

## Nicht gewerbsmäßige Veranstaltungen mit Lebensmittelabgabe

(Veranstaltungen von Schulen, Kirchengemeinden, Vereinen, Nachbarschaften u. a.)

Bei der Herstellung und dem Anbieten von Speisen und Getränken werden immer wieder Fehler gemacht, die in Folge die Gesundheit der Gäste beeinträchtigen können. Daher ist es wichtig, dass bestimmte hygienische Regeln eingehalten werden.

Die folgenden Informationen sind eine Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Bei Fragen wenden Sie sich an das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt.

### Leichtverderbliche Lebensmittel

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich, verderben leicht und sind unbedingt gekühlt zu lagern. Sie enthalten Keime, die sich bereits bei Temperaturen ab  $+7^{\circ}\text{C}$  stark vermehren und teilweise gesundheitsschädlich sind. Deshalb sollten Sie folgende Lebensmittel sicherheitshalber nicht anbieten:

- Mett, Tatar (rohes Hackfleisch).
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vorzugsmilch.
- Cremes, Puddinge oder Mayonnaisen, Feinkostsalate u. a..
- Roheihaltige Produkte (Tiramisu, kalter Hund u. a.).
- Kuchen und Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen (Sahnetorten u.a.).

### Leichtverderbliche Lebensmittel sind bei Kühlschranktemperaturen zu kühlen!

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch kühlen um  $+5^{\circ}\text{C}$  jedoch unter  $+10^{\circ}\text{C}$  verlangsamt oder sogar gestoppt. Bei Lebensmitteln im rohen Zustand erfolgt keine Erhitzung und demzufolge kein Abtöten von krankheitsserregenden Keimen.

### Das A und O der Hygiene bei der Zubereitung

Wer Lebensmittel für andere zubereitet oder anbietet, muss besonders auf seine persönliche Hygiene achten. Bedenken Sie, dass auch Sie viele Keime auf Lebensmittel übertragen können.

Bereiten Sie nur Lebensmittel zu, wenn Sie keine ansteckende Krankheit haben. Auch Durchfall und Erkältungen können eine Gefahr sein. Überlassen Sie dann die Zubereitung anderen.

- Tragen Sie saubere, nicht flusende Kleidung. Gut geeignet sind Schürzen u. a. aus Baumwolle.
- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit Lebensmitteln. Stellen Sie sich vor, Ihr Steak wird Ihnen von einem rauchenden Kellner serviert!
- Reinigen Sie vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten Arbeitsflächen und -geräte gründlich.
- Tauen Sie Geflügel und Fleisch nicht in unmittelbarer Nähe zu anderen Lebensmitteln auf, da durch Berührung mit dem Auftauwasser Salmonellen übertragen werden können.
- Lassen Sie auf keinen Fall Haustiere in die Küche.

Mangelnde Hygiene, die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, eine falsche Lagerung oder Verunreinigungen durch Schmutz und Tiere beeinflussen Lebensmittel nachteilig. Bevor Sie Lebensmittel zubereiten oder abgeben sowie nach jedem Toilettenbesuch, müssen Sie Ihre Hände unter fließendem Warmwasser mit Flüssigseife waschen. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder unbearbeiteten Lebensmitteln wie ungeputztem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern. Beachten Sie, dass Ihre Hände frei von Wunden sind. Wenn Sie an einer Hautkrankheit leiden, überlassen Sie die Zubereitung von Lebensmitteln anderen.

## Anforderungen an den Lebensmittelstand

Stände, die im Freien aufgestellt werden, müssen ausreichend überdacht sein, um Sonne, Regen und Wind abzuhalten. Als Lebensmittelstände sind Zelte und Pavillons gut geeignet. Der Boden muss fest und sauber, alle Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein. Selbstverständlich sollten die Stände nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden.

## Handwaschgelegenheit

Von jedem Stand sollte eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser leicht erreichbar sein. Steht kein Waschbecken zur Verfügung, ist ausnahmsweise ein frisch gefüllter Wasserkanister mit Ablaufhahn und Waschschißel zu benutzen.

Benutzen Sie kein stehendes Wasser aus einem Eimer, da sich hier gefährliche Bakterien vermehren können. Unbedingt dazu gehören Flüssigseife, ggf. Handdesinfektionsmittel und Einmalhandtücher in Spendern.

## Die Auslage von Lebensmitteln

Die Flächen, auf denen die Speisen zubereitet und angeboten werden, sollten leicht zu reinigen sein. Wachstücher sind als ansprechende, hygienische Unterlage geeignet. Schützen Sie unverpackte Lebensmittel vor dem Berühren, Anhusten oder Anniesen durch Gäste. Bewahren Sie diese Lebensmittel zum Beispiel im hinteren Bereich des Standes auf oder decken Sie sie auf der

Theke mit Tortenhauben oder Klarsichtfolien ab. Stellen Sie in unmittelbarer Nähe von Lebensmitteln oder auch von sauberem Geschirr kein benutztes Geschirr ab.

## Kalte Speisen: gut kühlen

Besondere Vorsicht ist bei Nudel- und Kartoffelsalat sowie bei Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten) geboten. Denn diese Speisen beziehungsweise ihre Bestandteile lösen häufig Lebensmittelvergiftungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen aus, wenn sie unsachgemäß hergestellt beziehungsweise gelagert wurden.

## Warme Speisen: gut erhitzen

Warme Speisen müssen vor dem Verzehr noch einmal gut erhitzt werden, damit Bakterien und gesundheitsgefährdende Keime abgetötet werden. Wenn die Lebensmittel nicht unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden, sollten sie nach der Zubereitung schnell abgekühlt und anschließend gekühlt gelagert werden. In lauwarmen Speisen vermehren sich Bakterien besonders schnell.

Da dies meistens nur durch gewerbliche Speisenhersteller sachgemäß erfolgen kann, empfehlen wir die vorgegarten Speisen von gewerblichen Speisenherstellern zu beziehen. Diese unterliegen der Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung im Gegensatz zu im Privathaushalt hergestellten Speisen.

Unmittelbar vor dem Verzehr müssen die Gerichte drei bis fünf Minuten lang kräftig erhitzt und dann heiß gehalten werden. Bei der Verwendung von Mikrowellen muss sichergestellt werden, dass die gesamte Speise durchgegart wird. Die Aufbewahrung von erhitzten Speisen sollte bei über +65°C möglichst nicht länger als 4 Stunden erfolgen.