

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
1. Rechtliche Grundlagen	5
1.1. Garantenstellung	
1.2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch	
1.3. EG-Verordnung Nr. 178/2002	
1.4. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung	
1.5. Lebensmittelinformationsverordnung	
1.6. Preisangabenverordnung	
1.7. Konfitürenverordnung	
1.8. Infektionsschutzgesetz	
1.9. Weitere Gesetze und Verordnungen	
2. Lebensmittelhygienepaket	11
2.1. EG-Verordnung Nr. 852/2004	
2.2. EG-Verordnung Nr. 853/2004	
2.3. EG-Verordnung Nr. 854/2004	
3. Anforderungen an Betriebsstätten	17
3.1. Anforderungen an ortsfeste Einrichtungen	
3.2. Nutzung von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes	
3.3. Anforderungen an ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen	
3.4. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstung	
3.5. Anforderungen für Wareneinkauf bzw. Anlieferung von Spenden	
3.6. Anforderungen an die Zubereitung	
3.7. Anforderungen an Präsentation und Verkauf	
3.8. Speisenabgabe in Selbstbedienung	
3.9. Anforderungen an das Spülen	
3.10. Anforderungen an die Reinigung	
3.11. Übergabeprotokoll	

4. Information für Speisen-Spenden	31
4.1. Infoblatt für den Umgang mit Lebensmitteln	
4.2. Spendenwunschliste	
5. Veranstaltungen außer Haus	37
6. Gesetzlich vorgeschriebene Temperaturanforderungen an die Lagerung/Aufbewahrung und Ausgabe von Lebensmitteln	43
6.1. Erhitzungsprotokolle	
6.2. Temperaturverlaufskontrolle/Lagerung	
6.3. Temperaturverlaufskontrolle/Erhitzung	
7. Mitarbeiterschulung	49
7.1. Personalhygiene	
7.2. Information zur Personalhygiene	
7.3. Belehrung ehrenamtlicher Helfer	
8. Anhänge	55
8.1. Merkblatt für Selbstvermarkter von Fruchtaufstrichen usw.	
8.2. Merkblatt Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln bei öffentlichen Veranstaltungen	
8.3. Allergen-Symbolik - Symbolübersicht	
9. Literaturverzeichnis	65

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

Einführung

Mit dem Begriff „Veranstaltungen“ werden je nach Einrichtung und Organisation ganz unterschiedliche Anlässe bezeichnet.

Zum Beispiel öffentliche Veranstaltungen wie ein Bauernmarkt oder ein Straßenfest, Veranstaltungen eines Trägers einer Organisation, z. B. ein „Haus der offenen Tür“, ein Sommerfest, ein Schulfest oder ein Vereinsfest.

Auch die Beköstigung z. B. nach dem Blutspenden, die Verpflegung am Rande eines Sportfestes oder die kostenlose Abgabe von Kostproben gehören dazu.

Häufig sind die angebotenen Speisen und Getränke Spenden von Mitgliedern, Angehörigen oder aus dem Freundeskreis des Hauses, von Eltern, die auf diese Weise die Veranstaltung unterstützen.

Immer ist das Ziel des Veranstalters, dass die Gäste mit Genuss und Appetit ohne spätere Reue das Speisen- und Getränkeangebot genießen.

Um dies zu gewährleisten, ist die Einhaltung gesetzlicher Hygienevorschriften erforderlich.

Verantwortlich dafür zeichnet der jeweilige Veranstalter, z. B. die/der Vorsitzende eines Vereins/Verbandes, die Leitung einer Einrichtung.

Jede Veranstaltung ist rechtzeitig bei der zuständigen Behörde anzuzeigen; diese ist bei Fragen zu Rate zu ziehen. Kontrollen der Veranstaltung durch die Lebensmittelüberwachung sind möglich.

Diese Schrift will Hinweise und Anleitungen geben, wie Sie und Ihre Gäste die Veranstaltung in guter Erinnerung behalten.

Anforderungen an ortsfeste Einrichtungen	Kontrolle durchgeführt Datum, Namenszeichen
Ausreichende Kühleinrichtungen, Thermometer muss vorhanden sein. Kühlschrank < 4-7 °C Tiefkühleinrichtung mind. -18 °C Kühlresen < 7 °C	
Toiletten mit Wasserspülung und einwandfreier Ableitung Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeits- räumen haben. Handwaschbecken, Seifenspender und Einweghandtücher müssen vorhanden sein	
Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke genutzt werden	
Schädlingskontrolle und Verfahren zur Schädlingsbekämp- fung ist vorgesehen	
Kein Zugang von Haustieren zu Räumen, in denen Le- bensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden	
Umkleidemöglichkeiten für Mitarbeiter/ehrenamtliche Hel- fer	
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nicht in Berei- chen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird	

Anforderungen bei der Nutzung von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes	Kontrolle durchgeführt Datum, Namenszeichen
Entspricht die Ausstattung, Einrichtung und Geräte den Anforderungen der EG-Verordnung 178/2002 und LFGB Siehe Anforderungen an ortsfeste Einrichtungen	
Vor Beginn der gewerbsmäßigen Nutzung Entfernung aller nicht benötigten Lebensmittel und Gegenstände	
Einrichtung und Gegenstände vor der gewerbsmäßigen Nutzung reinigen	
Keine zeitgleiche andere Nutzung der Küche	
Ist Personalhygiene eingehalten?	

4. Information für Speisen-Spenden

Da die Speisen-Spenden bei Veranstaltungen oft die Verköstigung der Besucher/Gäste darstellt, sind nachfolgend Mustervorlagen für

- eine Spendenwunschliste
- ein Informationsblatt
- eine Spendenliste

eingefügt.

Beispiel:

Liebe Spender-/innen,

wir freuen uns über Ihre Spende zu unserem

Heute geben wir Ihnen einige Tipps dazu.

Sie haben sicher davon gehört, dass Lebensmittel unter ungünstigen Einflüssen, wie z. B. sommerlichen Temperaturen, oder wenn die Speisen nicht durcherhitzt werden, sich verändern und dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen können.

Sie können mit Ihren Spenden diese Lebensmittelvergiftungen verhindern, indem Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten oder gewisse Vorsichtsmaßnahmen einhalten. Die wichtigsten Punkte finden Sie in der Anlage zusammengestellt.

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Spende und Ihre Unterstützung.

Ihre

Info-Blatt für den Umgang mit Lebensmitteln

Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die unter Verwendung roher Eier hergestellt wurden

Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durcherhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung.

Auf diese Speisen sollten Sie verzichten:

- Alle Speisen, auch Salate, die mit Mayonnaise verfeinert wurden
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee
- Bouillon mit Eieinlage
- Kartoffelsalat mit Ei oder/und Mayonnaise
- Nicht durchgebackene Kuchen
- Torten
- Mett und Tartar
- Eierspeisen
- Nicht durchgegartes Fleisch

Speisen, die grundsätzlich im Kühlschrank lagern, müssen auch gekühlt transportiert werden.

Eine konsequente Kühlung hindert die Keime an ihrer Vermehrung.

Wenn Sie die Lebensmittel direkt aus dem Kühlschrank mit ausreichend Kühlakkus in die Kühltasche packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühltemperatur erreicht.

Folgende Lebensmittel sollten Sie nur **gekühlt** transportieren:

- Joghurt, Quark, Pudding und andere Milchspeisen
- Nachspeisen
- Kuchen mit einer nicht durchgebackenen Füllung, z. B. Obstkuchen
- Wurst und Käse
- Feinkostsalate
- Alle gegarten Speisen, egal ob Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Reis

Bereiten Sie die Speisen erst am Tage zu, an dem sie verzehrt werden sollen. Werden Lebensmittel zu lange im Voraus zubereitet, haben die Keime genügend Zeit, sich zu vermehren.