

Feste feiern – aber sicher!

Über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

Alle Feste, die über den privaten Rahmen einer geschlossenen Gesellschaft hinausgehen (z.B. Straßenfeste, Nachbarschaftsfeste) gehören zum gemeinschaftlichen öffentlichen Leben.

Der Genuss von leckeren Speisen und Getränken ist dabei immer ein fester und willkommener Bestandteil.

Allerdings ist ein hohes Maß an Verantwortung damit verbunden, Freunde und Gäste zu bewirten. Hygienefehler können hier schnell zum Spaßverderb werden.

Unter Umständen kann ein einziger verdorbener Salat viele, auch schwere Erkrankungen verursachen.

Ein sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und die Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Vorgaben gehören deshalb unbedingt zu den Voraussetzungen solcher Feste.

Was ist gesetzlich zu beachten?

Grundsätzlich haftet gesetzlich jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, dafür, dass die von ihm abgegebenen Produkte einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich sind.

Im Gegensatz zum regelmäßigen Umgang mit Lebensmitteln, benötigen die Helfer und Helferinnen eines Straßenfestes keine Bescheinigung (Belehrung, früher: Gesundheitszeugnis) des örtlichen Gesundheitsamtes.

Aber:

Wer an Erkrankungen leidet, die durch Lebensmittel übertragen werden können (z.B. Brechdurchfall, bestimmte Formen der Gelbsucht, ansteckende Hauterkrankungen) darf Lebensmittel nicht an andere abgeben. In diesem Fall setzt automatisch ein gesetzliches Tätigkeitsverbot ein.

Veranstalter haben die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene. Natürlich müssen auch ehrenamtliche Helfer die notwendigen Hygieneanforderungen erfüllen.

Letztlich stellt nur ein vernünftiges Miteinander aller Akteure sicher, dass ein Fest nicht zur Quelle lebensmittelbedingter Krankheitsfälle wird.

Die umseitige Checkliste soll Ihnen helfen, die notwendigen Voraussetzungen für den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln zu sichern.

Mehr Informationen?

☎ Sachbearbeitung: 0431 901-4206, 2310

☎ Ärztliche Beratung: 0431 901-2120, -2130, -4427

Landeshauptstadt Kiel

Amt für Gesundheit

Fleethörn 18-24, 24103 Kiel

Infektionsschutz@kiel.de

Checkliste Lebensmittelhygiene

Persönliche Hygiene

- ✓ Wer krank ist oder kurzfristig krank wird, arbeitet nicht mit und informiert den Organisator. Kleinere Wunden an Händen und Armen sind mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern abgedeckt.
- ✓ Händehygiene: Waschen vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch mit Seife und fließendem Wasser. Dabei stört Handschmuck, auch die Uhr, und wird deshalb nicht getragen.
- ✓ Nur Einwegtücher werden zum Händetrocknen verwendet.
- ✓ Saubere Schutzkleidung ggf. auch Einmalhandschuhe werden benutzt.

Allgemeines zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln

- ✓ Unverpackte Lebensmittel werden in Behältern und abgedeckt transportiert. Diese sind sauber und für Lebensmittel geeignet.
- ✓ Rohware und fertige Speisen werden immer getrennt gelagert.
- ✓ Alle Gerätschaften sind sauber und werden zwischen den Arbeitsgängen gereinigt.
- ✓ Arbeitsflächen sind glatt und werden zwischengereinigt.
- ✓ Zu garende Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden.
- ✓ Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
- ✓ Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- ✓ Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und / oder erneut angeboten werden.
- ✓ Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- ✓ Tiere werden von Lebensmitteln ferngehalten.

Zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren, rohe Fische o.ä.
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, auch Sprossen, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen.
 - Milch und Milchprodukte, Eier und Eierspeisen, insbesondere aus rohen Eiern, Speiseeis
 - Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, z. B. Sahnetorten,
 - Fertig belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten
-
- ✓ Leicht verderbliche Lebensmittel werden nur kurzzeitig zum unmittelbaren Verkauf ohne Kühlung angeboten. Reste werden bei Verkaufsende verworfen.
 - ✓ Die genannten Lebensmittel werden grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert (max. 7°C).
 - ✓ Geflügel, Fleisch – und Hackfleischerzeugnisse werden bei 4°C gekühlt werden.
 - ✓ Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2°C aufbewahrt werden. Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Majonäse) sind bei 7°C gekühlt.

Wenn Sie die erforderliche Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel nicht mit Sicherheit garantieren können, verzichten Sie bitte grundsätzlich auf deren Verwendung.