

Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

FORUM VERLAG HERKERT GMBH

Mandichostr. 18

86504 Merching

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

E-Mail: service@forum-verlag.com

www.forum-verlag.com

5.9.4 Lebensmittelhygiene im Ehrenamt

Das Ehrenamt

Freiwillig agierende Helfer zu finden wird heutzutage immer schwieriger. Neben der Bereitschaft, etwas Uneigennütziges für die Allgemeinheit zu tun, wird zunehmend erwartet, dass sich die Ehrenamtlichen in den verschiedensten Bereichen fort-, aus- und weiterbilden. Wachsender Leistungsdruck in Schule, Ausbildung, Studium und Beruf mit wenig Freizeit für Familie und Freunde lassen Jugendlichen und jungen Erwachsenen immer weniger Raum für das Ehrenamt. So ist es nicht verwunderlich, dass Hilfsorganisationen über Nachwuchssorgen im Ehrenamt klagen. Dabei ist das ehrenamtliche Engagement als gesamtgesellschaftlich tragende Säule eine nicht wegzudenkende Institution.

Lebensmittelhygiene und Ehrenamt

Egal in welchem Bereich Ehrenamtliche tätig werden, sie alle müssen sich mit Fragen der Lebensmittelhygiene auseinandersetzen. Denn gegessen und getrunken wird überall und zu jeder Jahreszeit. Ob Vereins- oder Straßenfeste, ob das Sommerfest in der Schule oder im Kindergarten, die Grillparty mit Salatbuffet auf dem Vereinsgelände oder aber auch die Kaffee- und Kuchentafel zum Seniorennachmittag.

Der Verkauf der Lebensmittel kommt dabei einem sozialen Zweck zugute bzw. füllt die Vereinskassen auf. Helfer, Veranstalter und Organisatoren dürfen trotz der im Fokus stehenden Herausforderung, eine reibungs-

Hygienefehler

lose Veranstaltung zu organisieren, nicht außer Acht lassen, dass Hygienefehler beim Zubereiten, Verarbeiten und Verkaufen von Lebensmitteln u. U. zu schwerwiegenden und auch lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können. Obwohl es nicht einfach ist, die Vielfältigkeit der lebensmittelhygienischen Anforderungen an das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, und die individuellen Besonderheiten verschiedener Tätigkeiten unter Berücksichtigung der Begebenheiten vor Ort in einigen wenigen Paragraphen zu reglementieren, beugt der Gesetzgeber präventiv vor, indem er bestimmte Tätigkeiten reglementiert.

Gesetzliche Regelungen*Infektionsschutzgesetz*

Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern, das ist das Ziel des Infektionsschutzgesetzes.

Im achten Abschnitt regelt das Infektionsschutzgesetz u. a. den Schutz des Verbrauchers vor solchen Infektionen, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Infektionskrankheiten können über Lebensmittel direkt (z. B. Salmonellen im Ei) und indirekt (z. B. Geschirr, Schüsseln und andere Bedarfsgegenstände) übertragen werden.

Daher sieht der Gesetzgeber die Notwendigkeit, gesundheitliche Voraussetzungen und zusätzliche Verpflichtungen für Personen festzulegen, die im Verkehr mit Lebensmitteln und Futtermitteln sowie Bedarfsgegenständen eingebunden sind. Die in den §§ 42 und

43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) geregelten gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dienen dem Ziel, zu verhindern, dass infizierte Personen über Lebensmittel andere Personen anstecken. Um dies zu erreichen, gibt es für Personen, die an bestimmten (in § 42 Infektionsschutzgesetz aufgezählten) Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote. Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten dürfen nicht beschäftigt werden. Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

§ 43 des Infektionsschutzgesetzes beschäftigt sich mit der Belehrung der Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Ob berufliche Tätigkeiten im Lebensmittelhandwerk, der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie, Cafeteria bis hin zu Freizeitaktivitäten in Vereinen, die Vielfältigkeit der Lebenssituationen, in denen man mit Lebensmitteln in Berührung kommt, ist groß.

Belehrung der Personen

Gilt das Gesetz auch für das Ehrenamt?

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die **gewerbsmäßig** mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Bescheinigung (Gesundheitszeugnis) und alle zwei Jahre Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber. Doch gelten diese gesetzlichen Regelungen auch für das Ehrenamt?

„Schwierig ist die Auslegung des Begriffs **>gewerbsmäßig<** in solchen Grenzfällen, die zwar nicht (mehr)

dem **privaten hauswirtschaftlichen Bereich** zuzuordnen sind, in denen jedoch Personen Lebensmittel für andere Personen zubereiten oder an diese abgeben, zu denen sie keine besonderen privaten Beziehungen haben. Dazu gehören z. B. einmalige Tätigkeiten im Rahmen größerer **Straßenfeste, Sommerfeste, Trödelmärkte, Vereinsveranstaltungen, Wochenend- oder Ferienlager**. Für diesen Personenkreis gilt – da es sich um Tätigkeiten außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs handelt – das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot von § 42 IfSG. Diese Tätigkeiten sind aber **nicht als >gewerbsmäßig<** im Sinne von § 43 zu betrachten, weil der Begriff im IfSG eher eng und nicht – wie im Lebensmittelrecht – weit auszulegen ist.²⁾

Für die Praxis bedeutet dies, dass man bei Tätigkeiten im Rahmen von **einmaligen Veranstaltungen**, wie z. B. – auch öffentlichen – Straßenfesten, Sommerfesten, Trödelmärkten, Vereinsveranstaltungen, Wochenend- oder Ferienlager, bei denen Speisen angeboten werden, auch dann nicht von gewerbsmäßigen Tätigkeiten im Sinne des Infektionsschutzgesetzes ausgehen kann, wenn mit der Veranstaltung Gewinn erwirtschaftet werden soll. Auch wird man Tätigkeiten nicht einbeziehen können, die – außerhalb des wirtschaftlichen Verkehrs – nur an wenigen Tagen im Jahr unregelmäßig bei vereinzelt Veranstaltungen von Vereinen oder anderen Personengruppen ausgeübt werden. Gegen eine >gewerbsmäßige< Ausübung spricht auch, wenn – außerhalb des wirtschaftlichen Verkehrs – Tätigkeiten in Organisationsform ausgeübt werden, bei denen keine Funktionen im Sinne eines >Arbeitgebers< oder >Dienstherrn< vorhanden sind.

2) Infektionsschutzgesetz Bales/Baumann Kommentar und Vorschriftensammlung.

Handelt es sich um Tätigkeiten von Personen, die regelmäßig und häufig bei Veranstaltungen – auch z. B. in Vereinen – derartige Tätigkeiten ausüben, so muss dies nach dem Schutzzweck der Vorschrift hingegen als >gewerbsmäßig< betrachtet werden.³⁾

Die Schlussfolgerung, dass Helfer und Helferinnen für die Ausübung ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln im Ehrenamt grundsätzlich keine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) benötigen, ist verständlich, aber nicht immer nachvollziehbar. Dies gilt auch für weitere Hygieneschulungen, die aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorschriften (z. B. § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung und Kapitel XII des Anhangs II der EU-Verordnung Nr. 852/2004) gefordert sind. Nichtsdestotrotz gelten beispielsweise die im § 42 IfSG genannten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote auch für Ehrenamtliche. Wie sollen diese aber von den Verboten Kenntnis erlangen, wenn sie nicht darüber informiert werden?

Warum sollten Ehrenamtliche unterwiesen werden?

Nicht außer Acht zu lassen ist die Tatsache, dass jeder, der Lebensmittel zubereitet/herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt (dies gilt auch für Ehrenamtliche, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgehen und an andere abgeben), zivilrechtlich und strafrechtlich für die einwandfreie Beschaffenheit von Lebensmitteln haftet.

*Unterweisung
Ehrenamtlicher*

3) Infektionsschutzgesetz Bales/Baumann Kommentar und Vorschriftensammlung.

Die lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere die EU-Verordnung 852/2004 „Lebensmittelhygiene“, legen einen großen Schwerpunkt auf Eigen- und Selbstkontrolle. Organisatoren, Veranstalter und auch Helferinnen und Helfer sind deshalb gut beraten, sich mit den Grundsätzen der Lebensmittelhygiene vor der Aufnahme der Tätigkeit auseinanderzusetzen.

Meldepflicht

Der Gesetzgeber fordert bereits eine Meldepflicht beim Verdacht auf die Erkrankung an einer mikrobiell bedingten Lebensmittelvergiftung oder an einer akuten infektiösen Gastroenteritis, wenn zwei oder mehr gleichartige Erkrankungsfälle auftreten, bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird. Selbst bei kleineren Veranstaltungen kann diese Zahl schnell erreicht werden.

Im Sinne der Basisverordnung Lebensmittelrecht/Lebensmittelsicherheit (EU-VO 178/2002) bezeichnet der Ausdruck Lebensmittelunternehmen alle Unternehmen, **gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind**, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Der Lebensmittelunternehmer wird als die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden, bezeichnet.

Lebensmittelüberwachung ist Ländersache

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen obersten Landesbehörden und auch die Gesundheits-

ämter erachten es vom Grundsatz her als ausreichend, wenn ehrenamtliche Helferinnen und Helfer im Umgang mit Lebensmittelhygiene durch ein Merkblatt oder eine Schulung unterwiesen werden. Bei den Verantwortlichen dagegen, welche in einigen Bereichen als Lebensmittelunternehmer angesehen werden, wird nicht selten eine Belehrung nach IfSG § 43 gefordert. Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland Ländersache. Das bedeutet, dass es immer zu empfehlen ist, sich an sein zuständiges Gesundheitsamt bzw. die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden zu wenden, um deren Anforderungen gerecht zu werden. Trotz EU- und Bundesrecht liegt die Hoheit der Lebensmittelüberwachung letztendlich bei den Ländern und ihren Kommunen. Hier kann es durchaus zu unterschiedlichen Auslegungen der Gesetze kommen und damit zu unterschiedlichen Verfahrensregelungen.

*Belehrung nach
IfSG § 43*

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden der Kommunen, Kreise und kreisfreien Städte sowie die Gesundheitsämter der Kreise, Städte und kreisfreien Städte unterstützen die Unterweisung/Information von Ehrenamtlichen bei ihrem Vorhaben, indem sie kostenlose Merkblätter, Broschüren und Flyer sowie weiteres Informationsmaterial zur Thematik bereithalten. Bei speziellen Fragen werden auch individuelle Beratungen angeboten.

Schulung in Abhängigkeit des Schutzzwecks

Die Erforderlichkeit einer Schulung/Unterweisung oder aber auch die einer nach § 43 IfSG geforderten Belehrung kann nicht immer nur an Paragraphen von Gesetzen festgemacht werden, sondern sollte viel-

mehr in Abhängigkeit der zu verarbeitenden Lebensmittel, der beabsichtigten Tätigkeit und des Ortes der Tätigkeit betrachtet werden. Den verursachenden Erregern von lebensmittelassoziierten Krankheiten ist es egal, ob die Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln von einem ausgebildeten Koch, einem nach § 43 IfSG Belehrten oder nicht Belehrten oder aber durch Ehrenamtliche begangen werden. Krankmachende Erreger verfolgen das Ziel, sich zu vermehren. Gelingt ihnen dies, kann es zu einem Ausbruchsgeschehen kommen, welches zu vermeiden ist.

Die Einrichtungen und Tätigkeitsfelder, aber auch die Intensität und Häufigkeit, in denen Ehrenamtliche Umgang mit Lebensmitteln haben können, sind vielseitig. Folgende Aufzählung kann deshalb nur beispielgebend sein und hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Einrichtungen und Tätigkeitsfelder (Beispiele)

Einrichtungen	Tätigkeitsfelder
Horte/Kindergärten/Kindertagesstätten/Schulen etc.	Sommerfest, KiTa-Veranstaltungen, Schulfest, Märkte, Schulimbiss etc.
Vereine gleich welcher Art (z. B.: Tafeln, Turn-, Sport-, Schützen-, Landfrauen-, Spielmannszüge, Pfadfinder etc.	Vereinsaktivitäten, Sommerfeste, Weihnachtsmärkte, Musikveranstaltungen, Essensausgaben
Hilfsorganisationen	Feldkücheneinsatz, Essensausgaben, Hilfe bei der Pflege (Zubereitung Verpflegung/Füttern etc.), Seniorennachmittage

Sommerfest Kindergarten/Schule

Der Kindergarten oder die Schule veranstaltet ein Sommerfest, wo Mütter und Väter aufgerufen werden, Kuchen zu backen, welcher dann an Eltern und Besucher für einen geringen Obolus abgegeben werden soll.

Hier hält die zuständige Behörde oftmals eine Belehrung (Gesundheitszeugnis) gem. § 43 Infektionsschutzgesetz für nicht zwingend erforderlich, dennoch ist die Schul- oder Kindergartenleitung angehalten, den Eltern, die sich bereit erklärt haben, Kuchen für das Fest zu backen, ein Merkblatt mit den wichtigsten zu beachtenden Lebensmittelhygieneregeln an die Hand zu geben und sich den Erhalt per Unterschrift bestätigen zu lassen. Ungeachtet der Mitarbeit von Ehrenamtlichen benötigen die Beschäftigten der Einrichtung, sofern sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen, eine Belehrung gem. § 42/43 IfSG.

Gesundheitszeugnis

Mitarbeit in einer Tafel

Lieschen Möller ist engagiert in der ortsansässigen Tafel, die als eingetragener Verein geführt wird und gibt dort regelmäßig zu den Öffnungszeiten Lebensmittel an Bedürftige aus, die auf die Lebensmittelpenden angewiesen sind.

Hier ist es sehr wahrscheinlich, dass die zuständige Behörde u. U. nach dem Schutzzweck des Infektionsschutzgesetzes und unter Berücksichtigung der Regelmäßigkeit, mit der Lieschen Möller ihre Aufgabe wahrnimmt, eine Belehrung nach § 43 IfSG fordert.

Grillen für den Verein

Horst Hansen wird gefragt, ob er aufgrund eines Ausfalls eines Ehrenamtlichen, der beim Fußballspiel für die Gäste grillen sollte, dessen Job kurzfristig übernehmen könne. Horst Hansen sagt zu.

Auch hier kann es sein, dass von der zuständigen Behörde eine Belehrung (Gesundheitszeugnis) gem. § 43 Infektionsschutzgesetz für nicht zwingend erforderlich gehalten wird. Dennoch ist der Vereinsvorstand angehalten, Horst Hansen, der sich bereit erklärt hat, kurzfristig zu grillen, ein Merkblatt mit den wichtigsten zu beachtenden Lebensmittelhygieneregeln an die Hand zu geben und sich den Erhalt per Unterschrift bestätigen zu lassen. Handelt es sich jedoch um eine vereinseigene gastronomische Einrichtung, welche durch einen Pächter betrieben wird, so gilt auch hier die Notwendigkeit der nach § 42/43 IfSG geforderten Belehrung.

Auf der sicheren Seite

Allein an diesen Beispielen zeigt sich der komplexe Sachverhalt, der nicht selten eine Einzelfallentscheidung erforderlich macht, die letztendlich nur durch die Behörden verbindlich getroffen werden kann, da die Zuständigkeit bei den Gesundheitsämtern bzw. den für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden liegt. Auch wenn in der Praxis die Ansicht weit verbreitet ist, dass ehrenamtliche Helferinnen und Helfer erst dann eine Belehrung nach IfSG benötigen, wenn sie regelmäßig im Rahmen der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln tätig sind, so ist die Auslegung des Begriffs „regelmäßig“ doch

unterschiedlich. Die daraus resultierende Konsequenz kann deshalb nur sein, sich bei Auslegungsfragen mit der örtlich zuständigen Behörde zu verständigen, um Details zu erörtern, da auch die Verhältnisse vor Ort berücksichtigt werden müssen (z. B. Infrastruktur, Zielgruppe der Teilnehmer, Speisenangebot, Klima, Kühlkapazitäten). Danach werden sich u. a. auch die Anforderungen der Behörde richten.

Von der Planung bis zur Durchführung

Neben der Erforderlichkeit der Beachtung formell zu erfüllender Auflagen sollen folgende Hilfen aus der Praxis für die Praxis für Veranstaltungen, bei denen auch eine Versorgung mit Speisen/Lebensmitteln und Getränken durch Ehrenamtliche vorgesehen ist, gegeben werden.

Am Anfang steht die Idee der Planung einer Veranstaltung. Die Benennung einer Verantwortlichen/eines Verantwortlichen ist mit eine der ersten Aufgaben für das einberufene Festkomitee.

Die folgenden Ausführungen beziehen sich ausschließlich auf lebensmittelhygienische Aspekte und lassen andere veranstaltungsrelevante Planungen (bspw. sicherheitsrechtliche Aspekte) außen vor.

Für den Bereich Lebensmittel gilt zu prüfen, welches Personal innerhalb des Vereins für diese Aufgabe zur Verfügung steht. Befähigtes Personal ist zu identifizieren und für diese Aufgabe bevorzugt zu gewinnen. Nicht selten gibt es Vereinsmitglieder, welche von Beruf wegen (Köche, Bäcker, Fleischer, Serviceperso-

nal, Hauswirtschaftspersonal etc.) die besten Voraussetzungen dafür bieten.

Es folgt eine Ideensammlung mit der Zielsetzung eines Plans über die Art von Speisen und Getränken, welche auf dem Fest angeboten werden sollen. Nach diesem Plan sollten sich das weitere Vorgehen und der zu treffende Umfang für die Vorbereitung und Durchführung richten.

Hierbei ist der rechtliche Rahmen zu beachten, insbesondere das Lebensmittelrecht, das Infektionsschutzgesetz, die Trinkwasserverordnung und der Umweltschutz.

Mitwirkende ehrenamtliche Helferinnen und Helfer müssen über infektiions- und lebensmittelhygienische Basiskenntnisse informiert werden.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Verkaufsstand


Sofern das Speisenangebot im Freien abgegeben werden soll, sind u. a. folgende Punkte zu beachten:

- Überdachung (Schutz vor Witterungseinflüssen)
- befestigter Untergrund
- Handwaschbecken (Kalt- und Warmwasser, Seifen- und Händedesinfektionsmittelspender, Möglichkeit der Händetrocknung)
- sogenannter Spuckschutz, mit dem verhindert wird, dass durch Besucher/Gäste und Witterungseinflüsse die angebotenen Lebensmittel negativ beein-

flusst werden (Schutz vor: Husten, Niesen, Staub und Schmutz, Abgase, etc.)

- Kühlkapazitäten für leicht verderbliche Lebensmittel
- glatte, leicht zu reinigende Arbeitsflächen

Geschirr und Gerätschaften

- glatte Oberfläche, korrosionsbeständig
- einwandfreier und sauberer Zustand
- Gegenstände nur für Lebensmittel verwenden, keine zweckentfremdete Nutzung
- bei der Verwendung von Geschirr auf Zeichen „Für Lebensmittel“ bzw. „lebensmittelecht“ achten 
- Verwendung von Einmalgeschirr möglich (Abwägung Kosten/Nutzen/Möglichkeiten der Aufbereitung von Geschirr etc.)
- Reinigung von Geschirr, Gläsern u. a. Bedarfsgegenständen vorzugsweise maschinell sicherstellen, insbesondere bei zu erwartenden größeren Mengen an Geschirr (ggf. Transport in eine Einrichtung mit Geschirrspüler in Erwägung ziehen – Vereinsheim, nahegelegene Einrichtung etc.)
- Einrichtungsgegenstände und Geräte sind sauber und instand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein

Trink- und Abwasser

Durch Verwendung von ungeeigneten Installationen bzw. Materialien oder unsachgemäßen Gebrauch kann es zum Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und letztendlich zu einer Gesundheitsgefährdung der Gäste der Veranstaltung kommen. Des-

halb sind u. a. folgende Punkte hinsichtlich des Trink- und Abwassers zu berücksichtigen:

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Bedarfsgegenständen, Gläsern und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Wasserentnahme aus zentraler Trinkwasserversorgung (auch Hydranten in Verbindung mit mobilen Schlauchleitungen möglich).
- Verwendete Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen. Geeignet sind z. B. Trinkwasserschlauchleitungen, die ein DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.)-Zertifikat besitzen (handelsübliche Gartenschläuche erfüllen nicht diese Anforderungen).
- Abwasser ist ins Abwassernetz einzuleiten.

Abfallentsorgung

- Ausreichend Abfallbehälter für die Abfälle der Gäste in ausreichender Größe bereithalten oder für eine regelmäßige Abholung sorgen.
- Speiseabfälle sind von sonstigen Abfällen zu trennen und gesondert zu entsorgen.

Toiletten

- Personaltoiletten sollten separat von Gästetoiletten, leicht erreichbar, mit Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, Seifen- und Händedesinfektionsmittelspender und der Möglichkeit der Händetrocknung mit Abwurfbehälter zur Verfügung stehen.
- Gästetoiletten sollten leicht erreichbar, in ausreichender Anzahl und getrennt nach Geschlechtern

vorhanden sein. Die Möglichkeit zur Händereinigung und Händetrocknung muss auch hier gegeben sein.

- Sollten keine ortsfesten Toiletten vorhanden sein, sind bevorzugt Toilettenwagen/-container bereitzustellen.

Grundsätze der Lebensmittelhygiene

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

- Trennung reiner und unreiner Lebensmittel (bei der Lagerung und bei der Bearbeitung)
- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden.
- Einhaltung der Kühlkette (Temperatur auf dem Etikett der Fertigpackung beachten)
- zu garende Speisen bis in den Kern durcherhitzen (Fleisch wird grau, kein roter Fleischsaftaustritt)
- Warm zu verzehrende Speisen sind bis zur Ausgabe durchgängig heiß zu halten ($\geq 65^{\circ}\text{C}$). Beim Abthermen in Behältern ist eine Temperatur von $\geq 70^{\circ}\text{C}$ erforderlich.
- Lebensmittel nicht mit der bloßen Hand anfassen. Benutzung von Einmalhandschuhen bzw. Zangen oder Besteck
- Tiere sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.
- Grundsätzlich keine Abgabe von offenen Speisen in Selbstbedienung (ggf. Spuckschutz und/oder Aufsichtsperson, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern)

Leicht verderbliche Lebensmittel

Auch wenn die Meinung, dass die gesetzlichen Anforderungen für die gewerbliche Verpflegung auf Festivitäten von Vereins- und Straßenfesten nur eingeschränkt Anwendung fänden, weit verbreitet ist, so ist man gut beraten, diesen Anforderungen vom Grundsatz her dennoch zu folgen.

Insbesondere sollten die Veranstalter auf Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht vollständig durcherhitzt werden, sowie Lebensmittel unter Verwendung roher Eier oder auch rohem Hackfleisch und nicht durchgebackenen Kuchen (Sahnefüllungen, Cremes etc.) wegen erhöhter Salmonellengefahr verzichten.

Im Übrigen gilt:

- Hackfleisch, Hackfleischerzeugnisse und Geflügel und Geflügelfleischerzeugnisse (wenn sie denn unbedingt Verwendung finden sollen) müssen bei +4 °C gekühlt werden. Frischfleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. +4 °C im Kühlschrank gelagert. Frischfisch muss auf Eis oder in einem separaten Kühlbehälter bei +2 °C aufbewahrt werden.
- Nach Möglichkeit keine Kuchen und Torten mit nicht durcherhitzter Füllung und Auflage durch Teilnehmer vorbereiten und mitbringen lassen; derlei Gebäck vom Bäcker und nur bei Einhaltung der Kühlkette.
- Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings und belegte Brötchen kühl aufbewahren (+7 °C).
- Fleisch und Fleischerzeugnisse kühl aufbewahren (sofern auf der Verpackung nichts anderes vermerkt ist, bei max. +7 °C).

- Für die Herstellung von Teig für Waffeln, Crêpes und „Knüppelkuchen“ möglichst pasteurisiertes Flüssigei verwenden, den fertigen Teig nicht zu lange lagern (kühl aufbewahren).
- Auf Tiramisu oder ähnliche Speisen, die mit rohem Ei zubereitet werden, sollte nach Möglichkeit verzichtet werden.
- Ausgabe von Speiseeis vorzugsweise nur aus abgepackten Einzelpackungen (kein Portionieren vor Ort).
- Tiefgefrorene Lebensmittel, die gegrillt werden sollen, rechtzeitig unter Kühlschrankbedingungen bei +7 °C auftauen.
- Grillen: Trennung Schwarzbereich (Grillkohle u. a. unreine Arbeiten, Abkassieren) und Weißbereich (Grillen selbst und Ausgabe der Lebensmittel). Siehe auch „FAQ des Bundesinstituts für Risikobewertung Ausgewählte Fragen und Antworten zum Grillen“.⁴⁾

Auf das Vorhandensein von ausreichenden Kühlkapazitäten ist insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln zu achten. Eine Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel bzw. Garen bis zum völligen Durcherhitzen auf dem Grill bis zur Abgabe an den Endverbraucher ist sicherzustellen.

Getränke

- am sichersten und einfachsten Getränke aus Flaschen ausgeben
- sofern Getränkeschankanlagen verwendet werden, sind spezifische Regelungen zur Betriebssicherheit

4) Mehr Informationen hierzu finden Sie hier:
http://www.bfr.bund.de/cm/343/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zum_grillen.pdf

und zur Hygiene zu beachten (Lebensmittel-Futtermittel-Gesetzbuch [LFGB], Lebensmittel-Hygiene-Verordnung [LMHV], Deutsche Industrie Norm 6650 [DIN]), möglichst verwendungsfertige, transportable Anlagen nutzen (fachmännische Reinigung vor Nutzung erforderlich)

Personalhygiene

Grundsätze:

- saubere Arbeitskleidung
- geeignete Kopfbedeckung
- keine Armbanduhren
- kein Schmuck an den Händen und Armen
- saubere und kurze Fingernägel
- nicht essen, trinken, rauchen (während des Umgangs mit Lebensmitteln)
- Hände waschen (z. B. vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach dem Toilettenbesuch, zwischen Produktionsgängen, nach dem Rauchen, nach dem Abkassieren, nach dem Nase putzen)
- Das Tragen von Handschuhen ersetzt nicht das regelmäßige Händewaschen, kann aber für bestimmte Tätigkeiten (z. B. Auflegen von Aufschnitt auf Bufetplatten) sinnvoll sein.

Berücksichtigt man die beschriebenen Anforderungen baulicher und sonstiger Voraussetzungen, die Grundsätze der Lebensmittelhygiene und nicht zuletzt die der persönlichen Hygiene, so steht dem Vorhaben der Durchführung einer reibungslosen und damit erfolgreichen Veranstaltung nichts entgegen und man braucht sich vor einer ordnungsbehördlichen Kontrolle nicht zu fürchten. Wichtig dabei ist, die durchgeführten Maßnahmen zu dokumentieren, denn im Be-

reich des Lebensmittelrechts gilt die Umkehr der Beweislast. Nicht der Gast muss Ihnen (Veranstalter, ehrenamtliche Helferinnen und Helfer) nachweisen, dass Sie etwas im Umgang mit Lebensmitteln falsch gemacht haben, was evtl. zu einer Erkrankung geführt hat, sondern Sie müssen nachweisen, dass Sie alles getan haben, um ein ordnungsgemäßes, unbedenkliches und bekömmliches Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Öffentliche Veranstaltungen

Inhaltskurzübersicht:

Praxisratgeber

Genehmigung von Veranstaltungen auf privatem oder öffentlichem Grund

- Welche Rechtsgebiete sind betroffen?
- Welche Veranstaltungen sind genehmigungspflichtig?
- Veranstaltungen nach Sicherheitsrecht der Länder
- Gewerberecht
- Gaststättenrecht
- Versammlungsrecht
- Baurechtliche Bestimmungen (VStättVO, Sicherheitskonzepte, Brandschutz, Flucht- und Rettungswege)
- Immissionsschutzrecht
- Jugendschutzvorschriften
- Besonderheiten von Veranstaltungen im öffentlichen Verkehrsraum
- Kosten und Gebühren
- Verantwortliche Personen

Sicherheit und Ordnung während der Veranstaltung

- Aufgaben und Befugnisse der Verwaltungsbehörde, der Polizei und der Brandschutzdienststelle
- Berechnung von Flucht- und Rettungswegen
- Absicherungen durch Feuerwehr / Technisches Hilfswerk
- Einsätze von Sanitäts- und Rettungsdiensten
- Ahndung von Verstößen
- Strafvorschriften und Ordnungswidrigkeiten

Auflagen zu den einzelnen Rechtsgebieten

Schäden, Haftung und Versicherungen

- Verkehrsregelungspflicht
- Verkehrssicherungspflicht
- Haftung des Veranstalters
- Amtshaftung von Verwaltungsbehörden und Polizei
- Versicherungen bei Veranstaltungen
- Haftung der Gemeinde für den Feuerwehreinsatz

Weitere rechtliche Informationen

- Veranstaltungsrechtliche Beziehungen
- GEMA-Gebühren
- Ausländerbeschäftigung

Online-Portal – stets aktueller Zugriff auf praktische Vorlagen und Muster

- Arbeitshilfen: Checklisten, Musterformulare, Ablaufdiagramme
- Auszüge aus den wichtigsten gesetzlichen Vorschriften
- Sammlung von praktischen Fallbeispielen, Rechtsfälle

Ja, ich bestelle

„Öffentliche Veranstaltungen“

Ich entscheide mich für: (bitte ankreuzen)

<input type="checkbox"/> Premium Ausgabe	
Handbuch DIN A5 inkl. Online Portal	✓
Digitale Ausgabe des kompletten Handbuchs Checklistenammlung, schnelle Navigation, praktische Suchfunktion mit farblich hinterlegten Suchergebnissen ...	✓
für PC/Laptop	✓
für mobile Endgeräte	✓
 Bestell-Nr. 51279/1/99141104/1 Preis: <u>nur</u> 248,- EUR inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten	

<input type="checkbox"/> Print-Ausgabe	
Handbuch DIN A5 inkl. Online-Portal	✓
 Bestell-Nr. 1279/3/99141104/1 Preis: 168,- EUR inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten	

Lieferung innerhalb 5 Werktagen ab Erscheinen.
Die Systemvoraussetzungen können Sie unter www.forum-verlag.com/veranstaltungen_premium nachlesen.

Profitieren Sie von unserem Aktualisierungsservice. Aktualisierungen erscheinen bei rechtlichen oder inhaltlichen Änderungen. Eine Abnahmeverpflichtung besteht nicht. Durch Mitteilung an den Verlag beenden Sie den Service. Damit erlischt auch der Zugang zur Online-Ausgabe und den zugehörigen Online-Diensten. Es gelten die Allgemeinen Geschäfts- und Widerrufsbedingungen des Verlags. Diese finden Sie unter www.forum-verlag.com/AGB.

Absender:

.....
Firma

.....
Adresse

.....
PLZ, Ort

.....
Name, Vorname des Bestellers

.....
Telefon

.....
Telefax

.....
@

Zur Auftragsbearbeitung bitte E-Mail-Adresse angeben.

.....
Datum, Unterschrift und Stempel

Bestellmöglichkeiten



Öffentliche Veranstaltungen

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: service@forum-verlag.com**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

Internet

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5674>**