



Hinweise für die Abgabe von Lebensmitteln bei Straßen-, Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Folgende Lebensmittel sind bei unsachgemäßer Behandlung häufig Ursache von Erkrankungen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus;
 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;
 3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus;
 4. Eiprodukte;
 5. Säuglings- und 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, Nahrungshefen.
-
1. Behandeln Sie daher Lebensmittel stets mit **sauberen Händen**, sauberer Schutzkleidung und sauberen Gerätschaften. Waschen Sie die Hände häufig und gründlich unter fließendem Wasser. Dazu müssen leicht erreichbare Handwaschgelegenheiten mit Warm- und Kaltwasser in Trinkwasserqualität, entsprechende Abwasserentsorgung und Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Einweghandtücher zur Verfügung stehen. Berühren Sie keine Speisen, wenn Sie eitrige Wunden –auch kleinster Art– an den Händen haben.
 2. Die vorgeschriebenen **Kühltemperaturen** sind einzuhalten (keine Temperaturen über 7°C), d. h. eine Kühleinrichtung mit entsprechendem Temperaturmessgerät muss vorhanden sein.
 3. **Halten Sie Speisen**, die warm abgegeben werden sollen, **heiß** (mindestens 65°C) und nicht lauwarm. Die maximale Warmhaltedauer sollte 3 Stunden nicht überschreiten.
 4. **Rohe Hackfleischprodukte** sind äußerst risikoreich, daher sollten diese Produkte keinesfalls abgegeben werden. Fleischklopse, Frikadellen, frische Bratwurst, Schaschlik, Fleischspieße und Geschnetzeltes dürfen, wenn sie von Fachbetrieben bezogen worden sind oder in geeigneten Räumen registrierter Lebensmittelbetriebe (z. B. Gaststätte, Metzgerei, Kantine) hergestellt wurden, nur nach vollständiger Durcherhitzung (Grillen, Braten) abgegeben werden.
 5. Auch **roheihaltige** Speisen sind äußerst risikoreich, daher sollten diese Produkte keinesfalls abgegeben werden (z. B. Mayonnaise, Cremes, Tiramisu und Pudding mit nicht erhitzter Eimasse). Diese Lebensmittel können bestimmte Keime enthalten, die sich bereits bei Temperaturen ab 10°C stark vermehren und dann gesundheitsschädlich sind.
 6. Richten Sie bei Veranstaltungen im Freien **überdachte Stände** ein, die seitlich und an der Rückseite geschlossen sind, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Es muss ein fester Untergrund vorhanden sein.

Schützen Sie die Lebensmittel vor Verunreinigung durch Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen sowie vor nachteiliger Beeinflussung durch Besucher und Tiere. Auch die Behälter zur Lagerung der Lebensmittel müssen sauber sein. Speisereste sind sachgerecht zu sammeln und zu entsorgen. Es darf bei der Zubereitung und der Abgabe der Lebensmittel nicht geraucht werden. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.

7. Für Personen, die auf Festen mit der Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft –Abgabe gegen Entgelt- beschäftigt sind, empfiehlt es sich, eine **Belehrung nach Infektionsschutzgesetz** beim örtlich zuständigen Gesundheitsamt durchführen zu lassen.

Nach § 42 der g. Vorschrift dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln umgehen, wenn Sie an folgenden Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind:

- Typhus abdominalis,
- Paratyphus,
- Cholera,
- Shigellenruhr,
- Salmonellose oder eine andere infektiöse Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.

Anhaltspunkte auf eine dieser Erkrankungen ergeben sich insbesondere beim Vorliegen folgender Symptome:

- Durchfall ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit

Das o.g. Verbot besteht im Übrigen auch, wenn Sie

- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können oder

die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden.

8. Abschließend wird darauf hingewiesen, dass Sie die Haftung für lebensmittelbedingte Krankheiten ihrer Gäste übernehmen müssen. Deshalb empfiehlt es sich, bei selbst zubereiteten, risikoreichen Speisen ab 30 Portionen **Rückstellproben** zu nehmen.

Die vorgenannten Hinweise sind für **nicht gewerbsmäßige** Feste (private oder karitative Feste) anzuwenden. Für andere Feierlichkeiten sowie gewerbsmäßige Veranstaltungen gilt das Lebensmittelhygiene-Recht.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Fachbereich Veterinär und Lebensmittelüberwachung, Tel. 0214/4063901,
Email: 39@stadt.leverkusen.de.

Stand: 20.07.2020