

Hinweise

über hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen bei Veranstaltungen, Festen, Märkten usw.

Ein Informationsblatt des Landratsamtes Schweinfurt Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung

Stand: Februar 2017

Gesetzliche Vorgaben

Dieser Leitfaden soll Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen Hinweise zu hygienischen und lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen sowie sachgerechtem Umgang mit Lebensmitteln geben. Für öffentliche Veranstaltungen, Feste, Märkte, Verkaufsveranstaltungen usw. ist eine Erlaubnis erforderlich, die von den örtlichen zuständigen Städten, Gemeinden und Verwaltungsgemeinschaften ausgestellt wird. Auch bei diesen Veranstaltungen müssen die nachfolgenden Hygieneanforderungen eingehalten werden. In der Verordnung (EG) 825/2004 über Lebensmittelhygiene werden die rechtlichen Voraussetzungen über den Umgang mit Lebensmitteln gesetzlich geregelt:

„Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten nach Anlage II Kapitel III der Verordnung (EG) 552/2004 (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.“

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - a. Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
 - b. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischen Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c. es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
 - d. soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmers gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
 - e. die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - f. es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlichen bedenklichen und/oder ungenießbarem (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;

- g. es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h. die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass ein Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln – von der Warenbeschaffung über die Lagerung, Produktion und Abgabe – jederzeit eine gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleistet sein.

Es müssen alle Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen werden, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten.

Hierbei ist besonders darauf hinzuweisen, dass der Veranstalter durch eigene Kontrollmaßnahmen (z.B. dokumentierte Temperaturüberwachung) dafür zu sorgen hat, dass die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden kann. Insbesondere ist der Veranstalter auch dafür verantwortlich, dass alle Personen, die mit der Behandlung oder Bearbeitung von Lebensmitteln beauftragt werden, ausreichend in Frage der Lebensmittelhygiene unterrichtet werden (Personalschulung)

Die Belehrungen haben je nach Einsatz der Personen eine unterschiedliche rechtliche Grundlage. Personen die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen gemäß EU-Hygieneverordnung und Lebensmittelhygieneverordnung jährlich geschult werden. Die Schulungen sind zu dokumentieren und auf Nachfrage der Lebensmittelüberwachung an der Betriebsstätte vorzulegen.

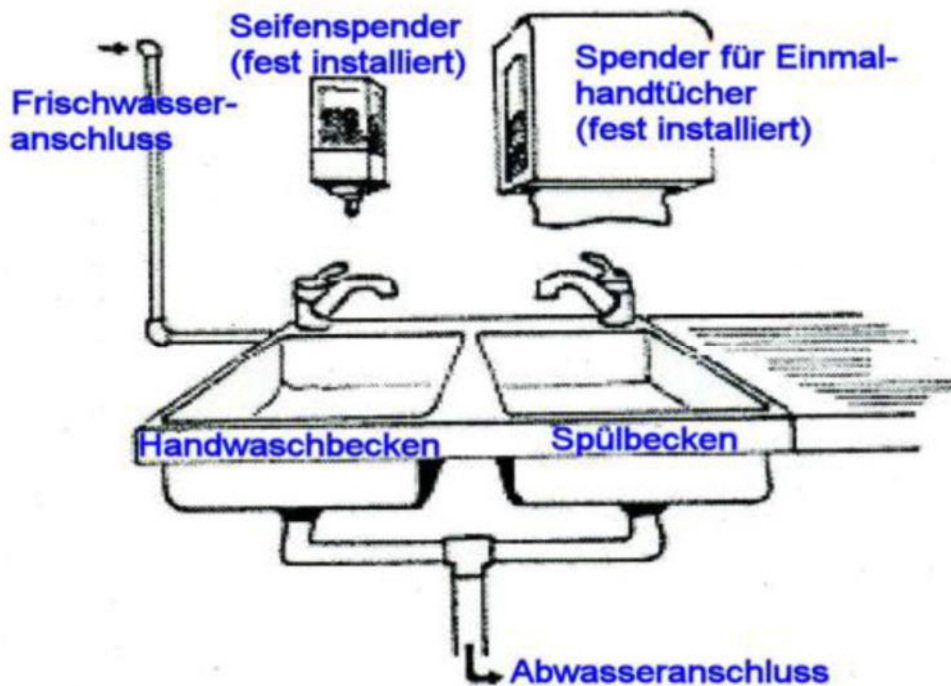
Für den Umgang mit Lebensmitteln durch ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen ist der „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“ maßgebend. Die – unentgeltlich tätigen – Helfer erkunden mit Hilfe des Leitfadens eigenverantwortlich (anhand möglicher Krankheitssymptome), ob sie mit Lebensmitteln umgehen dürfen (siehe Leitfaden für ehrenamtliche Helfer, Anhang I). Der Verantwortliche hat für die Information zu sorgen.

Anforderungen an Verkaufsstände

Verkaufsstände und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt und behandelt werden, müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind und instand gehalten werden können (z.B. Wände glatt und leicht zu reinigen):

- Sie müssen so gelegen und ausgestattet sein, dass eine **nachteilige Beeinflussung** (z.B. durch Staub, Witterung, Kondensat) der Lebensmittel **vermieden** wird.
- Verkaufsstände (Pavillon, Hütten usw.) **sollten** daher von **drei Seiten umschlossen** und mit einem festen Dach versehen sein, dass an der verkaufsoffenen Seite zum **Schutz vor Witterungseinflüssen** übersteht.
- Die **Fußböden** müssen fest und leicht zu reinigen sein.
- **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in **einwandfreiem Zustand** zu halten; sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare und möglichst helle Materialien zu verwenden.
- Schankgefäße sowie Geschirr sind in ausreichend großen **Spülbecken** jeweils mit fließendem **heißen Trinkwasser** (Wasserzufuhr durch Kanister ist möglich) zu reinigen.





So wie abgebildet, könnte eine Vorrichtung zum Spülen aussehen. Ein Handwaschbecken muss getrennt vom Spülbecken sein.

Hygiene beim Behandeln von Lebensmitteln

- Es müssen eine angemessene **Warm- und Kaltwasserversorgung** sowie eine **Abwasserentsorgung** vorhanden sein.
- In Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen in ausreichender Zahl **Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr** sowie hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher im Spender) und **Seifenspender** vorhanden sein.
- Es müssen **geeignete Temperaturen** für ein hygienisch einwandfreies Transportieren, Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln geschaffen werden.

Produkte

Lagertemperatur

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost	+ 4 bis max. + 7 °C
Milchprodukte	max. + 10 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	max. + 7 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. + 4 °C
Innereien	max. + 3 °C
Frischfisch	in schmelzendem Eis, bzw. max. + 2°C
Tiefkühlware	mind. – 18°C

- Werden **offene Lebensmittel** zum Verkauf bereitgehalten, so ist eine **Schutzvorrichtung (Warenschutz, Spuckschutz)** anzubringen, so dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder auf andere Weise beeinträchtigen kann.
- Bei der **Heißhaltung** von Lebensmitteln ist eine Temperatur von **mindestens + 65 °C** zu gewährleisten.
- **Lebensmittelabfälle und andere Abfälle** sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren.

Weitere Regeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind

- Bei Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ist ein hohes Maß an **persönlicher Hygiene** erforderlich. Sie müssen während ihrer Tätigkeit angemessene, saubere **Schutzkleidung** tragen.
- Personen mit **infizierten Wunden oder Hautinfektionen** dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an den Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden.
- **Geflügel** enthält sehr oft **Salmonellen** und sollte deshalb stets getrennt von anderen Lebensmitteln und mit eigenen Gerätschaften bearbeitet werden. Dabei ist auf besondere Reinlichkeit zu achten. Prüfen Sie insbesondere, dass das Geflügel immer vollkommen durchgegart ist.
- Die **Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren**, wie z.B. auch Kesselfleisch, erfordert besondere Hygienevoraussetzungen an Räumlichkeiten und Personen. Sprechen Sie diese sowie ähnliche Vorhaben rechtzeitig mit einem Ihrer Lebensmittelüberwachungsbeamten ab.
- Bei **Kuchen und Torten**, die von Privatpersonen für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden, übernimmt der Veranstalter die Verantwortung für den einwandfreien Zustand.
- Die gelegentliche Kuchenspende aus privaten Haushalten an öffentliche Einrichtungen (z.B. Kindergärten, Fußballvereine, bei Geburtstagsfeiern) ist von den Bestimmungen des EU-Rechts ausgenommen. Der Veranstalter des Festes ist jedoch verantwortlich dafür, dass die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sind.
- Im Gegensatz zur gelegentlichen Abgabe von Speisen fällt die kontinuierliche, organisierte Abgabe von Speisen und Getränken stets unter alle Vorgaben des Lebensmittelrechts, unabhängig davon, wer die Lebensmittel herstellt und abgibt.
- Handelt es sich um eine organisierte, regelmäßige Veranstaltung, wie z.B. einen alljährlich stattfindenden Weihnachtsmarkt mit festen (ortsveränderlichen) Verkaufsständen, haben die Bestimmungen des EU-Hygienerichts Gültigkeit.

Kuchen und Torten mit leicht verderblicher Füller (Sahne, Creme etc.) sind ausreichend zu kühlen. Bei der Abgabe von Kuchen und Torten ist weiterhin auch ein Warenschutz erforderlich.

- Bei **Waren**, die **nach Gewicht** verkauft werden (z.B. Steckerlfisch), ist auf den Preis je nach 100 g hinzuweisen. Bezeichnungen wie „je nach Größe“ sind nicht zulässig.
- Für das gesamte Warenangebot sind neben der **Verkehrsbezeichnung** (z.B. bei Wein: Franken, Qualitätswein), **Güteklassen** und **Mengeneinheiten** auch zwingend die **Endpreise** deutlich anzugeben.
Bezüglich der Preisauszeichnung sind die Preise der angebotenen Speisen und Getränke gut sichtbar als Inklusivpreise anzubringen. Bei der Kennzeichnung ist eine Irreführung auszuschließen.
Die Preisauszeichnung besteht aus:
 - Verkehrsbezeichnung z.B. Glühwein, Festbier usw.
 - Füllmenge, z.B. 1 Liter, 1 kg, 1 Stück, 100 g, 100 ml
 - Preis in €
- **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe** nach der Lebensmittelzusatzstoff-DVO sind für alle angegebenen Speisen und Getränke zu kennzeichnen (z.B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“, „geschwärzt“ (Oliven mit Gehalt an §E 579 oder E 585)“, „gewachst“ oder Fleischerzeugnisse „mit Phosphat“ usw.)
- Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe sind entweder auf der Speise-/Getränkekarte, einem Aushang, einer hinterlegten Liste oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.
- **Allergieauslösende Stoffe** sind entweder auf der Speise-/Getränkekarte, einem Aushang, einer hinterlegten Liste oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.

Angabe von allergenen Substanzen

Durch die Neuordnung der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung sind auch allergene Stoffe bei verpackter Ware anzugeben. Als Allergen gelten folgende **12 Stoffe**:

- 1) Glutenthaltiges Getreide und glutenthaltige Getreideerzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Milch und Milcherzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg bzw. 10mg/l)

- Bei der Verwendung von **Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen** sind die entsprechenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Zusätzliche Kennzeichnungen

Werden z.B. genetisch veränderte Lebensmittel oder Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) entstanden sind, verwendet, müssen diese entsprechend gekennzeichnet werden, z.B. „hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja“.

Zusätzliche Angaben werden auch von einzelnen produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften gefordert; z.B. wenn es sich um Backwaren mit Überzug handelt, der aus kakaohaltiger Fettglasur besteht: „Schokoladenüberzug aus kakaohaltiger Fettglasur“.

Besondere Hinweise beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Grundsätzlich ist abzuwägen, ob Speisen mit einem erhöhten mikrobiologischen Risiko überhaupt bei öffentlichen Veranstaltungen angeboten werden sollten.

1. Lebensmittel mit rohen Eiern

Von der Abgabe zubereiteter Speisen mit „**rohen Eiern**“ (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.) sollte bei Veranstaltungen – insbesondere in der warmen Jahreszeit – Abstand genommen werden. Die Aufnahme von wenigen Salmonellen in Speisen kann bei abwehrgeschwächten Personen (z.B. Kranke, Kinder, Alte, Schwangere) zu lebensbedrohlichen Erkrankungen führen. Das Risiko der Vermehrung krankmachender Keime erhöht sich in der warmen Jahreszeit bei unsachgemäßer Kühlung erheblich. Sollten sie dennoch angeboten werden, dann ist auf eine strikte Einhaltung der Kühlkette und Abgabe / Verzehr am „**Tag der Herstellung**“ zu achten.

2. Sensible Produkte

Nicht zerkleinertes Fleisch ist auf Grund seiner natürlichen Struktur weniger sensibel als zerkleinertes und bearbeitetes Fleisch. Beispiele für bearbeitetes Fleisch sind Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, geklopftes Fleisch sowie Schaschlik. Diese sensiblen Produkte sind möglichst nicht am Veranstaltungsort herzustellen, sondern verzehrfertig zu beziehen. Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch ist eine Übertragung von Keimen vom Fleisch auf z.B. roh zu verzehrendes Gemüse zu vermeiden. Auch Fisch zählt zu den sensiblen Produkten tierischer Herkunft. Bei den genannten Produkten ist besonders auf die Einhaltung der Kühlkette und kurze Verweildauern zu achten.

Personalhygiene

Allgemeine Regeln für die Personalhygiene

Vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen sind die Hände mit geeignetem Handreinigungsmittel gründlich zu waschen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Da über Stückseife die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, wird zwingend für alle Arbeitsstätten ausschließlich die Benutzung von Flüssigseifen wie auch von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände gefordert.

Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Uhren ist zu verzichten!

Die Arbeitskleidung ist nach Bedarf zu wechseln, auch ohne sichtbare Verschmutzung wird sie nach längerer Tragezeit zur Infektionsquelle! Spezielle Schutzkleidung (z.B. Arbeitsschürze) ist zu tragen, deren gründliche Reinigung nach der Nutzung, sowie die von der Straßenkleidung getrennte Aufbewahrung sind notwendig. Bei der Lebensmittelverarbeitung ist immer eine Kopfbedeckung zu tragen!

Rauchen ist in Produktionsräumen verboten.

Auf offene Lebensmittel zu husten oder zu niesen ist zu verhindern!

Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Ausschlag, keine ansteckenden Krankheiten wie starke Erkältungen, schwere Durchfälle aufweisen (siehe Infektionsschutzgesetz).

Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für Gäste (getrennt für Männer und Frauen) vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife in Spendern und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (möglichst Einmaltücher) verfügen. WC-Hinweise sind anzubringen. Die Toiletten sind laufend sauber zu halten. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen. Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten (**Rathaus 1. und 2. Stock**).

Belehrungen

Die Belehrungen haben je nach Einsatz der Personen eine unterschiedliche rechtliche Grundlage. Personen die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, müssen gemäß EU-Hygieneverordnung und Lebensmittelhygieneverordnung jährlich geschult werden. Die Schulungen sind zu dokumentieren und auf Nachfrage der Lebensmittelüberwachung an der Betriebsstätte vorzulegen.

Ehrenamtliche Helfer

Für den Umgang mit Lebensmitteln durch ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen ist der „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“ maßgebend. Die – unentgeltlich tätigen – Helfer erkunden mit Hilfe des Leitfadens eigenverantwortlich (anhand möglicher Krankheitssymptome), ob sie mit Lebensmitteln umgehen dürfen (siehe Leitfaden für ehrenamtliche Helfer, Anhang I). Der Verantwortliche hat für die Information zu sorgen.

Gründe für besondere Vorsichtsmaßnahmen

In den folgenden Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

- 1) Fleisch, Geflügelfleisch und Geflügelerzeugnisse
- 2) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- 3) Fische, Krebse oder Weichtiere und ihre Erzeugnisse
- 4) Eiprodukte
- 5) Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- 6) Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- 7) Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- 8) Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten, Gemeinschaftseinrichtungen oder bei Veranstaltungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die oben genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen, wenn bei den beschäftigten Personen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei der betreffenden Person festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobakter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Ein Tätigkeitsverbot besteht auch, wenn im Lebensmittelbereich die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Diese Bakterien können ausgeschieden werden, ohne dass sich der Betreffende krank fühlt.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut oder der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten die genannten Krankheitssymptome auf, ist unbedingt der Rat eines Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen! Er muss auch darüber informiert werden, dass der Betreffende in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet. Außerdem ist die betreffende Person verpflichtet, unverzüglich den Veranstalter über die Erkrankung zu informieren.

Nach der mündlichen Belehrung erhält die betreffende Person die Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz. Die Bescheinigung ist vom Betreffenden zu unterschreiben, um zu erklären, dass dieses Merkblatt gelesen und verstanden wurde und keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Reinigung und Desinfektion

Durch die Reinigung und Desinfektion von Flächen und Geräten soll nicht nur optische Sauberkeit erreicht werden, sondern es sollen lebensmittelbeeinträchtigende Keime reduziert werden.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die zuständigen Sachbearbeiter der Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Schweinfurt, Schrammstraße 1, 97421 Schweinfurt gerne zur Verfügung:

Herr Börger Tel. 09721/55-354

Frau Budewitz Tel. 09721/55-467

Anhang I: Personalhygiene (Leitfaden für ehrenamtliche Helfer)

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Hinweis zur Verantwortung:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung