

Checkliste für ehrenamtliche Helfer beim Umgang mit Lebensmitteln

Vorwort:

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!

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese Checkliste für Vereine eine Hilfestellung in der Planung und Organisation von Festen und ähnlichen Veranstaltungen ist! Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit!

bauliche Voraussetzung		Bemerkung
<input type="checkbox"/>	Vorbereitungs- und Verkaufsstände haben ein festes Dach und sind auf min. 3 Seiten geschlossen	
<input type="checkbox"/>	Der Untergrund ist fest und sauber	
<input type="checkbox"/>	Arbeitsflächen sind sauber und abwaschbar	
<input type="checkbox"/>	Offene Lebensmittel werden vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz geschützt	
Wareneinkauf/-kontrolle		
<input type="checkbox"/>	Nur einwandfreie Lebensmittel einkaufen	
<input type="checkbox"/>	Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum beachten	
<input type="checkbox"/>	Kühlkette beim Einkauf wird nicht unterbrochen	
Lagerung		
<input type="checkbox"/>	Kühlpflichtige Lebensmittel gekühlt lagern (max. 7 °C)	
<input type="checkbox"/>	Rohware und fertige Speisen getrennt lagern	
<input type="checkbox"/>	Offene Lebensmittel abdecken, einpacken Beispiele: „Tupperdosen“, Kuchenhaube, Folie, usw.	
<input type="checkbox"/>	Thermometer zur Temperaturkontrolle ist vorhanden	
<input type="checkbox"/>	Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden min. 65°C	
Trinkwasser		
<input type="checkbox"/>	Fließendes Warm- und Kaltwasser vorhanden	
<input type="checkbox"/>	Wasserschläuche und -armaturen nach DVGW	
<input type="checkbox"/>	Handwaschbecken vorhanden, -wo offene Lebensmittel be- oder verarbeitet bzw. verkauft werden- mit Handseife und Möglichkeit zum Händetrocknen	
<input type="checkbox"/>	Eiswürfel werden mit Trinkwasser hergestellt	
<input type="checkbox"/>	Das Reinigen von Geschirr und Geräten ist möglich	

Reinigung		Bemerkung
<input type="checkbox"/>	Für eine sachgerechte Reinigung von Ausrüstungsgegenständen mit der Hand ist ein Doppelspülbecken vorhanden	
<input type="checkbox"/>	Es wird heißes Wasser und Spülmittel verwendet	
<input type="checkbox"/>	Das Nachspülen erfolgt mit klarem Wasser	
<input type="checkbox"/>	Trockentücher und Wasser werden regelmäßig gewechselt	
<input type="checkbox"/>	Das Reinigungsergebnis wird kontrolliert und dokumentiert	
Abfall		
<input type="checkbox"/>	Die Abfälle werden so schnell wie möglich entfernen	
<input type="checkbox"/>	Alle Abfallbehälter werden mit einem Deckel verschlossen	
<input type="checkbox"/>	Die Abfalllagerung ist frei von Schädlingen	
Schädlinge/Tiere		
<input type="checkbox"/>	Keine Haustiere in der Betriebsstätte	
<input type="checkbox"/>	Keine Lebensmittel offen über Nacht stehen lassen	
<input type="checkbox"/>	Die Waren werden regelmäßig kontrolliert	
Personalhygiene/Personalschulung		
<input type="checkbox"/>	Es wird saubere Arbeitskleidung getragen	
<input type="checkbox"/>	Helfer, die krank sind haben keinen Kontakt zu Lebensmitteln, helfen auch nicht im Spülbereich	
<input type="checkbox"/>	Der „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ dient als Grundlage für Hygieneschulung	
	Kennzeichnung Hinweis: Die einzelnen Punkte müssen nur dann verwendet werden, wenn die Zutat oder der Zusatzstoff im Lebensmittel ist	
<input type="checkbox"/>	Allergenkennzeichnung: separate Liste und Hinweis vorhanden	
<input type="checkbox"/>	Zusatzstoffkennzeichnung: Aushang vorhanden bzw. Kennzeichnung in der Speisekarte	
<input type="checkbox"/>	mit kakaohaltiger Fettglasur“ bei Backwaren	
<input type="checkbox"/>	“Lachsersatz“	

Kennzeichnung von Allergenen bei selbst hergestellten Lebensmitteln auf Vereinsfesten

(Aufstriche, Kuchen, Torten, ...)

Name Produkt	
Name / Anschrift Hersteller	

Enthaltene Allergene:

- Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer und deren Derivate)
- Krebstiere** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Fisch** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Erdnüsse** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sojabohnen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Milch** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sellerie** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Senf** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Sesamsamen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Schwefeldioxid u. Sulfite**
- Lupinen** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Weichtiere** (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Zusatzstoffe, falls vorhanden (z.B. Farbstoff):

Küchenhygiene

1. Richtig einkaufen

Lebensmittel sorgfältig auswählen, leicht verderbliche und gefrorene Lebensmittel kühlen und zügig nach Hause bringen

2. Reinigen

Hände, Hand- und Wischtücher, Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig gründlich reinigen. Krankheitserreger werden auch von den Händen auf Lebensmittel übertragen, deshalb ist die sorgfältige Händehygiene vor jeder Arbeit mit Lebensmitteln wichtig.

3. Trennen

Keimübertragungen vermeiden. Dies gilt besonders für rohes Fleisch, Eier, Fisch und ungewaschenes Gemüse. Diese Lebensmittel und davon austretende Flüssigkeiten müssen von empfindlichen Lebensmitteln und von fertigen Speisen getrennt werden.

4. Erhitzen

Speisen gründlich durchgaren. Gründliches Erhitzen auf Innentemperaturen von mindestens 70°C für 10 Minuten töten schädliche Bakterien wie z.B. Salmonellen ab.

5. Kühlen

Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort kühlen oder einfrieren. Kühlschrankschranktemperatur unter 7°C, Gefrierschrank unter -18°C. Speisen in kleinen Portionen rasch auf unter 10°C kühlen.

6. Waschen, Schälen, Blanchieren

Keimbesatz auf rohem Obst und Gemüse durch gründliches Waschen und ggf. Schälen vermindern. Nicht nass liegen lassen. Kurzes Blanchieren (1 Minute) reduziert ebenfalls die Keime. Geschältes, geschnittenes Obst und Gemüse kühl und sauber lagern bzw. bald weiter verarbeiten/verzehren.

7. Schützen

Insekten, Nager und andere Tiere, auch Haustiere fernhalten.

Speisen	Preis

Die mit Fußnote gekennzeichneten Speisen enthalten Zusatzstoffe:

Fußnoten:

- 1) mit Farbstoff;
- 2) mit Konservierungsstoff;
- 3) mit Antioxydationsmitteln;
- 4) mit Geschmacksverstärker;
- 5) geschwefelt;
- 6) geschwärzt;
- 7) gewachst;

Fußnoten:

- 8) mit Phosphat;
- 9) mit Süßungsmittel;
- 10) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel;
- 11) enthält eine Phenylalaninquelle;
- 12) Koffeinhaltig;
- 13) Chininhaltig,
- 14) hergestellt mit gentechnisch verändertem ... !

Eine Liste mit den in unseren Produkten vorhandenen Stoffen oder Erzeugnissen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen liegt zur Einsicht auf.

Weitere Hinweise zur Kenntlichmachung:

Enthält ein Lebensmittel die Azofarbstoffe: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Conchenillerot A (E 124) oder Allurarot (E 129).

ist neben der Kenntlichmachung "**mit Farbstoff**" die Angabe der **Bezeichnung** oder der **E-Nummer des Farbstoffs** **und der Warnhinweis:** "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" erforderlich.

z.B. beim Anbieten von "Fisch- /Lachsersatz Semmeln" oder bei Salaten/Süßwaren/Getränken.

Angabe der Verwendung von **Süßungsmitteln:**

Enthält ein angebotenes Produkt Süßungsmittel (Süßstoffe) so ist die Angabe "mit Süßungsmittel" im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung der Speise anzubringen (z.B. bei Fischsemmeln mit Bismarkheringen, Salaten usw. bei denen Süßungsmittel enthalten sind).

Bei Backwaren: "mit kakaohaltiger Fettglasur" wenn bei der Herstellung keine Kuvertüre verwendet wurde.

Stoffe und Zutaten die eine Kenntlichmachung bedingen sind auf der Verpackung in der Zutatenliste des Lebensmittels aufgeführt. Bei offenen Lebensmitteln sind kennzeichnungspflichtige Angaben beim Lieferanten/Hersteller (z.B. Bäcker, Metzger usw.) zu erfragen.



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder und ältere Menschen lebensbedrohlich werden können. Solche lebensmittelbedingten Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell einen großen Personenkreis betreffen. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe für hygienisches Verhalten in diesem sensiblen Bereich.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

Sowohl tierische als auch einige pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren oder Parasiten) belastet sein. Beim Umgang mit diesen Lebensmitteln muss besondere Sorgfalt angewendet werden:

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Dabei muss zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus** oder **Paratyphus**,
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dies gilt auch für erkrankte Personen, die nur indirekt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. über Geschirr und Besteck) und eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel befürchtet werden muss. Dabei ist es unerheblich, ob eine Ärztin oder ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere, wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung; dies können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel, welche auf eine Virushepatitis hinweisen können
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Halten Sie kühlpflichtige Lebensmittel auch während des Anbietens kühl
- Beachten Sie die Warmhaltetemperaturen für gekochte Speisen (mind. 65°C)
- Trennen Sie „reine“ von „unreinen“ Arbeitsgängen
- Vermeiden Sie bei der Speisenausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

Die Einhaltung der Regeln dieses Merkblatts ist wichtig. Bei Nichtbeachtung können zivil- und strafrechtliche Folgen drohen.