

Allergenkennzeichnung

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Allergenkennzeichnungspflicht betroffen.

Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. „Lebensmittelunternehmer“, was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt.

Solange eine **ehrenamtliche Tätigkeit** diese Schwelle nicht überschreitet, besteht keine Kennzeichnungspflicht der Allergene.



Gesundheit

Alle Helfer **bedürfen einer Schulung im Umgang mit Lebensmitteln**, z.B. welche Temperaturen müssen eingehalten werden, Händewaschen nach dem Toilettenbesuch, Sorgfaltspflicht bei sensiblen Lebensmitteln.

Personen, die **ehrenamtlich** tätig sind, benötigen **keine** Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Sie sollten jedoch den **„Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“**, herausgegeben vom Bayer. Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, lesen. Nach dem Infektionsschutzgesetz dürfen Personen mit den dort genannten Krankheiten nicht mit Lebensmitteln umgehen.

Hygieneregeln

- Waschen Sie sich gründlich die Hände mit Seife und fließendem, warmem Wasser vor jedem Arbeitsantritt und nach jedem Toilettenbesuch.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck ab
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel)
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
- Decken Sie auch kleine Wunden an den Händen und Armen mit einem sauberen, wasserundurchlässigen Pflaster ab.

Empfehlung für die Hygieneschulung:



www.lfl.bayern.de/publikationen

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

Wir wünschen allen Beteiligten eine gelungene Veranstaltung und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Cham
Verbraucherschutz
Rachelstraße 6 • 93413 Cham
Tel.: 09971 78-224

www.landkreis-cham.de

Stand April 2018

Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen



Feste feiern

Feste sind immer etwas Schönes und Anlässe gibt es viele. Eine gute Planung ist die Grundvoraussetzung für eine schöne und erfolgreiche Feier. Der Bereich Lebensmittel ist natürlich besonders sensibel, darum gibt es hier einige Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln und allem was dazu gehört.

Die Verkaufsstätte

Der Verkaufsstand muss auf einem festen Untergrund stehen. Boden und Wände müssen leicht zu reinigen sein. Die Produkte müssen gegen Witterungseinflüsse geschützt sein (Dach). Der Kunde darf nicht nach dem Produkt greifen, darauf spucken, husten oder niesen können. Ware, die dem Kunden im vorderen Bereich des Standes präsentiert wird, muss deshalb durch einen Spuckschutz geschützt werden.

Ausschank

Für den Ausschank alkoholischer Getränke ist eine Gestattung nach § 12 GastG erforderlich. Diese muss mindestens 14 Tage im Voraus bei der Gemeinde, in der die Veranstaltung stattfindet, beantragt werden.



Die Hygiene

Es muss ein **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seife und Einweghandtüchern vorhanden sein.

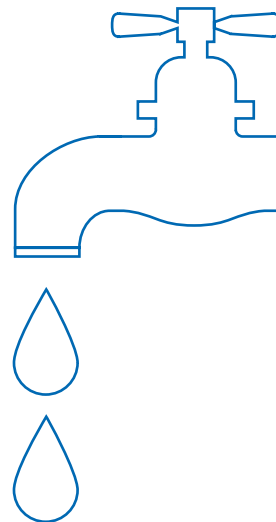
Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten:

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen müssen geeignete Vorrichtungen, bestehend aus einer Kalt- und Warmwasserversorgung, sowie einer hygienisch einwandfreien Abwasserentsorgung (zwei Spülbecken mit Trocknungsmöglichkeit) vorhanden sein.

Schläuche und Schlauchleitungen:

Diese müssen für Trinkwasser geeignet sein. Die Schläuche müssen ein Zertifikat oder einen Prüfstempel nach DVGW oder KDW aufweisen. Vor Inbetriebnahme sind die Schlauchleitungen gründlich durchzuspülen.

Das verwendete Wasser für die Herstellung von Lebensmitteln und Reinigungsarbeiten (auch für die Hände) muss **Trinkwasserqualität** haben.



Abfälle und Abwasser

Wohin mit den Speiseresten?

Speisereste dürfen nicht über den Biomüll und nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen ordnungsgemäß und separat als **K3-Material** entsorgt werden. Abfälle sind in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen zu lagern. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden. Separate **Toiletten für das Personal** müssen vorhanden sein.

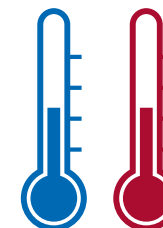
Temperaturen

Für kühlpflichtige Produkte müssen ausreichend **Kühlmöglichkeiten** vorhanden sein. Verschiedene Produkte (z.B. offene Kuchen und Torten, rohes Fleisch) müssen in den Kühleinrichtungen ausreichend getrennt gelagert werden können, um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden. Bei jeder Kühleinrichtung ist die Temperatur regelmäßig mittels Thermometer zu überprüfen.

Grenzwerte:

Rohes Geflügel	≤ 4 °C
Rohes Fleisch	≤ 7 °C
Fisch	≤ 2 °C
Nicht gebackene Kuchen	≤ 7 °C
Käse	≤ 7 °C
Sahnetorten	≤ 7 °C

Es sollte eine Liste geführt werden, wer welche Kuchen gebacken hat.



Kennzeichnung der Waren

Die Zusatzstoffe müssen angegeben sein:

- „**konserviert**“ oder „**mit Konservierungsstoff**“ wenn Konservierungsmittel enthalten sind
- „**mit Farbstoff**“ wenn Farbstoff enthalten ist.
- „**mit Süßungsmittel**“ wenn Süßungsmittel verwendet wurden
- „**Antioxidationsmittel**“ wenn Antioxidationsmittel verwendet wurden
- „**mit Phosphat**“ bei Einsatz von Phosphat
- „**mit Geschmacksverstärker**“ wenn Geschmacksverstärker eingesetzt wurden.
- „**geschwefelt**“ bei der Verwendung von geschwefelten Lebensmitteln (z.B. Kartoffelknödel)
- Bei Verwendung von Lachsersatz statt Lachs auf

Lachsemeln ist die Kennzeichnung „**Lachsersatz**“ und „**mit Farbstoff**“ erforderlich



Die Kennzeichnung in deutscher Sprache muss neben oder auf den Preisschildern oder bei den Produkten leicht lesbar angebracht sein. Neben der Preisangabe muss auch die Menge angegeben sein.

Zum Beispiel:

Limonade 0,5 l ...€
1 Paar Bratwürste (mit Phosphat) ...€

Ein alkoholfreies Getränk darf bei gleicher Menge nicht teurer sein als das günstigste alkoholische Getränk.