



DIALOG IM DONAUPARK

Vereinsmeierei? Von wegen! – Feste,
Feiern und Veranstaltungen für Vereine
und Gemeinden im Landkreis Kelheim
13.03. und 14.03.2018, 17 Uhr

Grundlagen

JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil – und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

- *Lebensmittelrechtliche Vorgaben sind einzuhalten.*
- *Für die Veranstalter gelten dabei viele Erleichterungen.*
- *Bei Verstößen (mit oder ohne Schadenseintritt) mit Lebensmittelbezug wird auch eine eventuelle Verletzung der Aufsichtspflicht (§ 130, OWIG) geprüft.*
- *Die Vorgaben zum Lebensmittelrecht treffen den Veranstalter, wenn er selbst die Waren anbietet. Übernimmt ein Dritter (örtliche Wirt, Caterer...) die Verpflegung, ist dieser für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich.*

➔ Nicht vergessen! Gestattung bei der jeweiligen Gemeinde zeitnah beantragen!!!

Grundlagen

§ 3 Satz 1, Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV):

Allgemeine Hygieneanforderungen:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.



*Falscher Umgang mit LM
Mikroorganismen
chem. Schadstoffe
Witterungseinflüsse
Schädlinge
Abfälle
Gerüche
etc...*

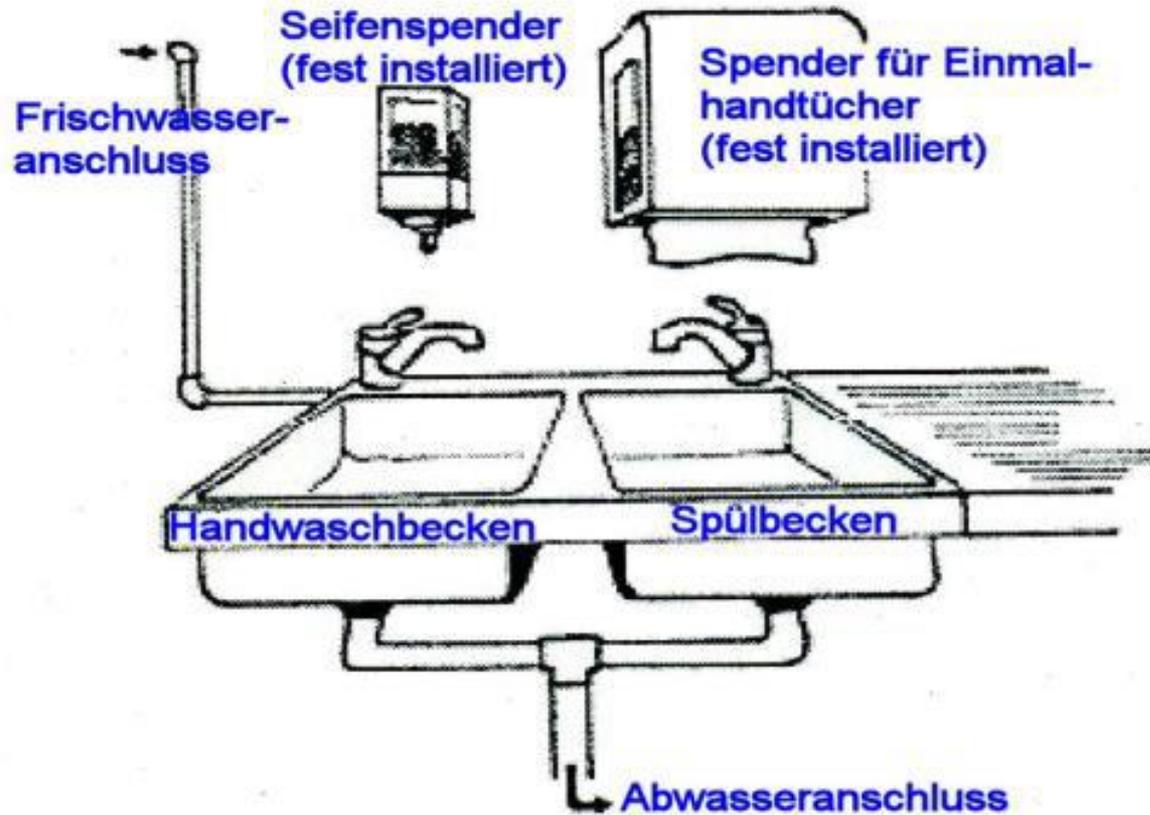
Bauliche Voraussetzung

So könnte ein Stand zur Speisenausgabe aussehen:



Ausstattung

Mögliche Reinigungsstation:



Ausstattung

Beschaffenheit

- Grundausrüstung (z.B. Arbeitsflächen, Regale)
- Maschinen/Geräte (z.B. Kühlschrank, Spülmaschine)
- Bedarfsgegenstände (z.B. Messer, Schneidebrett)
- Geschirr (z.B. Teller, Trinkgefäße, Besteck)
- Abfallbehälter, und vieles mehr...

glatte Oberflächen

korrosionsbeständig

wasserabweisend

leicht zu reinigen

→ Prinzipiell keine Materialien verwenden deren Zweckbestimmung nicht erkennbar ist

→ Auf das „Glas-Gabel Symbol“ achten



Wasserversorgung

- Grundsätzlich ist bei allen Tätigkeiten **Trinkwasserqualität** erforderlich!
 - Händereinigung
 - Herstellen und Behandeln von Lebensmittel
 - Reinigen von Geschirr und Gerätschaften
- *Vorzugsweise Entnahmestelle mit Anschluss an einer zentralen Trinkwasserversorgung!*
- *Verwendung von geeigneten Trinkwasserschlauchsystemen mit entsprechenden Zertifikaten/Zulassungen →kein Gartenschlauch, Feuerwehrschauch verwenden!*
- *Leitungen so verlegen, dass Stauwasser vermieden wird!*

Persönliche Hygiene

Die Handhygiene - Der zentrale Punkt der Personalhygiene!

Regelmäßiges und korrektes Händewaschen

Einmalhandschuhe richtig verwenden

Fingernägel möglichst kurz halten

Kleine Wunden gut abdecken

Uhren, Schmuck ablegen

Weitere Hygieneregeln:

- *Personen die mit Lebensmittel umgehen, dürfen keine Krankheiten haben, die durch Lebensmittel übertragen werden können (Magen-Darm, Salmonellenausscheider, entzündliche Hauterkrankungen...)*
- *Saubere Arbeitskleidung tragen*
- *Husten oder niesen Sie in die Armbeuge*

Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG):

Diese ist nur bei gewerbsmäßigen Tätigkeiten verpflichtend. Ehrenamtliche Helfer benötigen keine derartige Belehrung.

Arbeitshygiene

Einhaltung der „guten Hygienepraxis“

Auf allen Stufen - Transport - Lagerung - Herstellung - Ausgabe



- *Warenprüfung (z.B. Beschädigungen, Haltbarkeit...)*
- *Trennung von „reinen“ und „unreinen“ Lebensmittel*
- *Lebensmittel(-behälter) nicht auf den Fußboden abstellen*
- *Lebensmittel und LM-Bedarfsgegenstände ausreichend schützen*
- *Verzicht auf roheihaltige Speisen (z.B. Tiramisu, Mayonnaise)*
- *Abfallentsorgung: Abfallbehälter verschließbar mit Deckel, rasche Entsorgung*
- *Gläser- und Geschirreinigung: Vorzugsweise maschinell, bei Handreinigung regelmäßiges Wechseln von Spülwasser und Spültücher, „Vor- und Nachspülen“, getrennte Rückführung von Schmutzgeschirr*
- *Getränkeschankanlage: Bauteile mit Lebensmittelkontakt (Zapfhahn, Zapfkopf, Leitungen, Durchlaufkühler...) vor Inbetriebnahme gründlich reinigen*
- *Speisenausgabe: Hilfsmittel (z.B. Zange) verwenden, ausreichender Warenschutz bei loser Abgabe*

Temperatureinhaltung

- *Einhaltung der Kühlkette von Transport bis zur Ausgabe*
- *Produkttemperatur mittels Messgeräte überwachen*
- *Kühleinrichtungen ausreichend absenken*
- *auch Herstellerangaben auf Verpackungen beachten*

<i>Produktgruppe</i>	<i>max. Temperatur</i>
<i>Molkereiprodukte</i>	+ 10 °C
<i>Fleisch – und Wurstwaren</i>	+ 7 °C
<i>Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung</i>	+ 7 °C
<i>Salate, Salatsoßen</i>	+ 7 °C
<i>Geflügelfleisch</i>	+ 4 °C
<i>Frischer Fisch</i>	+ 2 °C (Schmelzeis)
<i>Tiefkühlprodukte</i>	- 18 °C

Kühltemperaturen

Heißhaltetemperaturen

- *Die Heißhaltetemperatur für Speisen beträgt min. **+65 °C***
- *Heißhaltezeiten von 2 Stunden nicht überschreiten*
- *Speisen gut durchmischen (Vermeidung von Kältenester)*
- *ggf. Temperaturen mittels Messgeräte überwachen (z.B. Einstichthermometer)*

Kennzeichnung

Verpflichtende Angaben:

- **Produktbezeichnung**
→ bei Fantasiebezeichnungen ist eine erklärende Erläuterung mit anzugeben
- **Preisangabe in €**
- **Mengenangabe** (z.B. Portion, 1Stk, 100g, 0,5l, 2cl)

- An gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar -

Zusatzstoffkennzeichnung

Folgende Zusatzstoffe sind bei loser Abgabe von Lebensmittel anzugeben:

- „mit Farbstoff“
- „kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“ (bei Azofarbstoffen)
- „koffeinhaltig“
- „erhöhter Koffeingehalt“ (bei >150mg/l Koffein)
- „mit Süßungsmittel/n“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“ (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ (bei >10% Zuckeralkohole)
- „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder falls zutreffend „mit Nitritpökelsalz“ und/oder „mit Nitrat“
- „mit Phosphat“
- „mit Geschmacksverstärker“
- „geschwefelt“
- „geschwärzt“
- „gewachst“
- „chininhaltig“

Art und Weise:

- An sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar.
- Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind und diese in einer Fußnote erläutert werden.

Allergenkennzeichnung – ja oder nein?

Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen.

Erwägungsgrund 15, VO (EU) Nr. 1169/2011

Zusammenfassung:

- Grundsätzlich verpflichtend nur für Lebensmittelunternehmer!
- Veranstaltungen, die gelegentlich in kleineren Rahmen, z.B. von Privatpersonen, Vereinen, caritativen Einrichtungen sowie von Schulen oder Kindergärten organisiert werden, sind von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen.
- **ABER!** Es ist dennoch empfehlenswert entsprechende Informationen zu besitzen, um bei Nachfragen entsprechend reagieren zu können. (z.B. Kuchenliste, Verpackungen)

Zum Nachblättern...

<https://www.landkreis-kelheim.de/>

→ Amt und Service

→ Merkblätter

→ G wie Gaststätten

Allgemein:

<http://www.bayern.de/wp-content/uploads/2017/04/vereinsfeiern.pdf> (Seite 34-36)

<https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html>

<http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Trinkwasserversorgung:

https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheits/hygiene/doc/merkblatt_trinwasserversorgung_volksfeste.pdf

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln – Für ehrenamtliche Helfer:

<https://www.stmnp.bayern.de/meine-themen/fuer-ehrenamtliche>

Getränkeschankanlage:

<http://www.brauer-bund.de/ausschank-pflege/mobiler-ausschank.html>

Allergenkennzeichnung:

<http://www.hygiene-netzwerk.de/Allergenkennzeichnung-auch-fuer-Vereine-und-Feste>

Bei Fragen stehen Ihnen im Landratsamt Kelheim folgende Lebensmittelüberwachungsbeamte zur Verfügung:

Manfred Hofmann Tel. 09441/207-3323

Georg Schmitz Tel. 09441/207-3324

Andreas Maiß Tel. 09441/207-3325

Robert Beard Tel. 09441/207-3326

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!