



Hygiene bei Straßen- und Vereinsfesten



Dieter Guterding
Veterinäramt
Bad Homburg



HOCHTAUNUSKREIS

§ § § § § §
§
DSCHUNGEL
§ § § § §



Rechtliches im Ehrenamt



- EU-Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften gelten für gewerbliche Lebensmittelunternehmer
- Keine Geltung für gelegentliche Tätigkeit im Ehrenamt (Kirchenfeste, Schulfeste, Dorffeste, Vereinsfeste etc.)
- tatsächlich immer Einzelfallentscheidung

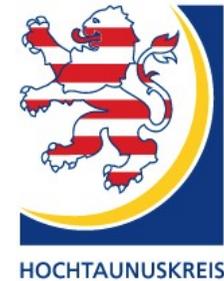
keine Verantwortung!?



HOCHTAUNUSKREIS

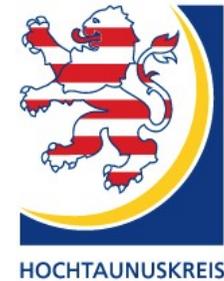


Zivilrechtliche und strafrechtliche Haftung



- Lebensmittel müssen sicher sein!
- Jeder, der LM herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür dass dies einwandfrei erfolgt!

Hygiene bei Straßen- und Vereinsfesten



- Personalhygiene
- Bauliche – und sonstige Voraussetzungen
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Kennzeichnung
- Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Copyrighted Material



PERSONAL HYGIENE?

What's that Got to Do with Me?



PAT CRISSEY

ILLUSTRATED BY NOAH CRISSEY



HOCHTAUNUSKREIS

Personalhygiene



- Persönliche Körperhygiene
 - Keine Krankheiten, die über LM übertragen werden (Beschäftigungsverbot!)
 - Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider)
 - Eiternde und/oder nässende Wunden an Händen und/der Armen
 - andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht verbunden werden
 - Handschmuck ablegen (z.B. Ringe, Armbanduhr ablegen)
- Speisen dürfen nicht angehustet oder angeniest werden
- Arbeitskleidung muss sauber sein
 - Keine persönliche Kleidung im Zubereitungsbereich von Speisen

WHO

5. Mai jährlich Händehygienetag



Händehygienemaßnahmen gehören zu den wichtigsten Infektionspräventionsmaßnahmen. Der von der Weltgesundheitsorganisation 2009 initiierte Internationale Tag der Händehygiene soll alljährlich die Aufmerksamkeit des medizinischen Personals auf die Händehygiene lenken. Das Datum 5.5. symbolisiert die fünf Finger jeder Hand.

Quelle: www.RKI.de

Nicht nur am  jeden Jahres:
Internationaler Händehygienetag am 5.5.2016
Wo stehen wir bei der Händehygiene?

Händehygiene



- Händereinigung – Keime werden durch direkten Kontakt über die Hände auf LM übertragen
- Hände müssen immer gereinigt werden
 - vor Arbeitsbeginn,
 - nach jedem Toilettenbesuch,
 - nach dem Arbeiten mit Fisch, Eiern, Geflügel, Fleisch und frischem Gemüse
- Einmalhandtücher

Einmalhandschuhe und Rauchen



- Keine Verpflichtung zur Nutzung von Einmalhandschuhen!
- regelmäßig wechseln!
 - spätestens nach Kontakt mit unsauberem Bereichen/Gegenständen (z.B. Müll, Verpackungsmaterial, Geld)
- Rauchen ist im Bereich von LM-Herstellung – und behandlung nicht erlaubt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen



- Nachteilige Beeinflussung vermeiden
- Überdachung, seitlich und rückwärts umschlossen
- Fester Boden, festes Dach,
- Spuck-/Niesschutz
- Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch
- Schadnager?



Herstellung - Behandlung - Lagerung



- sauber und trocken
- Oberflächen in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Materialien müssen glatt, abriebfest, nicht toxisch und abwaschbar sein
- Geschirrspülmöglichkeit warm/kalt und
- Handwaschgelegenheit warm/kalt, Flüssigseife, Einmalhandtücher
- Ausreichend Kühlmöglichkeiten für leicht verderbliche LM
- Herstellungsbereich getrennt/abgeschirmt vom Verkaufsbereich (>1,5 Meter)



Geschirr und Gerätschaften



- Glatte Oberflächen, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure LM, temperaturbeständig, sauber
- Bei Bedarf Zwischenreinigung
- Beim Verkauf von Speisen zum Mitnehmen geeignete, hygienisch einwandfreie Behältnisse verwenden

Reinigung von Geschirr und Trinkgefäßen



- Vorzugsweise maschinell
- Alternativ zwei Spülbecken (eines mit heißem !!! Wasser und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser
- regelmäßig wechseln
- Beim Trocknen auf ungehinderten Abfluss achten
- Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr!!! Vor Verschmutzung schützen!

Trink- und Abwasser



- Trinkwasserqualität für Herstellung und Behandlung von LM!!!
- Trinkwasserschläuche (blau) müssen als solche geeignet sein (Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen i.d.R. nicht)
- vor dem ersten Gebrauch und arbeitstäglich zu spülen
- Stauwasser vermeiden
- Eis muss Trinkwasserqualität haben, kein Berühren mit bloßer Hand
- Abwasser muss in das Abwassernetz geleitet werden, alternativ Auffangen in geschlossenen Behältern und nachfolgend in Kanalisation

Abfallentsorgung



- LM- und sonstige Abfälle separieren und beseitigen
- Tonnen/Container bereithalten
- dicht schließend und Aufstellung muss so erfolgen, dass nachteilige Beeinflussung von LM vermieden wird
- an Müllbeseitigungsmöglichkeiten für Besucher denken

Toiletten



- leicht erreichbar
- getrennt nach Geschlechtern
- nach Möglichkeit Personaltoilette bereithalten
- Handwaschgelegenheit + warm-/kalt Wasser
Flüssigseife und Einmalhandtücher

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



- Nicht verpackte LM nur in Behältern und abgedeckt transportieren
- Rohware getrennt von verzehrfertigen LM lagern – auch in Kühlbehältnissen
- Kühlgeräte den Anforderungen entsprechend temperieren (Etiketten beachten, LM-Hersteller fragen)
- LM, die nicht durcherhitzt werden, sollten keine Roheianteile enthalten

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



- zu garenden Speisen bis in den Kern durcherhitzen
- warme Speisen bis zur Abgabe durchgängig heiß halten ($> 65^{\circ} \text{C}$)
- verzehrsfertige Speisen nicht mit der bloßen Hand anfassen, z.B. Backwaren, Rauchenden, etc. (Besteck oder Einmalhandschuhe verwenden)
- Tiere von der Speisenzubereitung – und Ausgabe fernhalten

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



- Vorratsgefäße vor Wiederbefüllen Reinigen
- First-In-First-Out-Prinzip beachten > länger vorrätig gehaltene Speisen grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet werden
- bei Zubereitung von kühlpflichtigen LM darauf achten, Entnahme von bedarfsgerechten Mengen beachten (Stapeln vom Bratwurst auf dem Grill!!!)
- nach Möglichkeit keine Abgabe von offenen Speisen in Selbstbedienung, ggf. Spuckschutz plus Aufsichtsperson

Leicht verderbliche Lebensmittel



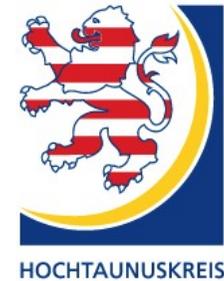
Erzeugnisse	Max.
Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse	4° C
Frischfleisch- und Fleischerzeugnisse	7° C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	10° C
Tiefkühlprodukte	-18° C

Leicht verderbliche Lebensmittel



- **Sahne-/Butterkremtorten/Kuchen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings** und belegte Brötchen > gekühlt aufbewahren nur so viel aus der Kühlung wie benötigt wird
- **Fleisch- und Fleischerzeugnisse** getrennt von anderen LM lagern
- **Hackfleisch:** nach Möglichkeit nur von einem Fachbetrieb beziehen und in durcherhitzen Zustand abgeben (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebap sowie Steak + Schnitzel nach Mürbtschneiderbehandlung)

Leicht verderbliche Lebensmittel



- **Döner Kebap:** abgeschnittene Stücke müssen durcherhitzt sein, Beilagensalate-/Soßen gekühlt aufbewahren!
- **Waffeln/Crepes:** Teig gekühlt aufbewahren, pasteurisiertes Flüssigei verwenden, Durcherhitzen
- Verzichten Sie auf nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier
- **Speiseeis:** Sauberkeit der Eisportionierer beachten, Wasser halbstündlich wechseln
- **Salate:** äußerste Sauberkeit notwendig, da keine Erhitzung erfolgt

Leicht verderbliche Lebensmittel



- **Geflügel: CAVE! Hohe Infektionsgefahr!!!!**
- TK-Ware: getrennte Abtauvorrichtung, Abtauwasser separat auffangen
- Getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. 4° C)
- getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidbretter benutzen
- Spülmaschine zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten benutzen

Kennzeichnung was muss – was kann



Aushang einer Preisliste bzw. Speisekarte reicht!

- Pflicht:
 - **Verkehrsbezeichnung** (z.B. „italienischer Salat mit Thunfisch“)
 - **Enthaltene Zusatzstoffe**: z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphate
- Empfehlung:
 - **Allergenkennzeichnung**

Allergenkennzeichnung



- Die Europäische Kommission hat klargestellt, dass
„entgegen anderslautender Medienberichte die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung nicht verlangt, dass die Inhaltsstoffe jedes in eine Kita mitgebrachten Kuchens oder aller servierter Schnittchen auf Wohltätigkeitsveranstaltungen deklariert werden“...

Allergenkennzeichnung !Empfehlung!



- Nüsse
- Eier
- Soja
- Milch (einschl. Laktose)
- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Sellerie
- Senf
- Senfsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Fisch, Muscheln und Krebstiere

Wein



- Qualitätsstufe (z.B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein)
- Herkunftsangaben:
 - Herkunftsland (z.B. „Deutscher Tafelwein“)
 - Bei Qualitätswein das Anbaugebiet (z.B. „Rheingauer“ oder „Baden“)

? Fragen ?



HOCHTAUNUSKREIS

