

# Feste feiern!



Soziale Region

BildungsRegion

Nachhaltige Region

Aktive Region

**Hygienischer Umgang  
mit Lebensmitteln  
auf Vereins- und Straßenfesten**

*„Das Lebensmittelrecht verfolgt eines oder mehrere der allgemeinen Ziele eines hohen Maßes an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen, [...]“*

*Artikel 5 Absatz 1 Abschnitt 1 der EG Verordnung Nr. 178/2002*

Die Lebensmittelsicherheit ist eine der dringlichsten Aufgaben des Verbraucherschutzes und kommt allen Menschen zugute, die beispielsweise Vereins- und Straßenfeste besuchen. Da Essen und Trinken wie selbstverständlich zum Charakter dieser Veranstaltungen gehören, ist es im Sinne eines gelungenen Festes unumgänglich, die üblichen Hygieneregeln und einschlägigen rechtlichen Vorgaben beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen.

Rechtliche Grundlage für die Lebensmittelhygiene ist eine europäische Verordnung, die einen besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle legt. Vereine und Helfer sind daher gut beraten, sich vor Festen und Veranstaltungen die wichtigsten Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln ins Gedächtnis zu rufen.

Im Eifer der Vorbereitung und Durchführung einer Veranstaltung übersehen Organisatoren und Helfer jedoch häufig, dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können. Nur wenigen ist bewusst, dass **JEDER**, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, zivil- und strafrechtlich dafür haftet, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

**Damit Grillfleisch, Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder andere Spezialitäten auch in Zukunft zum Gelingen der beliebten Vereins- und Straßenfeste beitragen, hat das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen die wichtigsten Regeln in dieser Broschüre zusammengestellt.**

Zur konkreten Vorbereitung eines Festes wurde eine „Hygienecheckliste“ entwickelt, die insbesondere den zahlreichen Ehrenamtlern eine Hilfestellung an die Hand geben soll. Für weitere Fragen und auch individuelle Beratungen stehen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen gerne zur Verfügung.

### **Kontakt**

Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen

Carlo-Schmid-Straße 4 · 52146 Würselen

Tel.: +49 241 5198 - 3920 und -3940

Fax: +49 2405 950 - 18

E-Mail: [vetamt@staedteregion-aachen.de](mailto:vetamt@staedteregion-aachen.de)

[www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt](http://www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt)

Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, aber leider ist dieser Eingangssatz unverzichtbar: Für alle Veranstalter ist verpflichtend, dass nur sichere Lebensmittel an Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Der Umgang mit – insbesondere leicht verderblichen - Lebensmitteln erfordert Warenkenntnis, Umsicht und die strikte Einhaltung der Hygieneregeln. Außerdem sind bestimmte Grundvoraussetzungen an die bauliche Ausstattung sowie die Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten zu beachten.

Die rechtlichen Hygienebestimmungen sind in jedem Fall **verpflichtend einzuhalten** für Veranstaltungen, die sich an eine breite Öffentlichkeit richten und auf denen in größerem Umfang Lebensmittel abgegeben werden (z. B. Weihnachtsmärkte, Integrationsfeste und andere öffentliche Veranstaltungen). Das gilt auch, wenn dies nicht gewerbsmäßig; sondern z. B. ehrenamtlich erfolgt. Für derartige Veranstaltungen sollten nur Küchen, die auch einer Kontrolle durch den Verbraucherschutz unterliegen, genutzt werden (z. B. gewerbliche Küchen der Gastronomie oder Küchen in Schulen/Vereinen).

Bei Veranstaltungen, die nur gelegentlich und in kleinem Rahmen, z. B. von Vereinen oder Straßengemeinschaften durchgeführt werden, **sollten** die gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene ebenfalls beachtet werden. Auch der gelegentliche Veranstalter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht alle diese Überlegungen anstellen; nicht nur aus Gründen des Verbraucherschutzes, sondern auch im eigenen Interesse. Nur so kann ein Veranstalter im Schadensfall den ihn treffenden Haftungsansprüchen wirksam entgegentreten.

Deshalb sollten besonders für umfangreiche und wiederkehrende Lebensmittelherstellungen oder für die Produktion von leichtverderblichen Lebensmitteln möglichst nur dafür vorgesehene Räume, Geräte usw. benutzt werden.

## HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

---

Grundsätze:

1. Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, nach Pausen, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Husten, Niesen, Toilettengang oder bei jeder Verunreinigung gründlich die Hände mit Seife unter fließendem, warmem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher (z. B. Papierhandtücher, Küchenrolle).
2. Entfernen Sie vor Arbeitsbeginn jeden Schmuck, der nicht von Arbeitskleidung bedeckt ist. Ketten, Ohrringe, Piercings, Uhr, künstliche Fingernägel etc.
3. Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (z. B. Kittel, geeignete Kopfbedeckungen).
4. Vermeiden Sie - soweit möglich - direkten Kontakt mit Lebensmitteln (z. B. durch die Verwendung von Zangen und Besteck).
5. Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster und Einmalhandschuhen ab.
6. Tiere (z. B. Hunde) sind von allen Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, fernzuhalten (Vorratsbereiche, Buffets, Salatbars etc.).
7. Achten Sie auf die Kühlung leicht verderblicher und kühlpflichtiger Lebensmittel (nach Angaben auf der Verpackung, maximal 7 °C).
8. Achten Sie bei der Abgabe warmer Lebensmittel auf eine ausreichende Heißhaltetemperatur (über 65 °C).
9. Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden. Auch in Kühlbehältnissen.
10. Lebensmittel, die nicht vollständig durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).

11. Lebensmittel sollten so frisch wie möglich angeboten werden. Vermeiden Sie lange Stand-/Lagerzeiten. Arbeiten Sie nach dem FIFO Prinzip (FirstIn-FirstOut-Prinzip), das heißt, was zuerst hergestellt wurde, muss auch zuerst abgegeben werden.
12. Von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung wird grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Husten-/Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

## UMGANG MIT LEICHT VERDERBLICHEN LEBENSMITTELN

Bei der Abgabe von leicht verderblichen, kühlungspflichtigen Lebensmitteln ist auf die entsprechenden Temperaturanforderungen zu achten. **Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden! Bei lauwarmen Temperaturen können sich Bakterien und andere Lebensmittelvergifter explosionsartig vermehren!**

Temperaturanforderungen (Beispiele):

Lebensmittel	max.
Geflügelfleisch- u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Fleisch u. Wurstwaren	7°C
Milchprodukte, Salate, Cremetorten	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C



Beim Anbieten von Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Auflagen/Füllungen (z. B. Bienenstich) sowie Milcherzeugnissen, Salaten, Dressings und belegten Brötchen, muss auf eine gekühlte Aufbewahrung geachtet werden. Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch- und Fleischerzeugnisse müssen separat in Kühlboxen oder Kühlschränken aufbewahrt werden. Die erforderlichen Temperaturen sollten stichprobenartig überprüft werden.

Produkte aus rohem Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt und angeboten werden, sondern von einem Fachbetrieb bezogen und nur durcherhitzt abgegeben werden.

Bei der Abgabe von Drehspießen/Döner ist darauf zu achten, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind.

Tiramisu oder ähnliche nicht erhitzte Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt wurden, sollten ebenfalls nicht angeboten werden.

Teig für Waffeln/ Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Beim Frittieren von Pommes ist darauf zu achten, dass die Temperatur des Frittierfettes nicht über 175 °C ansteigt (Gefahr der Acrylamidbildung).

Bei der Abgabe von Torten und Speiseeis muss besonders auf die Sauberkeit der Portionierbestecke geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist bei Bedarf zu wechseln (regelmäßig, möglichst halbstündlich). Dieses Wasser soll mit etwas Zitronensaft versetzt sein, um Keimvermehrung zu verlangsamen.

In den folgenden Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus

- Eierprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Weitere Informationen erhalten Sie hierzu beim Gesundheitsamt und in der Broschüre „Sicherer Umgang mit Lebensmitteln - Information Ihres Gesundheitsamtes zu §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)“.

[www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt](http://www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt)

→ Unsere Leistungen → Belehrungen für den Lebensmittelbereich

→ Formulare/Infos (siehe rechte Box)

## KENNZEICHNUNG

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung sowie zur Information des Verbrauchers.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei unverpackten Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die Bezeichnung des Lebensmittels.
- Die enthaltenen Zusatzstoffe, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate.
- Die Allergene, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z. B. bei Nussecken oder Nusskuchen).

Allergieauslösende Bestandteile in Lebensmittel über die informiert werden muss, sind:

- Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie zum Beispiel Mandeln oder Haselnüsse
- Erdnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln

Grundsatz ist, dass bei der Abgabe immer bekannt sein muss, ob eines der obigen Allergene im Lebensmittel enthalten ist. Für die Allergen Kennzeichnung kann z.B. bei Backmischungen und fertig gekauften Kuchenspenden die Verpackung aufgehoben werden, so dass diese dem Kuchen zuzuordnen ist.

Weiterführende Informationen erhalten Sie im Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln“.

[www.staedteregion-aachen.de/verbraucherschutz](http://www.staedteregion-aachen.de/verbraucherschutz)

→ Lebensmittelüberwachung → Merkblätter und Formulare

## GETRÄNKE

---

Für die Hygiene und die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) von Getränkeschankanlagen sind nicht nur Verleiher, sondern auch der Entleiher verantwortlich. Die Reinigungen und Sicherheitsprüfungen müssen durch den Verleiher dokumentiert sein. Achten Sie bei der Übernahme der Anlage hierauf!

Wenn den Getränken ungeschälte Zitrusfrüchte zugegeben werden sollen, ist darauf zu achten, dass keine Oberflächenbehandlung (z. B. mit Konservierungsstoffen) der Zitrusfrüchte durchgeführt wurde.



## HÄNDEHYGIENE

---

**Richtiges** Händewaschen ist eine zwingende Voraussetzung für sichere Lebensmittel. Ein funktionstüchtiges und voll ausgestattete Handwaschgelegenheit (s. Abbildung Seite 9) muss deshalb immer erreichbar sein.

Besonders wichtig ist eine gründliche Händereinigung vor dem Arbeitsbeginn, nach Reinigungsarbeiten, nach dem Kontakt mit Abfällen, nach dem Nase putzen oder dem Toilettenbesuch. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln. Die Verwendung von Einmalhandschuhen ersetzt nicht das Händewaschen.



## GERÄTSCHAFTEN UND GESCHIRR

---

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen ist geeignetes Geschirr zu verwenden.

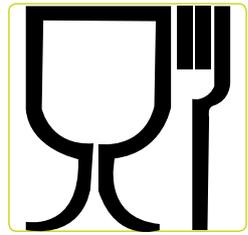
Gerätschaften, Behältnisse und Geschirr zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln müssen glatte Oberflächen haben, beständig gegen Spülmittel, saure Lebensmittel und ggf. hohe Temperaturen (bis mindestens 90°C) sein.

Sie müssen in ausreichender Menge sauber angeliefert, bereitgehalten und nach Bedarf zwischengereinigt werden.

Sie müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden. Beschädigte oder gesplitterte Gerätschaften, Behältnisse oder Geschirr dürfen nicht verwendet werden.

Zum Einschlagen/Aufbewahren der Lebensmittel sollten geeignete, farbfeste und saubere Folien, Papier bzw. Behältnisse verwendet werden. Benutzen Sie keine Zeitungen oder ungeeigneten Behältnisse wie z. B. Wäschewannen

Die Eignung von Gegenständen für den Kontakt mit Lebensmitteln ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Zur Reinigung von Geschirr- und Trinkgläsern sollte - wenn möglich - eine Spülmaschine nutzbar sein (z. B. Spülmobil). Alternativ müssen für eine manuelle Reinigung zwei Spülbecken verwendet werden. Ein Becken mit warmem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel sowie ein weiteres Becken mit sauberem, warmem Nachspülwasser.

Ein Wechsel des verschmutzten Wassers ist bei Bedarf durchzuführen.

Beim Trocknen des Geschirrs ist auf ein Abfließen des Wassers zu achten. Feuchtes Geschirr sollte nicht gestapelt werden. Ausreichend Trockentücher zum Wechseln müssen vorhanden sein. Gereinigtes Geschirr muss getrennt von Schmutzgeschirr aufbewahrt werden.

## TRINK- UND ABWASSER

Alles verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.

Die Zuleitung von Trinkwasser muss in dafür vorgesehenen und zugelassenen Trinkwasserschläuchen erfolgen (richtig: Schläuche mit DVGW-Zertifikat oder entsprechend KTW-Empfehlungen, die als Trinkwasserschlauch verkauft werden; falsch: Gartenschläuche).

Vor der ersten Nutzung und täglich vor Beginn sollten die Leitungen gründlich durchgespült werden. Schlauchleitungen müssen sauber verlegt werden.

Eis, ob zum Kühlen von Getränken oder als direkte Beigabe, muss ebenso Trinkwasserqualität haben. Das Eis darf nicht mit bloßen Händen angefasst werden.



Abwässer und Schmutzwässer sind ordnungsgemäß abzuführen. Erkundigen Sie sich hierzu ggf. bei der Kommune, welche Bestimmungen einzuhalten sind.

## ABFALLENTSORGUNG

Abfälle und besonders Speiseabfälle müssen getrennt von Lebensmitteln gesammelt und beseitigt werden. Speiseabfälle müssen in dafür vorgesehenen, geschlossenen und auslaufsicheren Behältnissen gesammelt werden.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung der Speiseabfälle mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen, denn eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht erlaubt.

Bitte beachten Sie auch, dass für die Festbesucher ausreichende Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung gestellt werden.

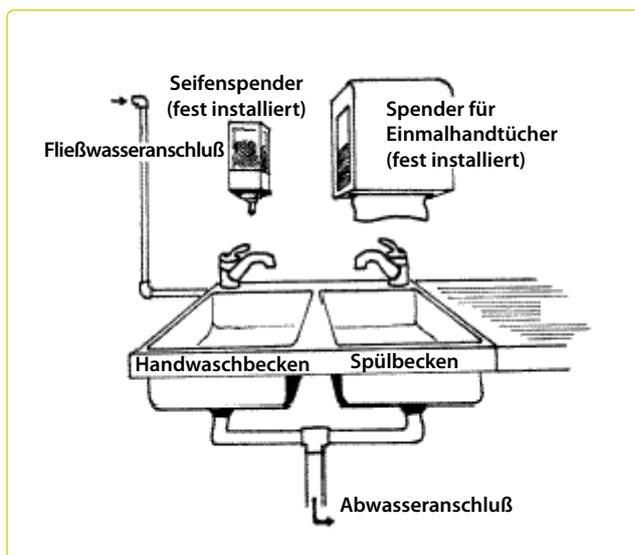
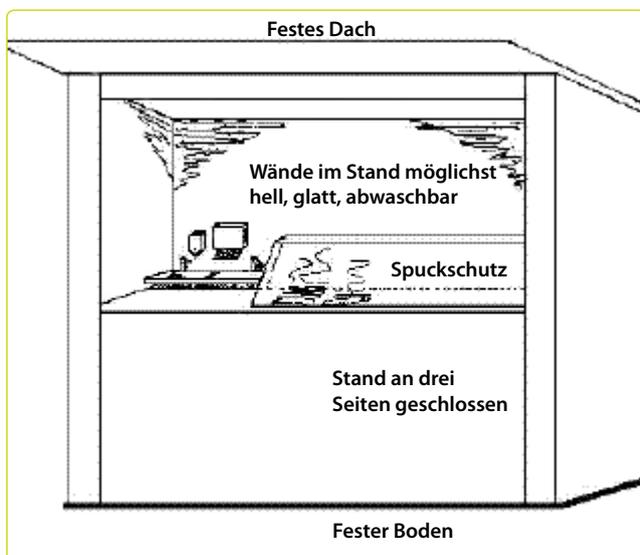
## ALLGEMEINE UND BAULICHE ANFORDERUNGEN

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen (gut: abwaschbare, glatte Oberflächen, nicht gut: rohes, unbehandeltes Holz). Grundsätzlich müssen sogenannte „reine“ (z. B. Kuchenausgabe) und „unreine“ (z. B. Geschirrrückgabe) **Bereiche/Arbeiten voneinander getrennt** werden. Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend ( $> 1,5$  m) entfernt sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dazu sind glatte, abriebfeste und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Lebensmittelstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht durch Staub, Gerüche, Insekten, Wetter (z. B. Regen, Sonneneinstrahlung), Rauch oder auch Abfälle nachteilig beeinflusst werden. Sie müssen grundsätzlich überdacht und seitlich und rückwärts geschlossen sein.

Der Untergrund/Bodenbelag für Lebensmittelstände muss befestigt oder durch eine geeignete Auflage belegt sein (gut: auf Asphalt, nicht gut: auf Rasenfläche) und stets sauber gehalten werden.

Unverpackte Lebensmittel müssen zu Gästen/Kunden hin vor Anhusten/Niesen oder dem Berühren von Kunden und Passanten geschützt sein (z. B. Theke als Hustenschutz oder Abdeckungen). Die Abgabe sollte durch Standpersonal selbst erfolgen oder bei Selbstbedienung betreut werden. Entnahmehilfen müssen ggf. vorhanden sein (z. B. Zangen, Gabeln).



Neben einer Geschirrspülmöglichkeit muss eine Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie flüssiger Seife, einmal zu benutzende Handtücher und ein Behältnis zur Aufnahme der benutzten Papierhandtücher zur Verfügung stehen.

Für kühlpflichtige Lebensmittel muss vor Ort ausreichend Kühlmöglichkeit vorhanden sein.

Toilettenräume, die für die Personen vorgesehen sind, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in jedem Fall mit einem Handwaschbecken mit fließend warmen Wasser, flüssiger Seife und Einweghandtüchern ausgestattet sein. Die Toiletten für Lebensmittelpersonal muss in ausreichender Zahl vorhanden, leicht erreichbar und von den Gäste-/Besuchertoiletten getrennt sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen eines Toilettenwagens empfohlen.

## BELEHRUNG NACH DEM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ §§ 42/43

---

Zweck dieses Gesetzes ist es, übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz soll verhindern, dass erkrankte Personen über den Kontakt mit Lebensmitteln weitere Erkrankungsfälle auslösen. Das Gesundheitsamt belehrt, bei welchen Lebensmitteln und Tätigkeiten eine besondere Gefährdung besteht sowie über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote.

Vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit müssen Personen, die im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetz im Rahmen einer gewerbsmäßigen Tätigkeit Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, an einer Belehrung teilgenommen haben. Hierbei bestätigen sie schriftlich und mündlich, dass sie über Tätigkeitsverbote und bestimmte Verpflichtungen belehrt worden sind und keine Hinderungsgründe für die Ausübung ihrer Tätigkeiten bekannt sind. Eine Terminabsprache ist nicht erforderlich, das Gesundheitsamt bietet die Schulungen zur Zeit Dienstags und Donnerstag an.

Grundsätzlich ist diese Belehrung gebührenpflichtig. Sollte Ihre Tätigkeit unentgeltlich und im Rahmen eines Ehrenamtes ausgeübt werden, so bietet das Gesundheitsamt der StädteRegion Aachen für diese Gruppe eine gesonderte gebührenfreie Informationsveranstaltung an. Wichtig ist hierfür, dass die ehrenamtliche Tätigkeit innerhalb der Städteregion durchgeführt wird. Für nähere Informationen nehmen Sie bitte telefonisch oder per Email Kontakt mit dem Gesundheitsamt auf.

Für weitere Informationen stehen Ihnen das

**Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen**

Carlo-Schmid-Straße 4 | 52146 Würselen

Tel.: +49 241 5198 -3920 und -3940

[www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt](http://www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt)

und das

**Gesundheitsamt StädteRegion Aachen**

Trierer Straße 1 | 52078 Aachen

Tel.: +49 241 5198 - 5300

[www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt](http://www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt)

E-Mail: [belehrung@staedteregion-aachen.de](mailto:belehrung@staedteregion-aachen.de)

gerne zur Verfügung.

Für die praktische Umsetzung können Sie die Hygienecheckliste nutzen, die Sie auf den nachfolgenden Seiten der Broschüre zum Raustrennen finden.

Veranstaltung \_\_\_\_\_

Veranstalter und Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

## weniger empfindliche Lebensmittel

## empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel

Angeboten werden:

- Nicht kühlpflichtige** = z. B. durchgebackene Kuchen (Topf- und Blechkuchen), Schmalzschnittchen, H-Sahne, H-Sprühsahne, Gemüsepfanne, Kleingebäck

- Kühlpflichtige** = z. B. nicht durchgebackene Torten und Kuchen, frische Schlagsahne (auch angebrochene H-Sahne, H-Sprühsahne), Bratwurst, Grillfleisch, Eintöpfe und Suppen, Gulasch, Waffeln

Grundsätzlich gelten für kühlpflichtige Lebensmittel erhöhte Anforderungen, die jeweils am Ende der Liste aufgeführt sind!

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN/STANDAUFBAU</b>			
Fester Untergrund, leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
Stand dreiseitig umschlossen			<input type="checkbox"/>
Husten-/Spuckschutz für unverpackte Lebensmittel vorhanden			<input type="checkbox"/>
Witterungsschutz vorhanden			<input type="checkbox"/>
Verwendetes Wasser hat Trinkwasserqualität und Wasserleitungen sind geeignet			<input type="checkbox"/>
Abwasser wird ordnungsgemäß abgeleitet/aufgefangen			<input type="checkbox"/>
Handwaschgelegenheit/en voll ausgestattet vorhanden			<input type="checkbox"/>
Alle Oberflächen sind einwandfrei und leicht zu reinigen			<input type="checkbox"/>
Arbeitsablauf getrennt nach: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reine - Unreine Bereiche (z. B. Kuchenausgabe - Rückgabe benutztes Geschirr)</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reine - Unreine Arbeiten (z. B. Schnittchen schmieren - spülen)</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
Alle Arbeitsgeräte sind in einwandfreiem Zustand			<input type="checkbox"/>
Ausreichend Platz für Rückgabe von Geschirr und Behälter für Besteck ist vorhanden			<input type="checkbox"/>
Saubere und leicht erreichbare Toiletten vorhanden			<input type="checkbox"/>
Verschleißbare Müllbehälter in ausreichender Zahl vorhanden			<input type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
△ Genügend Kühleinrichtungen vorhanden			<input type="checkbox"/>
△ Heißhaltung bis mind. 65°C kann eingehalten werden			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>EINKAUF UND TRANSPORT DER LEBENSMITTEL</b>			
Einkauf von weniger empfindlichen LM, z. B. Zucker, Kaffeesahne, Kaffee usw.	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
Einkauf von empfindlichen (kühlpflichtigen) LM, z. B. Schlagsahne, Aufschnitt, Käse, Bratwurst	Einkaufsliste anfertigen		<input type="checkbox"/>
Eigene Herstellung der Lebensmittel nur in sauberen Küchen (bei öffentlichen Veranstaltungen in abgenommenen Küchen)			<input type="checkbox"/>
Servietten, Einweghandtücher, Küchenpapier in ausreichender Menge			<input type="checkbox"/>
Flüssigseife im Spender			<input type="checkbox"/>
Mittel zur Händedesinfektion			<input type="checkbox"/>
Pflaster und Einweghandschuhe zur Wundversorgung			<input type="checkbox"/>
Müllbeutel bzw. -säcke			<input type="checkbox"/>
Geeignetes Reinigungsmittel			<input type="checkbox"/>
Putztücher und -eimer; getrennte Farben für reine/unreine			<input type="checkbox"/>
Genügend kochfeste Trockentücher			<input type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
⚠ Gekühlter Transport jederzeit sichergestellt (bei höchstens 7°C)			<input type="checkbox"/>
⚠ Mindesthaltbarkeitsdatum wird kontrolliert			<input type="checkbox"/>
⚠ Risikolebensmittel werden nicht abgegeben (Hackfleisch, rohmilch- oder roheihaltige Lebensmittel)			<input type="checkbox"/>
<b>SONSTIGES</b>			
Eigene Anmerkungen: (z. B. Wechselgeld/Kasse)			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>ANLIEFERUNG DER FERTIGEN LEBENSMITTEL UND SPEISEN</b>			
Genügend saubere Transportfahrzeuge für Lebensmittel und Gerätschaften sind vorhanden			<input type="checkbox"/>
Geschützter Transport in Behältnissen (lebensmittelgeeignet, verschlossen) ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
Kuchen und Torten werden ungeschnitten angeliefert			<input type="checkbox"/>
Getränkeschankanlage ist bei Übernahme betriebssicher und nachweislich gereinigt			<input type="checkbox"/>

# Hygienecheckliste für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
△ Gekühlter Transport bei 7°C ist sichergestellt			<input type="checkbox"/>
△ Bei heiß angelieferten Speisen kann die Temperaturanforderung von 65°C eingehalten werden			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>UMGANG MIT LEBENSMITTELN</b>			
Es werden nur einwandfreie Lebensmittel und Speisen angeboten			<input type="checkbox"/>
Lebensmittel werden so frisch wie möglich hergestellt			<input type="checkbox"/>
Es werden nur solche Mengen aus der Kühlung/dem Vorrat entnommen, die kurzfristig verbraucht werden			<input type="checkbox"/>
Lebensmittel und Geschirr/Gläser werden nicht in Bodennähe gelagert			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
△ Die Temperaturen der Kühleinrichtungen werden kontrolliert und aufgeschrieben			<input type="checkbox"/>
△ Kühlpflichtige Lebensmittel werden so kurz wie möglich außerhalb der Kühlung aufbewahrt			<input type="checkbox"/>
△ Die Kerntemperaturen bei erhitzten Speisen werden kontrolliert und aufgeschrieben			<input type="checkbox"/>
△ Für die Verarbeitung von empfindlichen LM gilt:			<input type="checkbox"/>
• Nicht im Spülbereich			<input type="checkbox"/>
• Es befinden sich keine Speiseabfälle in der Nähe			<input type="checkbox"/>
• Die Arbeitsbereiche werden durch Zwischenreinigungen sauber gehalten			<input type="checkbox"/>
• Entnahmebesteck (z. B. Tortenmesser, Eisportionierer) wird regelmäßig gereinigt			<input type="checkbox"/>
• Wasser im Aufbewahrungsbad wird regelmäßig gewechselt			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>KENNZEICHNUNG</b>			
Unverpackte Lebensmittel haben eine korrekte Bezeichnung und eine Preisauszeichnung			<input type="checkbox"/>
Zusatzstoffe			<input type="checkbox"/>
Allergene werden deklariert			<input type="checkbox"/>

	Handlungsbedarf? Wer?	Zu erledigen bis?	OK <input checked="" type="checkbox"/>
<b>PERSONALHYGIENE</b>			
<b>Es sind einheitliche Absprachen getroffen, alle sind eingewiesen und es gilt:</b>			
Die Arbeits-/Standkleidung ist sauber und bedeckt die private Kleidung ausreichend			<input type="checkbox"/>
Für die Händehygiene gilt folgendes:			<input type="checkbox"/>
• Kurze, unlackierte Fingernägel			<input type="checkbox"/>
• Kein Schmuck			<input type="checkbox"/>
• Verletzungen werden sofort versorgt und anschließend wird ein Einmalhandschuh getragen			<input type="checkbox"/>
Am Stand wird nicht gegessen, getrunken bzw. geraucht			<input type="checkbox"/>
Beim Husten oder Niesen wendet man sich ab; es werden Papiertaschentücher benutzt; diese werden nach Verwendung sofort entsorgt			<input type="checkbox"/>
Bei der Ausgabe werden LM nicht mit bloßen Händen berührt; Hilfsmittel wie Heber, Zangen, Gabeln usw. werden eingesetzt			<input type="checkbox"/>
Ein Personalwechsel zwischen reinen (z. B. Ausgabe) und unreinen (z. B. Geschirrrückgabe) Bereichen wird vermieden			<input type="checkbox"/>
Es erfolgt eine Händereinigung mit Desinfektion:			<input type="checkbox"/>
• Vor Arbeitsbeginn			<input type="checkbox"/>
• Beim Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich /Arbeiten			<input type="checkbox"/>
• Nach jedem Toilettenbesuch			<input type="checkbox"/>
Personen, die Magen-Darmprobleme haben, melden sich umgehend bei der Standleitung			<input type="checkbox"/>
Personen, die an Hautproblemen mit geröteten, geschwollenen und nässenden Stellen leiden und wo die Gefahr besteht, dass diese mit LM in Berührung kommen, dürfen nicht am Stand mitarbeiten			<input type="checkbox"/>
<b>EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL</b>			
△ Eine Erstbelehrung/ Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz hat stattgefunden; die entsprechenden Erklärungen liegen vor			<input type="checkbox"/>

**Sie haben Fragen oder benötigen eine Beratung?**

Ihre Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen unterstützt Sie gerne.

Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen

Carlo-Schmid-Straße 4 | 52146 Würselen

Telefon: +49 241 5198 - 3920 und -3940

vetamt@staedteregion-aachen.de

www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt

## Herausgeber

StädteRegion Aachen  
Der Städteregionsrat  
A 39 | Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen  
Carlo-Schmid-Straße 4  
52146 Würselen

Telefon +49 241/5198-3920 und -3940  
E-Mail [vetamt@staedteregion-aachen.de](mailto:vetamt@staedteregion-aachen.de)  
Internet [www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt](http://www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt)

Verantwortlich A 39 | Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen  
Redaktion/Text **Vorname Name**  
Gestaltung StädteRegion Aachen, Druckerei  
Druck StädteRegion Aachen, Druckerei  
Bezeichnung a 39/umgang mit lebensmitteln-feste feiern 08.19  
Bilder ©monkey business, boris ryzhkov, hyrma, gina sanders, gordongrand/stock.adobe.com  
Auflage **2.** Auflage, 1000 Stück

Stand August 2019

## **Wir gestalten Zukunft!**

[www.staedteregion-aachen.de](http://www.staedteregion-aachen.de)

StädteRegion Aachen  
Der Städteregionsrat

Postanschrift  
StädteRegion Aachen | 52090 Aachen

Telefon +49(241)5198-0  
E-Mail [info@staedteregion-aachen.de](mailto:info@staedteregion-aachen.de)  
Internet [www.staedteregion-aachen.de](http://www.staedteregion-aachen.de)



*StaedteRegion.Aachen*



*staedteregion\_aachen*



*@SR\_Aachen\_News*



*StaedteRegionAachen*