

Merkblatt

Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Die Anforderungen richten sich nach verschiedenen lebensmittelrechtlichen Vorgaben *.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände, in denen offene Lebensmittel gehandhabt werden, muss so gestaltet sein, dass er sauber gehalten werden kann, befestigt ist (vorzugsweise Untergrund betonierte, asphaltiert, dicht gepflastert oder verfugt) und einen angemessenen Abfluss von Regenwasser gewährleistet.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z.B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie sollten daher überdacht, sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann.

Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kundinnen und Kunden und Passantinnen und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden.

Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife, Händedesinfektionsmittel und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife, sowie Einmalhandtüchern.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen aus glatten Oberflächen bestehen, korrosionsbeständig sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.



Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ sind für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines

mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Insbesondere für Trinkgläser und -becher kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich durch diejenige bzw. denjenigen, der die Einrichtung vornimmt schriftlich anzuzeigen.

Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes - KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW- W 270, sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug).

Beschriftungsbeispiel: - DVGW- Trinkwasser- KTW"A" -W270- VP549-

Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig !

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauch-Überlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen gründlich durchzuspülen (min. 5 Minuten mit max. Wasserdruck).

Auch Trinkwasser-Vorratsbehälter (z.B. tragbare Kanister oder eingebaute Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben hierzu Hinweise.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der zuständigen Kommune. Die Einzelheiten des Anschlusses regelt jede Kommune im Ortsrecht durch eine entsprechende Satzung.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind von der Veranstalterin bzw. vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucherinnen und Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Idealerweise erfolgt eine Bereitstellung von Personaltoiletten mit Wasserspülung, sowie Handwaschgelegenheiten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion versehen für Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, sowie deren Beschäftigten in ausreichender Anzahl (möglichst

getrennt vom Publikumsverkehr). Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln -Grundsätze-

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist Folgendes zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Grundsätzlich ist sowohl bei der Lagerung als auch bei der Zubereitung oder Handhabung auf eine strikte Trennung zwischen rohen (vor allem frischem Fleisch, Fisch, Ei etc.) und gegarten Lebensmitteln zu achten.
- Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit wie möglich so zu trennen oder zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (Arbeitsbereiche Fegen, Putzen, Spülen von Geschirr, Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse, Naseputzen, Haare kämmen, Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrsfertige Lebensmittel stattfindet (saubere Tätigkeiten). Denken Sie dabei an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften, wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrsfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer Temperaturanforderungen zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die Herstellerangaben auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine ausreichende Kühlung gewährleistet werden kann. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- Die Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derartiger Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher dringend abgeraten.
- Zu garende Lebensmittel müssen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig gehalten werden.
- Bei der Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein hohes Maß an Hygiene zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame Reinigung der Hände mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel und nach anderen Tätigkeiten zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/Handreinigung). Bei der häufig empfohlenen Verwendung von Einmalhandschuhen ist darauf zu achten, dass diese regelmäßig gewechselt oder zwischengereinigt werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände, diese Verschmutzung aber deutlich weniger wahrgenommen wird. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu

Verwendungsbeschränkungen, wie nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet, zu beachten.

- Tiere sind von der Speisenzubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- Vorratsgefäße sollten vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- Vermeiden Sie das Lagern von Lebensmitteln über längere Zeiträume. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum!).

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bereiche, in denen offene Lebensmittel bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt, oder aber ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese ausreichend vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel **muss** auf **eine ausreichende Kühlung** geachtet werden. Es ist dabei zu beachten, dass durch Vorkühlung der Lebensmittel und/oder der Kühlgeräte, sowie einer geeigneten Standortwahl sichergestellt ist, dass die Geräte auch in der Lage sind, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Beispielsweise sollten Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

Auch wenn die im Einzelhandel üblichen Kühlvorschriften nicht für die im Rahmen von Festen gelagerten Vorräte an Lebensmitteln (sowohl zur Herstellung von Speisen als auch zum unmittelbaren Verzehr) gelten, so sind die Temperaturanforderungen, die im Lebensmittelhandel gelten, ein guter Richtwert für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln auch bei Vereinsfesten.

Sehr leicht verderbliche Lebensmittel, wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., die mit einem Verbrauchsdatum versehen sind, müssen bis zur Verwendung entsprechend den Angaben gekühlt werden und dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr abgegeben oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

Bei Tiefkühlprodukten sind die Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.

Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt):

- | | |
|--|------|
| | max. |
| • Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse | 4°C |
| • Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Cremetorten, Salate | 7°C |
| • Milchprodukte | 10°C |

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Buttercreme), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings, sowie belegte Brötchen **müssen gekühlt** aufbewahrt/gelagert werden. Sie dürfen zum Verkauf nur eine begrenzte Zeit aus der Kühlung genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art dürfen am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegartes Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s.o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgegartes (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten.

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschnidern behandelt worden sind.

Bei der **Abgabe von Döner Kebab** sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Bestimmte Salate und Soßen als Beilage sollten gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für Waffeln/ Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittiertem sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette").

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der **Abgabe von Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der **Herstellung von Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Eine ausreichende und durchgehende Kühlung ist sicher zu stellen. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke

Als Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiherinnen und Verleiher, aber auch Entleiherinnen und Entleiher (=nutzende Person) verantwortlich. Die nutzende Person sollte sich unbedingt beim Lieferunternehmen oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage während des Vereins- oder Straßenfestes beschaffen.

Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, sollte unbehandelte Ware verwendet werden.

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), die Allergenkennzeichnung (z.B. „enthält Sulfite“) und der Preis anzugeben.

Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugesbiet (z.B. Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird.

- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden, sofern sie zutreffend sind.

Glühwein ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk i. S. der Verordnung (EU) Nr. 251/2014**, das ausschließlich aus Rot- oder Weißwein gewonnen wird, hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt ist und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mind. 7 % vol und weniger als 14,5 % vol aufweist. Daher sollten insbesondere Glühwein und andere alkoholhaltige Heißgetränke aus Qualitätsgründen nur bis ca. 70 °C erhitzt und nicht gekocht werden, da es sonst zu einem deutlichen Alkoholverlust kommen kann. Bereits bei Temperaturen über 70 °C kann Alkohol (Siedetemperatur 78 °C) in Abhängigkeit von der Erhitzungszeit größtenteils entweichen.

Weitere Informationen siehe Merkblatt -Glühwein und andere alkoholhaltige Heißgetränke im offenen Ausschank-

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf der Verpackung (nach LMIV), auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- a) Die Bezeichnung des Lebensmittels.
- b) Die enthaltenen Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe gesondertes Merkblatt).
- c) Allergene, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z.B. bei Walnusskuchen). Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen sind:
 - Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen
 - Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nusssorten, Diese sind namentlich zu nennen
 - Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
 - Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

Verpflichtend ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen oder Allergenen für Lebensmittelunternehmen bzw. bei lebensmittelunternehmerischer Tätigkeit. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine schriftliche Dokumentation vorliegt, die von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Behörden eingesehen werden kann.

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die Händereinigung stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

* Die geltenden Rechtsgrundlagen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene sind auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, sortiert nach Europäischem Gemeinschaftsrecht und Nationalem Recht, unter folgendem Link gelistet:

<https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html>

** VO(EU) 251/2014, Verordnung über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weingerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weingerzeugnisse

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.