

Vereinsfeste und Märkte



- Lebensmittelhygiene -

Landratsamt Ortenaukreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Kronenstraße 29
77652 Offenburg
LMK S. Cziollek

Ziele des Vortrages

Veranstaltungen wie „Vereinsfeste oder Jahrmärkte“ als
Gemeinschaftsverpflegung.

- Bewusstwerden der Verantwortung !
- Grundlagen für die konkrete Planung und Umsetzung
- Sensibilisierung für den Umgang mit Lebensmitteln
- Risiken von Beginn an minimieren !

Verantwortung als Lebensmittelunternehmer



- Gemeinschaftsverpflegung:** → zahlreiche Besucher
Essenszahlen vergleichbar mit Gastronomie-Betrieben darunter
sind auch **besonders empfindliche Verbrauchergruppen**
wie Kleinkinder, Ältere und Immungeschwächte.
- Eigenverantwortung bei der Vermeidung lebensmittelbedingter Infektionen.
 - Hygienefehler können weitreichenden Konsequenzen für den/die Verantwortlichen nach sich ziehen !
 - Bei Gruppenerkrankungen können Ermittlungen ggf. bis hin zur fahrlässigen Körperverletzung folgen!

Verantwortung als Lebensmittelunternehmer



**Jeder, der Lebensmittel herstellt,
behandelt oder in Verkehr bringt,
haftet
zivilrechtlich und strafrechtlich dafür,
dass dies einwandfrei erfolgt !**

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Herausgeber:
Ministerium für Ländlichen
Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg

Themen des Vortrages



- Bauliche und sonstige Voraussetzungen
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Kennzeichnung / Kenntlichmachung
- Personalhygiene

Bauliche und sonstige Voraussetzungen



Nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch

- Staub
- Gerüche
- Insekten
- Abfälle
- Witterungseinflüsse
- Rauch
- ...

soll vermieden werden !

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln



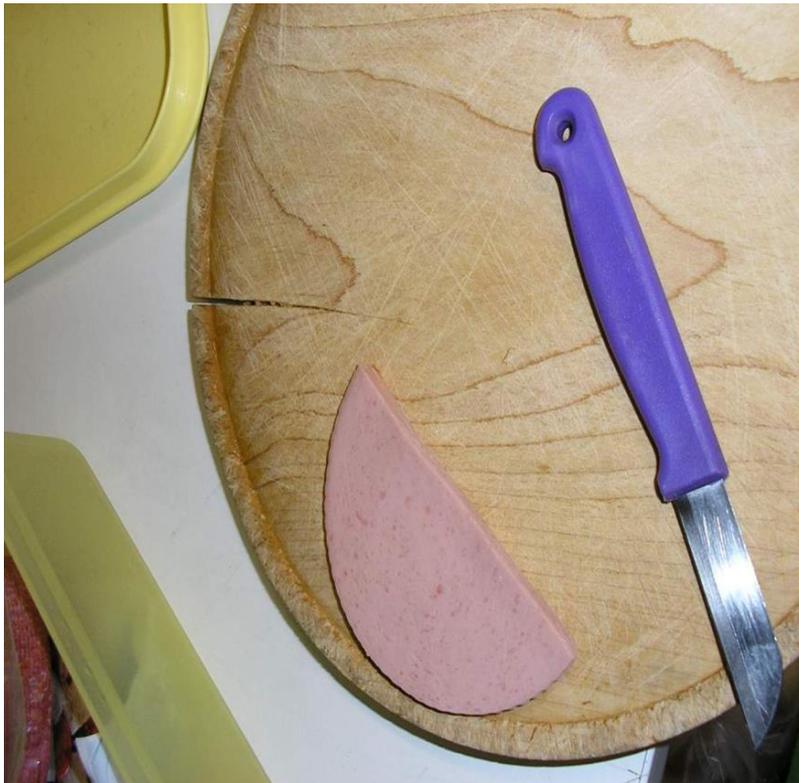
- Produktionsbereich: trocken und staubfrei
- Wände aus festem, leicht zu reinigenden Material
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
 - einwandfreier Zustand
 - leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren
 - glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien
- ausreichende Kühlmöglichkeiten für leichtverderbliche Lebensmittel.
- Produktion vom Publikumsverkehr getrennt oder ausreichende Entfernung (Abstand von 1,5 m)



- „Oberflächen“, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind **in einwandfreiem Zustand zu halten**.

Sie müssen **leicht zu reinigen** und ggf. **zu desinfizieren sein**.

Dabei sind **glatte und abwaschbare Materialien** zu verwenden.“



Holzbrett mit Rillen und Rissen.

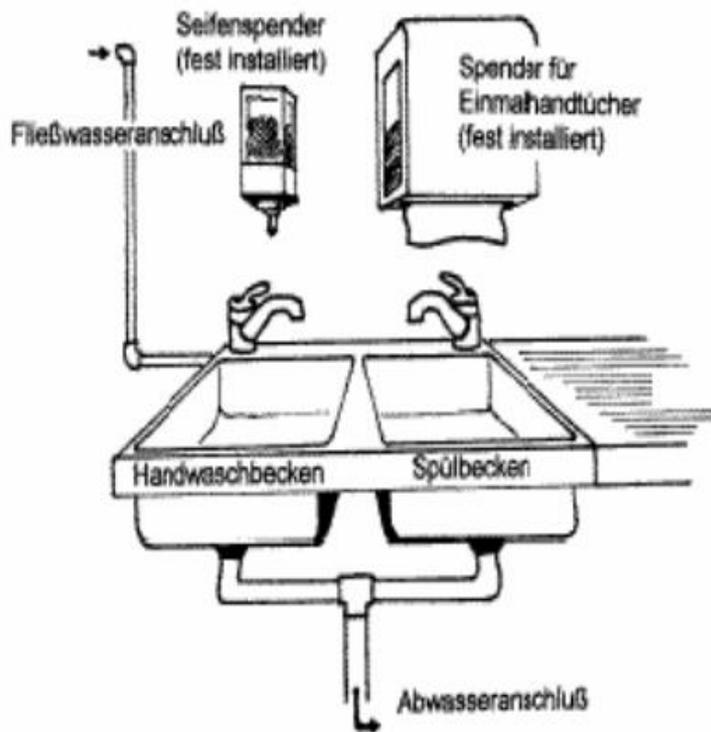
- Risse als „Schmutzfänger und Brutstätte“ für Keime aller Art.
- Feuchtigkeit fördert Wachstum.



„Offene Lebensmittel“ müssen durch eine ausreichende Abschirmung

z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten geschützt werden.

„Spuckschutz“



Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtücher

„leicht erreichbare Handwaschgelegenheit“ mit ausreichend Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie **Einmalhandtücher**“







Geschirr und Gerätschaften



Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen zur Herstellung / Behandlung der Lebensmittel:

- glatte Oberflächen
- korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel
- temperaturbeständig (bis mindestens 90°C)
- einwandfreier, sauberer Zustand
- bei Bedarf: Zwischenreinigen
- beschädigte / gesplitterte Gegenstände oder Behältnisse nicht verwenden

Der Umwelt zuliebe zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwenden !

- **sofern hygienische Reinigung vor Ort möglich!**

Beim Verkauf von Speisen zum Mitnehmen:

- geeignete / hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitstellen
- Eignung der Bedarfsgegenstände erkennbar an der Aufschrift

„für Lebensmittel“ oder am **Piktogramm**



Empfehlung:

- Speisen nicht in von Kunden mitgebrachte Behältnisse füllen

Papier zum Verpacken von Lebensmitteln:

- Sauber
- Farbecht
- Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt
- kein Zeitungspapier oder gebrauchte Umverpackungen (Kartons) verwenden.



Müllbeutel / Einkaufstüte sind als Verpackung nicht geeignet !

Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern



Reinigung von Geschirr und Gläsern vorzugsweise maschinell !
Alternativ bei manueller Reinigung:

- 2 Spülbecken (Heißwasser mit Spülmittel und sauberes, warmes Nachspülwasser).
- regelmäßiger Wasserwechsel.
- regelmäßiger Wechsel der Trockentücher.
- beim Trocknen des Geschirrs auf ungehinderten Abfluss des Waschwassers achten.
- feuchtes Geschirr nicht stapeln.
- sauberes Geschirr getrennt von Schmutzgeschirr aufbewahren.



- Bürsten als „Keimschleuder“
- Keimübertragung mit jedem Waschgang möglich



Nur eine saubere Spülmaschine kann Geschirr hygienisch spülen !

Trink- und Abwasser



Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben !

Trinkwasserschlauchleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein.

Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderung nicht !
Vor erstmaligem Gebrauch sowie vor Betriebsbeginn Leitungen gründlich durchspülen

Beim Verlegen der Schlauchleitungen Stauwasser vermeiden

Wasserversorgung



- angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung
- Wasser mit Trinkwasserqualität
- Anschlüsse, Leitungen oder Schläuche müssen **sauber** und **aus lebensmittelechtem Material** sein
- Kontakt Lieferant / Gemeinde

Gartenschläuche sind in der Regel nicht lebensmittelecht und daher als Zuleitung für Trinkwasser nicht geeignet!



Toiletten

Toiletten für „Beschäftigte“

- getrennt vom Publikumsverkehr
- Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser,
- Flüssigseife und Einmalhandtücher



Abfallentsorgung



- Lebensmittelabfälle von übrigen Lebensmitteln separieren und rasch beseitigen.
- Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Lebensmittelabfälle und anderer Abfälle bereitstellen.
- Müllsammelbehälter (Müllcontainer) müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.



Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



Lebensmittel dürfen nur unter
einwandfreien hygienischen Bedingungen

- hergestellt,
- behandelt
- und in Verkehr gebracht werden !



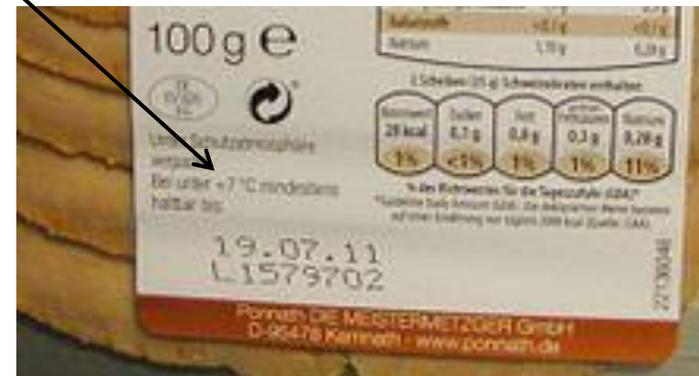
Offene Lebensmittel nur in Behältern und abgedeckt transportieren. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. (Aufschrift oder Piktogramm)



Trennung von Rohware und verzehrfertigen Lebensmitteln -
auch in den Kühleinrichtungen.



Kühlgeräte so einstellen, dass die Temperaturen den produktspezifischen Anforderungen entsprechen.
 Vom Etikett ablesen und / oder Hersteller bzw. Lieferanten befragen.



- Lebensmittel mit geeigneter Folie abdecken und im Kühlschrank bis zum Verbrauch lagern.
- Kühlpflichtige Lebensmitteln bedarfsgerecht entnehmen.
- Keinen zu großen Vorrat anlegen (z.B. Bratwurststapel auf dem Grill)



Bei Transport und Lagerung **leicht verderblicher Lebensmittel** auf ausreichende Kühlung achten.

Temperaturanforderungen (Auszug DIN 10508)

- Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse: max. + 4 °C
- Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse: max. + 7 °C
- Milchprodukte, Cremetorten, Salate: max. + 10 °C
- Tiefkühlprodukte: max. - 18 °C



Geflügelfleisch hat hohes
Gefährdungspotenzial
(z.B. Salmonellen)

Temperatur:

Soll: max. + 4 °C

Ist: + 9,9 °C

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen
wie z.B.

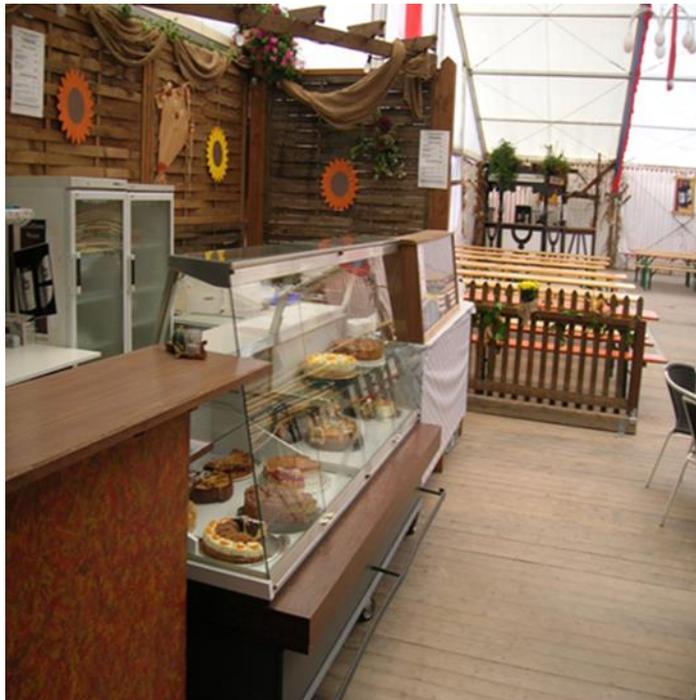
Sahne, Butterkrem, Milch, Milcherzeugnisse

müssen wie auch

Salate, Dressings und belegte Brötchen

gekühlt aufbewahrt werden !

- Entnahme aus der Kühlung nur kurzzeitig zum Verkauf
- Angebotsmenge dem jeweiligen Bedarf anpassen



Kuchentheke
mit Kühlung / Spuckschutz



Kühlschränke
für weitere Kuchen



Kuchentheke mit Spuckschutz



Spuckschutz und Kühlung
(Bsp. Frühstücksbuffet)

Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnisse:

- Bratwurst, Frikadellen usw. in Kühlschränken / Kühlboxen bei erforderlicher Temperatur

Keine Herstellung von Erzeugnissen aus Hackfleisch:

- Bezug über Fachbetrieb (Metzger) und
- Abgabe nur in durcherhitztem Zustand
- Beilagen (Salate und Soßen) ebenfalls gekühlt aufbewahren



Übersichtliche Lagerhaltung im Kühlschrank:

- Temperatureinhaltung (auch an heißen Tagen) gewährleistet.
- Ware sauber verpackt in relativ kleinen Gebinden.

Waffeln / Crêpes

- Teig gekühlt aufbewahren, nur in geringen Mengen aus Kühlung entnehmen.
- Verwendung von pasteurisiertem Flüssig-Ei ratsam.
- ausreichende Durcherhitzung erforderlich.

Pommes Frites / Frittiertes

- zur Herstellung Fritteuse auf max. 175 °C einstellen zur Vermeidung unerwünschter Acrylamid-Bildung.
- regelmäßiger Wechsel des Frittier-Fettes nach max. 20 Betriebsstunden.

Empfehlung: keine Abgabe von Tiramisu und anderen nicht durcherhitzten Speisen unter Verwendung roher Eier.

Schädlinge



Tiere sind von der Speisenzubereitung und Speisenausgabe fernzuhalten!



Getränke

Getränke aus Getränkeschankanlagen:

- verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzen
- für Betriebssicherheit und Hygiene der Anlagen sind **Verleiher und Entleiher** verantwortlich.
- Prüfungspflicht durch befähigte Person



Kennzeichnung

Umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel:

- zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung.
- zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Kennzeichnung erfolgt:

- auf einem Preisverzeichnis (Aushang).
- in einer Speisekarte.
- ggf. Schild bei der Ware, z. B. Kuchentheke.

Bei lose oder offen abgegebenen Lebensmitteln sind Mindestens anzugeben:

- Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- Die **enthaltenen Zusatzstoffe** wie z. B.
Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker.
- **Aromastoffe** wie Koffein oder Chinin in Getränken.

Merkblatt Kenntlichmachung



Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ (CVUA)

Bei loser Abgabe von Lebensmitteln gelten diverse Kenntlichmachungsbestimmungen (jeweils in gültiger Fassung)

- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008.
- Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV).
- Gentechnik-Kennzeichnungs- und RückverfolgbarkeitsVO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Auszug Merkblatt

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazuberei- tungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

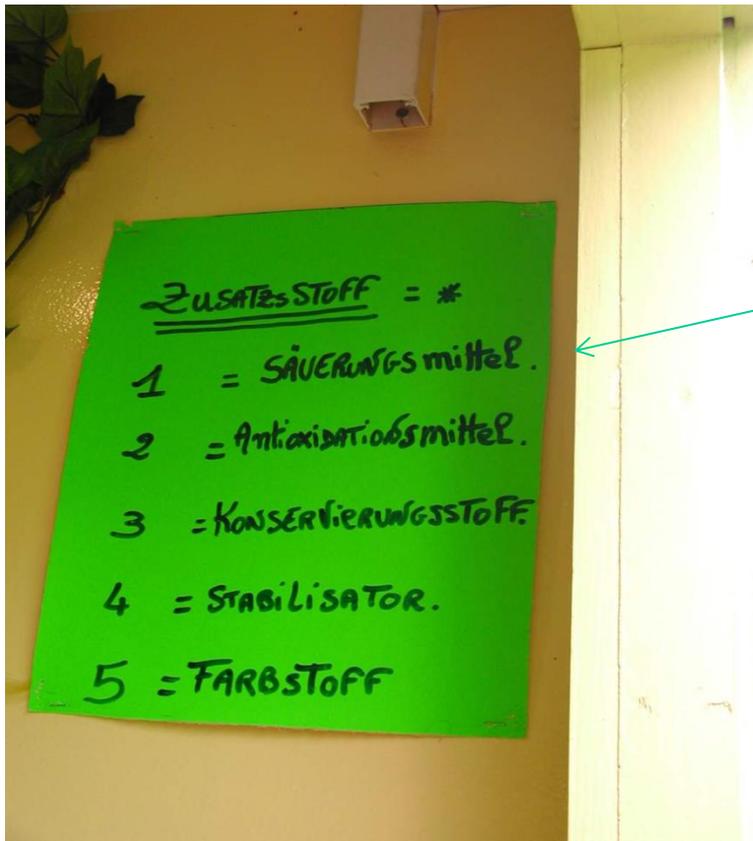
Kenntlichmachung



Angaben:

- gut **sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar.**
- auf Speise- und Getränkekarten bzw. **entsprechenden Aushängen.**
- für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der **angegebene Wortlaut verwendet** werden.
- Angaben dürfen in **Fußnoten** angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Kennzeichnung



Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- Erklärung der verwendeten Zeichen

provisorisch, aber in Ordnung!

- Ausnahme für Getränke in Flaschen!

Preisangaben



Preisauszeichnung der Produkte am Stand:

- an gut sichtbarer Stelle
- deutlich lesbar
- soweit erforderlich (z. B. bei Getränken)
unter Benennung der Abgabemenge

Allergene Art und Weise der Kennzeichnung nach Vorgabe der LMIV



Der Angabe der Allergene ist der Wortlaut „**Enthält**“ voranzustellen.“

Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels.

Gemeinschaftsverpflegung:
auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen.

Information über die Allergene müssen den Kunden
vor der Kaufentscheidung bereitgestellt werden.

Eine Information z.B. auf dem Kassenbon **nach der Kaufentscheidung**
ist somit nicht möglich!

Geltungsbereich



Die Verordnung gilt für

1. **Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette**, sofern deren Tätigkeit die Bereitstellung von Information über Lebensmittel an die **Verbraucher** betreffen.

Ausnahme:

gelegentlicher Umgang, Lieferung, Servieren und Verkauf von LM durch Privatpersonen (Schulklassen, Vereine etc.) z.B. bei **Wohltätigkeitsveranstaltungen oder Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene** (Egrd. 15).

Erwägungsgrundsatz 15 LMIV:

Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse **Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.**

Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch

Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen.

Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Welche Lebensmittel fallen unter den Begriff "nicht vorverpackt"?

Lebensmittel, die als so genannte lose Ware abgegeben werden,

Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und

Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. zum direkten Verkauf ohne nennenswerte Vorhaltezeit.

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B. Bäckereien, Metzgereien, Fischläden, Eiscafé, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Der Unternehmensbegriff setzt eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraus. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen. Somit hat der EU-Gesetzgeber die Kennzeichnungs- ebenso wie bereits die Hygienevorschriften auf Lebensmittelunternehmen beschränkt.

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Zutaten mit allergenem Potenzial nach Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung:

zu kennzeichnendes Allergen

beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten
(kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Gluten haltiges Getreide namentlich

a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Dinkel,
a4) Gerste, a5) Hafer, a6) Kamut

Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken

b) Krebstiere

Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten

c) Eier

Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren

d) Fisch

alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar

e) Erdnüsse

Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste

f) Soja

Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten

g) Milch/Laktose

Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis

Baden-Württemberg
CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG
Auszug Merkblatt Stand: Juni 2015



Schalenfrüchte namentlich

h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse,
h4) Cashew-Kerne, h5) Pecannüsse,
h6) Paranüsse, h7) Pistazien,
h7) Macadamianüsse

Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl

i) Sellerie

Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat

j) Senf

Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst

k) Sesam

Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina

l) Schwefeldioxid und Sulfite

*(> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂) Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226,
Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222,
Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220,
geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein*

m) Lupinen

Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino

n) Weichtiere

Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

*Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für daraus gewonnene Erzeugnisse mit wenigen Ausnahmen:
z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojabohnenöl etc.*

Baden-Württemberg
CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG
Auszug Merkblatt Stand: Juni 2015



Wie sind die Allergene zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware verschiedene Möglichkeiten vorgesehen, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

- a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B. Vesperbrötchen *Weizen, Roggen, Sesam*
- b) bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten.
- c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- d) durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. eine Kladde oder einen Computer / Tablet. Entscheidet sich der Verantwortliche für diese Variante, muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“.

Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „Gluten haltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) reicht nicht.

Die Allergenkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein.

Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Musterspeisekarte

Suppen

- Flädlesuppe (6; a1; b; c; d)

Würste

- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5;6; b; e)
- 2 Paar Wienerle mit Brot (2;3;5; a1, e)

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a1; b; c; d, e)
- Maultaschen geschmälzt (6; a1; b; d)
- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (6; a1; b)

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:

- a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Dinkel, a4) Gerste, a5) Hafer
- b) Eier
- c) Milch/Laktose
- d) Sellerie
- e) Senf

Baden-Württemberg
CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG
Auszug Merkblatt Stand: Juni 2015



2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Eine **schriftliche Aufzeichnung** zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein.

Beispiel für einen Aushang-Text oder eine Tischinformation:

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Kennzeichnung bei loser Ware



Hefezopf:

Enthält: Weizen, Mandeln, Milch, Butter, Ei

Kennzeichnung bei loser Ware



Eierpfannkuchen:

Enthält: Milch, Weizen(mehl), Butter, Sahne

In der Verkehrsbezeichnung ist der Begriff **Eier** enthalten →
somit kann auf die Erwähnung in der Allergenliste verzichtet werden!

Belehrung IfSG



Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen oder in Küchen von Gaststätten oder Gemeinschaftsverpflegungen beschäftigt werden und dort mit Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Eiprodukte usw. in Berührung kommen, benötigen eine Belehrung nach IfSG.

Ausnahme

für ehrenamtliche Tätigkeiten im Rahmen von Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen, bei denen Speisen angeboten werden.

Ausnahme Ehrenamt

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten unterliegen **nicht** der gesetzlichen Belehrungspflicht (solange nicht zusätzlich gewerbsmäßiger Umgang mit Lebensmitteln)

Das Gesundheitsamt empfiehlt Belehrung einzelner Verantwortlicher, die anschließend alle Mitwirkenden (Vorbereitung, Bewirtung usw.) über grundlegende Inhalte des § 42 IfSG sowie über weitere wichtige Hygieneregeln im Lebensmittelbereich informieren.

Merkblatt des Landesgesundheitsamtes

„Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“

Personalhygiene



Die **persönliche Körperhygiene** ist von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln.

Personen, die bei der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln mitwirken, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Beispiele:

- Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider), eiternde oder nässende Wunden (im Bereich der Arme und Hände)
- andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen wasserdicht verbinden (Gummifingerling oder Einmalhandschuh)
- Niemals auf Speisen niesen oder husten !

Arbeitskleidung

Arbeitskleidung von Personen,
die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein !

falls erforderlich geeignete Kopfbedeckung !

vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z.B. Armbanduhr, Ringe) ablegen

Persönliche Kleidung darf nicht im Zubereitungsbereich aufbewahrt werden!

- gilt auch für weitere sog. „betriebsfremde“ Gegenstände,
wie z.B. Taschen, Regenschirme, Kinderspielzeug.



Personalhygiene

Händereinigung als zentraler Punkt der Personalhygiene:
Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf
Lebensmittel übertragen!

Hände regelmäßig reinigen:

- vor Arbeitsbeginn
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern

Zum Abtrocknen Einmalhandtücher verwenden!

Bei Verwendung von Einmalhandschuhen:

- regelmäßige Wechsel - spätestens nach Kontakt mit
unsauberen Bereichen oder Gegenständen
(z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld)



Zu schön für den täglichen Gebrauch !?

Ein einfacher Seifenspender und eine preiswerte Küchenrolle genügen!

Wichtig ist die regelmäßige Benutzung!



Vielen Dank für die Aufmerksamkeit !

Landratsamt Ortenaukreis
Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Kronenstraße 29
77652 Offenburg

0781 805 9091
vetamt@ortenaukreis.de

