

Hinweise zum Umgang mit Lebensmittel bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Mit der ab 13. Dezember 2014 in allen EU-Mitgliedsstaaten verbindlich geltenden Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zur Kennzeichnung von Lebensmitteln ergeben sich sowohl für Gewerbetreibende als auch für Vereine wichtige neue Änderungen. Insbesondere bei dem Verkauf von unverpackten Lebensmitteln (sowohl Essen als auch gezapfte, offene Getränke) in der Gastronomie, bei Vereinsfesten, im Vereinsheim, bei der Gemeinschaftsverpflegung, usw. sind zahlreiche Vorschriften zu beachten. Dies betrifft nicht nur die Kennzeichnung von Lebensmitteln, sondern auch den fachgerechten, hygienischen Umgang mit diesen. Gerne möchten wir Ihnen mit diesem Informationsblatt Hinweise geben, was Sie bei der Planung von Veranstaltungen und in ähnlichen Situationen beachten müssen, wenn Sie Lebensmittel an Mitglieder Ihres Vereines und / oder an Dritte verkaufen oder abgeben.

Unser Appell an Sie: Fühlen Sie sich nicht direkt von der Vielzahl der Punkte in diesem Informationsblatt erschlagen!

Vieles erklärt sich von selbst, fast alle Dinge sind auch leicht und ohne großen Aufwand umzusetzen. Gehen Sie vor Ihrer nächsten Veranstaltung diese Liste, sozusagen als Checkliste, einfach einmal durch und Sie werden sehen, dass Sie bei den darauffolgenden Veranstaltungen fast keinen zusätzlichen Aufwand haben werden.

Übersicht

Was Sie bei Aufbau und Ausstattung des Verkaufsstandes beachten müssen	2
Wasseranschluss, Schläuche und Schlauchleitungen	2
Reinigen von Geschirr und Gläsern, Abfallbehälter	3
Lagerung / Zubereitung von Lebensmitteln	3
Verkauf & Übergabe von Lebensmitteln	4
Wichtige Hygieneregeln für Helferinnen und Helfer	4
Kennzeichnungspflichten und Gestaltung der Preislisten	5
Der Verkauf von alkoholischen Getränken	5/6

1. Was Sie bei Aufbau und Ausstattung des Verkaufsstandes beachten müssen

Verkaufsstände:

Der Verkauf von Speisen oder Getränken an Verkaufsständen bringt einige Grundanforderungen an Aufbau und Ausstattung der Stände mit sich, die in jedem Falle beachtet werden sollten:

- Verkaufsstände im Freien müssen an drei Seiten geschlossen, überdacht und auf der Vorderseite (aus der verkauft wird) im Fußbereich ebenfalls geschlossen sein. Sprich, die Lebensmittel sollen vor äußeren Einflüssen wie Schmutz, Staub, Rauch, etc. geschützt sein (ggf. kann bei kleineren Festen bereits ein Pavillon mit eingebauten Seitenteilen ausreichen). Grundsätzlich gilt: Der Schutz der Lebensmittel gegen äußere Einflüsse und nachteilige Beeinflussung muss gewahrt werden.
- Offene Lebensmittel müssen durch eine Abschirmung (Spuckschutz bzw. Thekenaufsatz, beispielsweise aus Acrylglas - erhältlich z.B. im Internet oder in Großverbrauchermärkten) vor Husten, Niesen, etc. geschützt sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Arbeitsplatten) müssen leicht zu reinigen und ggfs. zu desinfizieren sein. Vergessen Sie nicht, diese regelmäßig zu reinigen.
- Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet werden (z.B. Grillbereich, Bereich zum Belegen von Brötchen etc.) müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend weit von diesem entfernt sein.
- Den Helfern muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser zur Verfügung stehen. Zudem muss diese mit Einmalhandtücher und Seifenspender ausgestattet sein.
- Besteck, Gläser und Geschirr müssen einwandfrei (keine abgebrochenen Ecken oder Kanten) und sauberem Zustand sein.
- Verwenden Sie nur geeichte Gläser mit Füllstrich.

Wasseranschluss:

- Die gesamte Wasserversorgung für die Herstellung bzw. Behandlung der Lebensmittel, zur Hygiene, zum Spülen, etc. muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Abwässer müssen ins Abwassernetz eingeleitet werden.

Schläuche und Schlauchleitungen:

- Die Schläuche, die als Zuleitung von Trinkwasser dienen, dürfen die Wasserqualität nicht nachteilig beeinflussen. Trinkwasserschläuche müssen daher ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem aktuellen DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen.
- Vor der erstmaligen Nutzung am Veranstaltungstag sind diese gründlich durchzuspülen.
- Die Nutzung von Garten- oder Feuerwehrschräuchen ist nicht erlaubt.
- Bitte wenden Sie sich für die ordnungsgemäße Entnahme des Trinkwassers aus dem Leitungssystem an Ihren örtlichen Wasserwart der Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Reinigung von Geschirr und Gläsern:

- Verschmutztes Geschirr und Gläser sollten, wenn möglich, immer maschinell mit Spülmaschine gereinigt werden.
- Ist dies nicht möglich, können kleinere Mengen an Geschirr auch von Hand gereinigt werden: Hierzu sind mind. 2 Spülbecken (eins mit heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit warmen, sauberem Wasser zum Nachspülen) notwendig
- An allen Spülbecken sind regelmäßig Wasser und Trockentücher zu wechseln.
- Sauberes Geschirr ist immer getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern.

Abfallbehälter:

- Anfallende Abfälle müssen so rasch wie möglich aus dem Lebensmittelbereich separiert und beseitigt werden. Deshalb sind im Bereich der Verkaufsstände ausreichend viele Abfallbehälter / Mülleimer mit dicht schließendem Deckel aufzustellen.
- Für Lebensmittelabfälle sind - getrennt von den normalen Mülleimern - leicht zu reinigende und dichtschießende Abfallbehälter bereit zu halten.

2. Der richtige Umgang mit den Lebensmitteln

Zum Schutz der Verbraucher sind insbesondere bei der Lagerung, der Zubereitung und dem eigentlichen Verkauf (also bei der Übergabe der Ware durch das Personal an den Käufer) der Lebensmittel wichtige Grundregeln zu beachten:

Anmerkung: *Es wäre doch schlimm, wenn ein oder mehrere Mitglieder oder Gäste im Nachgang Ihrer Veranstaltung Magen-Darm-Erkrankungen oder sonstige Beschwerden haben, die sich auf die von Ihnen verkauften Lebensmittel zurückführen lassen. So etwas spricht sich schnell rum, und im schlimmsten Fall können Sie Ihre zukünftigen Veranstaltungen vergessen. Es macht also durchaus Sinn, auch bei kleinen Veranstaltungen, die in diesem Informationsblatt aufgeführten Hinweise und Richtlinien zu beachten.*

Lagerung von Lebensmitteln

- Kühlgeräte sind entsprechend der produktspezifischen Temperaturanforderungen (steht auf dem Etikett der einzelnen Waren) einzustellen. Dabei gilt: Der niedrigste Temperaturwert der Ware ist ausschlaggebend dafür, welche Temperatur die Kühleinrichtung maximal haben darf.
- Rohware muss getrennt von verzehrfertiger Ware gelagert werden.
- Nicht verpackte Lebensmittel (z.B. belegte Brötchen, etc.) sind nur in sauberen Behältern abgedeckt zu lagern und zu transportieren.

Zubereitung von Lebensmitteln

- Wegen der Gefahr von Salmonellen oder anderen Bakterien sollten Sie grundsätzlich keine Lebensmittel zum Verkauf anbieten, die unter Verwendung roher Eianteile hergestellt wurden und bei der weiteren Zubereitung nicht durcherhitzt werden.
- Zu garende Speisen sind vollständig durchzuerhitzen (also keine Medium gebratenen Steaks oder ähnliches).
- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen (z.B. Sahne), Milch, Mischzeugnisse, Dressings sowie belegte Brötchen sind nur gekühlt aufzubewahren und zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung zu nehmen.

- Erzeugnisse aus Hackfleisch sind nicht vor Ort herzustellen.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe an den Gast durchgängig heiß zu halten.
- Lebensmittel sollten bedarfsgerecht der Kühlung entnommen werden (z.B. nur die Menge an Bratwürsten die auch in der nächsten halben Stunde sicher gegrillt wurde).

Verkauf / Übergabe von Lebensmitteln

- Verzehrfertige Speisen sollten nicht mit bloßen Händen angefasst werden, sondern besser mit Zangen und Gabeln oder auch - z.B. Brötchen - direkt mit einer Serviette.
- Helferinnen / Helfer, die Speisen ausgeben, sollen nicht gleichzeitig kassieren. Besser ist es, eine(n) oder mehrere Helferinnen / Helfer nur für die Kasse und einen oder mehrere Helferinnen / Helfer ausschließlich zur Ausgabe von Speisen einzuteilen. Damit wird vermieden, dass eine Person abwechselnd mit Geld / Wertbons und Speisen in Berührung kommt.

3. Wichtige Hygieneregeln für Ihre Helferinnen und Helfer

Eine besondere Bedeutung kommt neben bereits im Vorherigen genannten Punkten der Hygiene und Sauberkeit Ihrer Helferinnen und Helfer zu. Es ist also zwingend notwendig, die Einhaltung folgender Regelungen nicht nur regelmäßig von einer verantwortlichen Person überprüfen zu lassen, sondern vor der Veranstaltung diese Regeln allen Ihren Helferinnen und Helfern zu erklären:

- Helferinnen und Helfer müssen saubere Kleidung tragen.
- Vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang (z.B. nach Aufschneiden von Wurstpackungen, Spülen, Müllbeseitigung, etc.), nach dem Naseputzen und nach jedem Toilettengang müssen sich Ihre Helferinnen und Helfer gründlich die Hände waschen!
- Während des gesamten Dienstes sind Fingerringe, Armreifen, Armbanduhren oder sonstiger Finger- oder Armschmuck abzulegen.
- Grundsätzlich ist nicht auf Lebensmittel zu husten oder zu niesen.
- Kleine Wunden (z.B. Schnittwunden) sind unmittelbar mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster zu behandeln. Im Anschluss kann mit Einweghandschuhen weiter gearbeitet werden.
- Kranke Menschen, insbesondere mit Hauterkrankungen oder Magen-Darm-Erkrankungen dürfen nicht als Helferinnen und Helfer eingesetzt werden.
- Rauchen im Verkaufsstand und in der näheren Umgebung ist grundsätzlich nicht tolerierbar.

Anmerkung: Stellen Sie allen Helfern den Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln zur Verfügung. Dieser ist speziell für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen konzipiert worden. Lassen Sie die Helfer dafür unterschreiben, dass dieser gelesen und verstanden wurde. Den Link zum Leitfaden finden Sie am Ende dieses Merkblattes.

4. Kennzeichnungspflichten und Gestaltung der Preislisten

Gerade aufgrund der ab 13. Dezember 2014 in allen EU-Mitgliedsstaaten verbindlich geltenden Lebensmittel-Informationsverordnung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln stellen sich Vereine oftmals die Frage: Wie und was muss ich jetzt eigentlich auf meine Preisliste schreiben? Wie genau muss ich die Lebensmittel denn nun kennzeichnen? Brauchen wir Zutatenlisten für unsere Kuchen?

Es reicht aus, wenn Sie an Ihrem Verkaufsstand eine Preisliste bzw. Speisekarte aushängen:

- an gut sichtbarer Stelle
- leicht lesbar (also ausreichend große Schriftgröße wählen)
- nicht verwischbar (bestenfalls laminieren)

Mindestangaben hierbei:

- die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels (z.B. Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Eier)
- die enthaltenen Zusatzstoffe
- bei Getränken: die Abgabemenge (entfällt bei Flaschenausgabe)
- bei Weinverkauf: die Qualitätsstufe (z.B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) sowie die Herkunftsangabe

Die Angabe der enthaltenen Allergene Stoffe bei gespendeten Kuchen und Torten ist freiwillig, aber selbstverständlich erlaubt.

Achtung: Für Gewerbetreibende (z.B. Metzgerei betreibt in Eigenregie eine Bratwurstbude auf einem Fest) ist die Allergenkennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend.

5. Der Verkauf von alkoholischen Getränken

Das Thema Jugendschutz, insbesondere beim Verkauf von alkoholischen Getränken, muss für jeden Verein bei der Durchführung und Organisation einer Veranstaltung ein Hauptanliegen sein. Vereine müssen daher beim Verkauf von alkoholischen Getränken ausnahmslos folgende Punkte beachten:

- kein Alkohol an sichtbar Betrunkene
- kein Verkauf oder Abgabe von Branntwein (Weinbrand, Korn, Rum, Whisky, Likör, Magenbitter, etc.) oder branntweinhaltige Getränke (Mixgetränke wie Longdrinks, Cocktails, etc.) an Personen unter 18 Jahren
- keine Abgabe oder Verkauf von Alkoholgetränken (Bier, Sekt, Wein, etc.) an Personen unter 16 Jahren
- bei Zweifeln über das Alter: Ausweiskontrolle!
- keine minderjährigen Helferinnen und Helfer beim Alkoholausschank
- kein Einlass von Betrunkenen

Hinweis: Der Begriff Branntwein bezeichnet im Allgemeinen alle durch Brennen (Destillation) hergestellten alkoholhaltigen Flüssigkeiten und deren Mischungen (branntweinhaltige Getränke). Andere alkoholische Getränke wie Bier, Wein, Sekt sind charakterisiert durch die alkoholische Gärung, ein biochemischer Prozess, bei dem Trinkalkohol entsteht.

Die Tabelle auf der nächsten Seite gibt Ihnen einen kurzen Überblick. **Beachten Sie, dass diese Liste nicht abschließend ist. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig vor ihrer Veranstaltung mit den zuständigen Personen für Jugendschutz in Ihrer Gemeinde in Verbindung.**

Getränk	ab 14 Jahre	ab 16 Jahre	ab 18 Jahre
Bier	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Biermixgetränk ohne Branntwein	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Biermixgetränk mit Branntwein			
Wein oder Sekt	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Branntwein			
Branntweinhaltige Mixgetränke			

Für die im Vorherigen gemachten Ausführungen und Hinweise kann aufgrund stetiger Änderungen bei der Rechtsprechung keine Haftung übernommen werden. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit. Im Zweifelsfall klären Sie Ihre individuelle Situation immer mit den zuständigen Behörden ab.

Nützliche Links:

Auf dem folgenden Link des **Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit** finden Sie Informationen u.a. zu folgenden Themen:

- Leitfaden für Ehrenamtliche Helfer
- Merkblatt Kennzeichnung Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche
- Kennzeichnung von vorverpackten Fleisch und Wurstwaren

<http://www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/>

Auf dem folgenden Link des **Landratsamtes Bamberg** finden Sie Informationen u.a. zu folgenden Themen:

- Merkblatt Musterspeisekarte
- Merkblatt Wasser aus Schlauchleitungen
- Eigenkontrollsystem - Temperaturaufzeichnung

<http://ikiss.lra-ba.bayern.de/B%C3%BCrgerservice/Formulare-und-Brosch%C3%BCren>

Quellangaben:

- Checkliste „Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten“, Herausgeber: TÜV SÜD Management Service GmbH
- LSVS Vereinsberatung Informationsblatt - Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln bei Vereinsfesten
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmittel auf Vereins- und Straßenfesten - Baden Württemberg, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz