelkette**, indem vom Primärerzeuger bis zum Verbraucher ein hohes Sicherheitsniveau zu gewährleisten ist,
- die **Risikoanalyse** als eine wesentliche Grundlage der Lebensmittelsicherheitspolitik,
- die **Eigenverantwortung** jedes Betreibers eines Lebensmittelunternehmens für seine Erzeugnisse,
- die **Rückverfolgbarkeit** der Erzeugnisse, die auf allen Stufen der Lebensmittelkette mit Hilfe von angemessenen Dokumentationssystemen zu gewährleisten ist,
- die klare und präzise Information der Verbraucher durch die Behörden.

Die VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

regelt die hygienischen Grundforderungen für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln:

- Die allgemeinen Hygienevorschriften für alle Betriebe,
- Die Anwendung des HACCP Prinzips in allen Lebensmittelunternehmen mit Dokumentationspflicht bzw. die Orientierung der Urproduktion an der „Guten fachlichen Praxis“,
- Die Registrierpflicht für alle Lebensmittelunternehmen.

Die VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

enthält allgemeine Vorschriften für alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs und führt im Anhang spezifische Hygieneanforderungen für bestimmte Produktgruppen auf (z.B. Fleisch von Huftieren, Geflügel, Wild, Hackfleisch, Fisch, Rohmilch, Eier usw.).

Die VO (EG) Nr. 854/2004 (Spezielle Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs) und der RL Nr. 2004/41 (Aufhebung bestimmter Richtlinien) legt die „Kontrolle der Kontrolle“ fest und wird ergänzt durch die Überwachungsverordnung VO EG Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen.

Die Nationalen Durchführungsverordnungen

ersetzen 13 bisherige produktspezifische Verordnungen:

1. Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) regelt grundsätzliche Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln.
2. Die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) beinhaltet Regelungen, die bei der Verarbeitung tierischer Lebensmittel zusätzlich zu beachten sind.

Anhang II: Personalhygiene

1. Personalschulung/-unterweisung nach Infektionsschutzgesetz und Hygiene-Verordnung (für Verantwortliche)

Datum:	Ort der Unterweisung:	Dauer (Uhrzeit):	Unterweisung durch:
Inhalte:			
An der Unterweisung nahmen teil:			
Nr.	Name	Unterschrift (Teilnehmer)	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Datum: _____ Unterschrift des Unterweisenden: _____

Anhang II: Personalhygiene

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. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Hinweis zur Verantwortung:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- 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 mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z.B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Regeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden 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, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

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

Allgemeine Verhaltensempfehlungen im Umgang mit Lebensmitteln

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen enthält die Broschüre „**Lebensmittelinfektionen vermeiden**“, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.

Erläuterung von Krankheitssymptomen nach Infektionsschutzgesetz

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig "erbsbrennartige" Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in die betroffenen Länder sollte der Hausarzt, Betriebsarzt oder das zuständige Gesundheitsamt angesprochen werden, um sich über die Notwendigkeit einer Impfung beraten zu lassen.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu der Hausarzt, Betriebsarzt oder das zuständige Gesundheitsamt angesprochen werden.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellenbakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig treten die Erkrankungen in den Sommermonaten auf.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A oder E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A lässt sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollte unbedingt eine Schutzimpfung durch den Hausarzt, Betriebsarzt oder das zuständige Gesundheitsamt vorgenommen werden.

Anhang III: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

1. Checkliste zur Hygienekontrolle (Kontrolle der HKP)**Anforderungen an ortsfeste ständige Betriebsstätten**

1. Prozessabläufe	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none"> keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel 	
2. Fußböden, Wände, Decken, Fenster und Türen	
<ul style="list-style-type: none"> leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren Abwasser hygienisch einwandfrei zu entsorgen 	
3. Arbeitsflächen	
<ul style="list-style-type: none"> leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren Beleuchtung ausreichend, insbesondere an Arbeitsplätzen 	
4. Gegenstände, Ausrüstungen und Transportbehälter	
<ul style="list-style-type: none"> leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, keine nachteilige Beeinflussung funktionsfähige Kühl- und Erhitzungseinrichtungen Thermobehälter für Lagerung und Transport geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren (Warm- und Kaltwasserzufuhr) 	
5. Vorrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln	
<ul style="list-style-type: none"> Warm- und Kaltwasserzufuhr, von Handwaschbecken getrennt 	
6. Personalhygiene	
<ul style="list-style-type: none"> ausreichend Handwaschbecken in der Nähe mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender, Einmalhandtücher Trinkwasserqualität Aufgabenzuordnung für reine/unreine Bereiche geregelt kein direkter Zugang von der Toilette zu Verarbeitung und Ausgabe Umkleidemöglichkeiten nach Bedarf 	
7. Abfallentsorgung	
<ul style="list-style-type: none"> Abfall geordnet, Behälter zum Verschließen 	
8. Arbeitssicherheit	
<ul style="list-style-type: none"> Sicherheit bei der Nutzung der Geräte und Hilfsmittel sicheres Stapeln möglich 	

Anforderungen an den Transport

1. Lieferfahrzeug	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none"> • Sauber, Ausschluss nachteiliger Beeinflussung • Geeignete Verpackung je nach Lebensmittel, falls erforderlich • Sicherung der Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel • Ware ohne direkten Bodenkontakt befördert 	
2. Ware	
<ul style="list-style-type: none"> • Qualität entsprechend Bestellung, korrekte Kennzeichnung, falls notwendig • Mindesthaltbarkeits- oder Herstellungsdatum angegeben, falls notwendig • Unversehrtheit, Sauberkeit der Verpackung gegeben • Unverdorben, ohne Verschmutzung • Ohne Schädlingsbefall • Typischer Geruch 	

Besondere Anforderungen an nicht ortsfeste Verkaufsstellen / wechselnde Betriebsstätten und Verkaufsstände

Betriebsstätten (Zelte und Stände)	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none"> • instandgehalten, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen • auf festem Untergrund, mit einem Dach ausgerüstet, auf drei Seiten geschlossen • nach vorne hin keine Berührung, kein Anhusten oder Anspucken der Lebensmittel möglich • nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen • ausreichende Zahl leicht erreichbarer Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Einmalhandtücher, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, einwandfreie Kleidung • nahe gelegene Toiletten mit Wasserspülung, Handwaschbecken • Abwasserentsorgung geregelt (Anschluss an Kanalisation, Auffangbehälter) 	

Anhang III: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

4. Hygienekontrollpunkte für Lebensmittel und Speisen bei Festen (Beispiele)

Lebensmittel, Speisen	Prozessschritt	Kritische Kontrollpunkte
Bratwürste, Zukauf roher Bratwürste	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 4 \text{ °C}$ Umgebungstemperatur, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Umgebungstemperatur $\leq + 2 \text{ °C}$, bei In-Verkehrbringen am Tag der Herstellung $+ 4 \text{ °C}$, Produkttemperatur max. $+ 7 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten (mind. 7 Min. gebraten), mit geeignetem frischem Fett
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Bratenfleisch, Zukauf von rohem Schweinefleisch	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ Lagertemperatur eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten, Kerntemperatur von 75 °C mindestens 10 Min. gehalten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Spanferkel, Zukauf eines rohen Spanferkels	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ Lagertemperatur eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten (Kerntemperatur von 75 °C mindestens 7 min gehalten)
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Steaks, Zukauf marinierter Steaks	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten
	Ausgabe	Innerhalb von 2 Std. nach der Herstellung, möglichst am gleichen Tag, Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$, Reste verwerfen

Fortsetzung ...

Hackbraten, bratfertiger Hackfleischteig, Eier	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 2$ °C Umgebungstemperatur eingehalten, $\leq + 4$ °C bei In-Verkehrbringen am Tage der Herstellung
	Zwischenlagerung	Bis zum Braten möglichst geringe Unterbrechung der Kühlkette
	Herstellung	Braten bei 200 °C, Kerntemperatur von 75 °C über 10 Min. gehalten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Putengeschnetzeltes, Fleisch, geschnitten, roh	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten
	Herstellung	Arbeitsplatz, Arbeitsmittel im Anschluss an Herstellung desinfiziert, Fleisch durchgebraten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Grillhähnchen, Zukauf im Rohzustand	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten
	Zwischenlagerung	Getrennt von roh verzehrten Lebensmitteln, Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten, Höchstlagerdauer von ca. 6 Tagen bei Hähnchen und von 2 - 3 Tagen bei Schlachtnebenprodukten eingehalten
	Herstellung	Kerntemperatur 75 °C über 10 min gehalten, Desinfizieren der mit rohem Fleisch berührten Flächen und Behältnisse
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Warmer Leberkäse, Zulieferung von fertigem Leberkäsbrät	Warenannahme	Frisches Brät, am gleichen Tag hergestellt, Temperatur $\leq + 7$ °C
	Zwischenlagerung	abgedeckt, $\leq + 7$ °C, an demselben Tag gebacken
	Herstellung	Im Backofen bei circa 180 °C 15 Minuten gebacken, dann bei 120 °C weitergebacken. Faustregel eingehalten: Pro 1 kg roher Leberkäs eine Stunde Backzeit
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C eingehalten, möglichst schnell verbrauchen!
Frischfisch möglichst aus nahe gelegenen Teichanlagen	Warenannahme	Frische geprüft
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 2$ °C eingehalten, auf Eis (aus Trinkwasser)
	Herstellung	Kerntemperatur von 60 °C erreicht und zum Durchgaren gehalten
	Ausgabe	Innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung ausgegeben, Reste verwerfen

Fortsetzung ...

Erdbeer-Milch-shake, Zukauf von Milch, Erdbeeren	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ eingehalten, Frischezustand der Erdbeeren, Milchpackung unbeschädigt
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	in sauberen Geräten
	Ausgabe	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ bis Ausgabe eingehalten
Speiseeis möglichst aus Ei- genproduktion	Warenannahme	Milch- oder Sahnekühlkette von der Erzeugung bis zur Verarbeitung bei $+ 8 \text{ °C}$ eingehalten, Milchalter max. 12 Std. eingehalten
	Zwischenlagerung	Kühlen und Lagern des Eismixes bei $+ 4$ bis $+ 7 \text{ °C}$ Lagerung bis zur Ausgabe bei $\leq - 18 \text{ °C}$
	Herstellung	Herstellung des Eismixes: Zutaten sensorisch geprüft, Erhitzungstemperatur von 65 °C für 30 Min. eingehalten
	Ausgabe	Aussehen, Textur und Geruch geprüft; Portionierwasser (1,5 % Zitronen- oder Weinsäure) stündlich gewechselt
Semmelknödel, roher Teig fertig durchmischt ange- liefert	Warenannahme	Temperatur des Teiges bei $+ 4 \text{ °C}$ bis $+ 7 \text{ °C}$
	Zwischenlagerung	abgedeckt
	Herstellung	Knödel gedreht und ca. 20 Min. sieden gelassen
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Kartoffelsalat mit Mayonnaise- marinade fertig zubereitet zugeliefert	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4 \text{ °C}$ eingehalten Salatmayonnaise mit rohen Eiern wird nicht verwendet
	Zwischenlagerung	im abgetrennten Kühlbereich, verschlossen, bei $\leq + 4 \text{ °C}$, kein Kontakt zu anderen Lebensmitteln
	Herstellung	portionierte Menge der Nachfrage angepasst
	Ausgabe	zügig nach dem Portionieren

Fortsetzung ...

Frischsalate, Joghurtmarinade, Essig-Öl-Marinade Zutaten separat vorbereitet geliefert	Warenannahme	Salat frisch vom gleichen Tag, geputzt angeliefert, Marinade fertig angeliefert, $\leq + 4 \text{ }^\circ\text{C}$
	Zwischenlagerung	bei $\leq + 4 \text{ }^\circ\text{C}$, je nach Zutaten 12 - 72 Std. lagern möglich
	Herstellung	Beim Marinieren werden Kontakte vermieden
	Ausgabe	gekühlt, nach der Portionierung, baldmöglichst ausgegeben, Produktschutz ist gewährleistet
Brotaufstrich aus geräuchertem Fisch, Zulieferung von Brot und fertigem Aufstrich	Warenannahme	Frisches Brot, in einwandfreiem Transportfahrzeug, ohne Bodenkontakt, getrennt von Fleisch, Eiern, Gemüse angeliefert Aufstrich bei $\leq + 4 \text{ }^\circ\text{C}$ nur kurz gelagert, luftdicht verschlossen
	Zwischenlagerung	Brot ist abgedeckt
	Herstellung	Brot kurz vor der Ausgabe geschnitten und bestrichen, einwandfreie Arbeitsmittel, vorbereitete Menge der Nachfrage anpasst
	Ausgabe	umgehend nach dem Bestreichen Reste verwerfen
Brot aus Zulieferung	Warenannahme	Frisches Brot in einwandfreiem Transportfahrzeug, ohne Bodenkontakt, getrennt von Fleisch, Eiern, Gemüse angeliefert
	Zwischenlagerung	siehe Warenannahme
	Ausgabe	Produktschutz ist gewährleistet
Waffeln, Zulieferung von frisch hergestelltem Teig	Warenannahme	Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt befördert, separat, dicht verpackt angeliefert
	Zwischenlagerung	bei $+ 5 \text{ }^\circ\text{C}$ getrennt von anderen Lebensmitteln
	Herstellung	geeignete Backtemperatur und Backzeit eingehalten
	Ausgabe	Gebäck ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe), aber zu starke Bräunung ist vermieden (Acrylamid), wird sofort ausgegeben
Trockene Kuchen Lieferung fertiger Kuchen	Warenannahme	Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt, separat befördert
	Zwischenlagerung	getrennt und abgedeckt, ohne Bodenkontakt gelagert
	Herstellung	Kuchen ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe)
	Ausgabe	Produktschutz ist gewährleistet

Fortsetzung ...

Schmalzgebäck, Zulieferung von frisch hergestell- tem Teig, backen am Veranstal- tungsort	Warenannahme	<i>Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt, separat, dicht verpackt befördert</i>
	Zwischenlagerung	<i>+ 5 °C getrennt von anderen Lebensmitteln Fett gut verschlossen, kühl, nicht länger als acht Wochen gelagert</i>
	Herstellung	<i>Backtemperatur von 175 °C wird nicht überschritten, Fett nicht öfter als 3mal verwendet, Teigreste sind herausgesiebt</i>
	Ausgabe	<i>Gebäck ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchen- probe) aber zu starke Bräunung ist vermieden (Ac- rylamid), auf Küchenkrepp abgetropft, bis zur Aus- gabe verpackt, Produktschutz ist gewährleistet</i>
Sahnetorte, fertige Torten an- geliefert	Warenannahme	<i>frisch, ≤2 Tage bei ≤+ 4 °C gelagert</i>
	Zwischenlagerung	<i>ohne Bodenkontakt gelagert, trocken, dunkel, sicher vor Schädlingen, vollständig dicht verpackt gelagert</i>
	Herstellung	<i>Kuchenboden ist auf den Kern durchgebacken (Stäb- chenprobe), abgedeckt aufbewahrt, in die Füllung sind keine rohen Eier eingearbeitet, Kühlkette ist eingehalten.</i>
	Ausgabe	<i>Torte wird innerhalb 2 Tagen aufgebraucht</i>

Bei regionalen Festen empfiehlt sich die Belieferung mit Lebensmitteln und Speisen vornehmlich durch ansässige Direktvermarkter.

Anlage IV: Vorlagen zur Orientierung

1. Getränkekarte (Beispiel)

	Menge	Endpreis
<u>Alkoholische Getränke:</u>		
Pils – Bier, spritzig	0,4 l	2,00 €
Lagerbier, dunkel	0,5 l	2,40 €
Naturtrübes Hefeweißbier	0,5 l	2,20 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	2,20 €
Leichte Weiße	0,5 l	2,20 €
Festbier, süffig	1 l	5,25 €
Märzenbier	0,25 l	1,60 €
Pils	0,33 l	2,00 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,00 €
<u>Alkoholfreie Getränke:</u>		
Zitronenlimo	0,2 l	1,60 €
Spezi (koffeinhaltig)	0,4 l	1,90 €
Tafelwasser	0,2 l	0,95 €
Mineralwasser	0,33 l	1,50 €
Apfelsaft	0,25 l	1,60 €
Traubensaft weiß	0,25 l	1,60 €
Traubensaft rot	0,25 l	1,80 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,20 €
Orangensaftschorle	0,4 l	2,20 €
Säfte (verschiedene Sorten)	0,25 l	1,80 €
<u>Weine:</u>		
Würzburger Stein, Franken, Kabinett	0,2 l	2,70 €
Domina, Rotwein, Franken, Spätlese	0,25 l	3,40 €
<u>Spirituosen:</u>		
Obstler	2 cl	1,80 €
Birnenbrand	2 cl	2,00 €
Zwetschgenbrand	2 cl	2,00 €
<u>Heiße Getränke:</u>		
Tasse Kaffee		1,50 €
Kännchen Kaffee		3,00 €
Espresso		1,50 €
Cappuccino		1,80 €
Glas Schwarztee, Darjeeling		2,00 €
Glas Grüntee, Lung Ching		2,00 €
Glas Pfefferminztee		1,30 €
Tasse Kakao		1,50 €

Anlage IV: Vorlagen zur Orientierung

2. Speisekarte (Beispiel)

	Endpreis
<u>Suppen</u>	
Pfannkuchensuppe	2,80 €
Backerbsensuppe	2,80 €
Gulaschsuppe mit Brot	3,50 €
<u>Fleischgerichte</u>	
Schnitzel Wiener Art, Salat, Pommes	9,20 €
Sauerbraten, Blaukraut, Knödel ⁽⁵⁾	8,80 €
Holzhammersteak, Pommes, Kräuterbutter	7,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rind, Salzkartoffeln	9,50 €
<u>Vegetarische Gerichte</u>	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,00 €
Rahmpilze mit Semmelknödel	7,00 €
Gemüseteller mit Kräutersoße und Käse überbacken	7,00 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Blattsalat	4,50 €
<u>Salate</u>	
kleiner Beilagensalat	2,80 €
Salatteller mit Putenbruststreifen	7,80 €
Salatteller nach Art des Hauses	7,00 €
<u>Selbstgebackene Kuchen</u>	
Heidelbeerkuchen	2,40 €
Zwetschgendatschi	2,40 €
Käsesahnetorte	2,40 €
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	3,00 €
<u>Brotzeiten</u>	
Lachsbrot (Lachersatz) ⁽¹⁺²⁾	2,90 €
2 Bratwürste ⁽³⁾ mit Sauerkraut, Brot	3,20 €
2 Debreziner mit Kren und Brot	3,20 €
Presssack weiß und rot ⁽¹⁺⁴⁺⁸⁾ und Brot	4,20 €
Bayerischer Wurstsalat ⁽¹⁺⁴⁺⁸⁾ und Brot	4,20 €
Griebenschmalzbrot ⁽⁴⁾	1,50 €
Käsebrett, garniert	5,90 €
Currywurst, Pommes ^(1a+3+4)	6,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | 1a) konserviert mit Nitritpökelsalz |
| 2) mit Farbstoff | 3) mit Phosphat |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 5) geschwefelt |
| 6) geschwärzt | 7) gewachst |
| 8) mit Antioxidationsmittel | |

Anlage IV: Vorlagen zur Orientierung

3. Kennzeichnung der Zusatzstoffe in der Speisekarte

Zusatzstoffe im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaft oder Wirkung zugesetzt zu werden.

Die Herstellung der Zusatzstoffe, deren Verwendung zu bestimmten Lebensmitteln und deren mengenmäßige Zugabe werden genau gesetzlich geregelt. Bei Verwendung von **Zusatzstoffen** zu Lebensmitteln, die ohne Verpackung, also lose an den Verbraucher angegeben werden, **m ü s s e n** folgende Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden:

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Phosphat
- 4: mit Geschmackverstärker
- 5: mit Nitritpökelsalz
- 6: mit Antioxidationsmittel
- 7: mit Süßungsmittel
- 8: mit Milcheiweiß
- 9: koffeinhaltig
- 10: chininhaltig
- 11: enthält eine Phenylalaninquelle
- 12: geschwefelt
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen durch Fußnote in der Speisekarte

Beispiel:

Lachsbrot (Lachsersatz, 1 + 2)	2,90 Euro
Currywurst (3 + 4 + 5) mit Pommes	2,80 Euro
Schweinebraten, Sauerkraut, Kloß (12)	6,90 Euro

1= mit Konservierungsstoff 2= mit Farbstoff 3= mit Phosphat 4= mit Geschmacksverstärker
5= mit Nitritpökelsalz 12= geschwefelt

Die Kennzeichnung von Schinken

Grundsätzlich ist *Schinken* ausschließlich Hinterschinken aus dem Schlegel oder Keule.

Andere Schinkenarten sind mit der richtigen Bezeichnung und zum Beispiel mit einer Fußnote, zu kennzeichnen.

Andere Schinkenarten können sein:

1. Vorderschinken
2. Vorderschinken aus Fleischteilen zusammengesetzt
3. Formfleisch aus Vorderschinken

Diese Angaben sind auf der jeweiligen Seite der Speisekarte zu vermerken, oder bei einem entsprechendem Hinweis darauf in der letzten Seite aufzuführen!

4. Zugelassene Zusatzstoffe (nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zusatzstoff	Kennzeichnung	Beispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoffen“	Heringssalat, Dekoration, Überzüge
Alle Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalat, emulgierte Soßen
<i>Beim Einsatz von Nitriten und Nitraten können die Angaben „mit Konservierungsstoff“ ersetzt werden durch folgende Angaben</i>		
Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, Jodsatz oder Kochsalzersatz	„mit Nitritpökelsalz“	Fleischerzeugnisse
Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt	„mit Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, Jod- oder Kochsalzersatz	„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Kochschinken, Brühwurst, Dauerwurst
alle Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Soßen, Bratöl, Fette
alle Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	viele Fleischerzeugnisse, Suppen und Soßen, vor allem in Form von Glutamaten
Schwefeldioxid und/oder Sulfite von mehr als 10mg/kg, berechnet als Schwefeldioxid	„geschwefelt“	Gemüse in Essig, Sago, Kartoffelteig, Trockenfrüchte, geschälte Kartoffeln
E 579 oder E 585 bei Oliven	„geschwärzt“	Oliven
E 901 bis E 904, E 912 oder E 914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Birnen, Äpfel
E 338 bis E 341, E 450 bis E 452 bei Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse
Süßungsmittel Bei Aspartam zusätzlich	„mit Süßungsmittel“, bei mehreren „mit Süßungsmitteln“ Enthält eine Phenylalaninquelle	
Milcheiweiß	„mit Milcheiweiß“	
Koffein	„koffeinhaltig“	Cola, Spezi, Kaffee
Taurin	„taurinhaltig“	Red Bull
Chinin	„chininhaltig“	Bitter Lemon