

Merkblatt für Ehrenamtliche

Feste und ähnliches sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Veranstaltungen schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, Risiken so gering wie möglich zu halten. Nur Wenigen ist bewusst:

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.

In diesem Sinne wendet sich das Merkblatt an die Veranstalter von Festen und die ehrenamtlichen Helfer.

Die nachfolgende Auflistung hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen.

Beschaffenheit der Verkaufsstände:

- Stände mit offenen Lebensmitteln müssen ein festes Dach, Seitenwände (keine Sonnenschirme, aber Pavillon möglich) und Spuckschutz (oder andere Abtrennung) haben.
- Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke) vorhanden sein.
- Handwaschmöglichkeiten mit fließendem Wasser (notfalls Kanister oder Glühweinkocher) für Hände mit Seife und Einmalpapiertüchern müssen vorhanden sein.

Beachten Sie die Hygieneregeln:

Wer mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. auch mit Geschirr oder Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für Freunde und Gäste. Eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) benötigen ehrenamtlich Tätige, die nur einmalig im Jahr bei einem Fest mithelfen, nicht.

- Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie nicht mit und informieren Sie den Organisator.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife und fließendem Wasser.
- Verwenden Sie Einwegtücher zum Händetrocknen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Kleidung.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab.

Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln:

- Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden, z. B. Waffeln, Bratwurst, Grillfleisch.
- 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.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Tiere sind aus dem Stand fernzuhalten.

Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen:

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen grundsätzlich gekühlt gelagert und transportiert werden (max. 7°C). Für einige Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften (Geflügel- und Hackfleisch max. 4°C, Frischfisch 2°C).
- Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden
- Vom Verkauf von Sushi, rohen Eiprodukten und rohen Hackfleisch oder Geflügelfleisch, ist aufgrund der bestehenden Salmonellengefahr dringend abzuraten.

Geschirr, Besteck und Geräte:

Geschirr, Besteck und Geräte müssen in einwandfreien, sauberen Zustand sein. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.

Reinigung von Geschirr und Gläsern:

Die Reinigung von Geschirr und Gläsern sollte grundsätzlich mindestens mit 60°C erfolgen.

Aufbewahrung von sauberem Geschirr:

Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr.

Kennzeichnung:

Allergene und Zusatzstoffe sollten gekennzeichnet werden.

Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an das Veterinäramt des Landkreises Osterholz.