



Kreisfeuerwehrverband

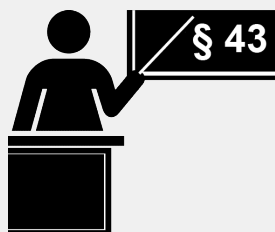
Limburg-Weilburg e.V.

Informationen für die Feuerwehren Nr. 46
KFV-Info 03/2014 vom 01.02.2014

VERANSTALTUNGEN MIT LEBENSMITTELANGEBOTEN

Bei praktisch allen Veranstaltungen, die von Vereinen durchgeführt werden, werden Speisen und Getränke angeboten. Hierbei sind die rechtlichen Vorgaben zu beachten. Diese Info soll hierzu Informationen und Tipps geben. Diese Informationen erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und sollen lediglich als Leitfaden für die hygienische Durchführung der Veranstaltung dienen.

PERSONAL



„Personen welche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen benötigen vor erstmaliger Tätigkeit eine **Belehrung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 des Infektionsschutzgesetzes**“. Die geforderte Erstbelehrung wird vom Kreisgesundheitsamt durchgeführt und ist gebührenpflichtig. Dieses stellt nach der Belehrung eine entsprechende Bescheinigung aus.

Alle zwei Jahre hat eine erneute Belehrung stattzufinden, die jedoch von einer Person, welche die Erstbelehrung hat, durchgeführt werden kann. Die wiederkehrende Belehrung ist mit Datum und Unterschrift des Belehrteten und des Belehrenden zu **dokumentieren**. Dieses Dokument (Bescheinigung mit rückseitigen Unterschriften) ist bei Veranstaltungen vorzuhalten.

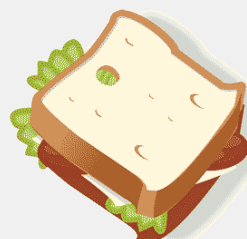
Beim Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen müssen nicht alle Helfer an der Belehrung teilgenommen haben. Allerdings müssen diese Helfer jedoch vor Dienstbeginn von einem Mitglied, welches die Erstbelehrung und die wiederkehrenden Belehrungen inne hat, entsprechend eingewiesen werden. Diese **Einweisung** ist ebenfalls zu dokumentieren und während der Veranstaltung am „Arbeitsplatz“ bereit zu halten. Wenn nur eine Veranstaltung im Jahr durchgeführt wird, ist das vorgenannte Prozedere zwar nicht erforderlich, jedoch sinnvoll.

TIPP: Mehrere Ortsvereine (am besten gleich alle) entsenden zwei oder mehr Vertreter, die an der Erstbelehrung teilnehmen. Die nachfolgenden Belehrungen können dann im Vereinsheim von einem Mitglied mit Erstbelehrung alle zwei Jahre durchgeführt und dokumentiert werden.

Beim Personal ist auf saubere Kleidung (keine Straßenkleidung), ggf. Kopfbedeckung zu achten. Stets saubere Hände sind ein Muss. Auf Schmuck, lange Fingernägel und Nagellack ist zu verzichten.

SPEISEN

Der Landkreis Limburg-Weilburg, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, hat ein Merkblatt über „lebensmittelrechtliche Anforderungen bei Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten“ herausgegeben. Als Kernsatz gilt: „**Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet** zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte sichere Lebensmittel sind, somit einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.“ In





Kreisfeuerwehrverband

Limburg-Weilburg e.V.

Informationen für die Feuerwehren Nr. 46

KFV-Info 03/2014 vom 01.02.2014

dem Merkblatt heißt es weiterhin, dass von der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln, z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme, Sahne, Sahnetorte, Tiramisu, Mett etc., abgeraten wird.

Wenn solche leichtverderbliche Speisen angeboten werden, ist zwingend darauf zu achten, dass diese Speisen entsprechend **gekühlt** aufbewahrt werden und die Kühlkette **nicht unterbrochen** werden darf. Hier sind vielen Veranstaltern Grenzen gesetzt, da die nötigen Kühltruhen bzw. -geräte, z.B. für Sahnetorten, nicht vorhanden sind. Je nach Angebot müssen Kühleinrichtungen (+2°C bis +7°C) oder Gefriereinrichtungen (-18°C) vorhanden sein. Diese sollen mit Thermometern ausgestattet sein, damit die Temperaturen dokumentiert werden können.



TIPP: Mit allen Ortsvereinen entsprechende Kühltruhen/-geräte erwerben, die dann von allen genutzt werden können, oder auf solche leicht verderblichen Speisen verzichten.

Für die in Privathaushalten hergestellten Speisen ist eine **Liste der herstellenden Haushalte** bereitzuhalten. Rohes Fleisch, Geflügel sowie Frischfleisch vor der Abgabe **durcherhitzen**. Warme Speisen sollen eine Mindesttemperatur von 65°C haben und maximal 2 Stunden vorgehalten werden.

Eine entsprechende **Kennzeichnung**, z.B. Verkehrsbezeichnung, Preisangabe, Mengenangabe, Zusatzstoffe, der abzugebenden Lebensmittel ist vorzunehmen.

RÄUMLICHKEITEN



Auch die **Räumlichkeiten bzw. Verkaufsständen**, in denen Speisen angeboten werden, unterliegen entsprechenden Anforderungen. Sie müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz soll befestigt, überdacht, seitlich und rückwärts umschlossen sowie das Dach an der Verkaufsseite überstehend sein.

Eine Abschirmung zu den Kunden ist so zu gestalten, dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können (auch auf „Spuckschutz“ achten).

Für das **Händewaschen** muss fließendes warmes Wasser, Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einweghandtücher **in der Verkaufseinrichtung** vorhanden sein. Entsprechende Einrichtungen in Toiletten reichen hier nicht!

TIPP: Bei Veranstaltungen im Freien: Wasser in einem Einkocher mit Ablaufhahn für die Handwäsche zur Verfügung stellen und auch an den Behälter für das Abwasser denken.

Einwandfreies, sauberes, möglichst leicht zu reinigendes **Geschirr und Gerätschaften** einsetzen und dies nicht auf dem Boden lagern. Für Mehrweggeschirr und Gläser entsprechende Spülgelegenheit (getrennt von der Handwascheinheit) vorsehen.

Es sollen zudem angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von **Abfällen** (Abfallbehälter mit Deckel) vorhanden sein.





Kreisfeuerwehrverband

Limburg-Weilburg e.V.

Informationen für die Feuerwehren Nr. 46
KFV-Info 03/2014 vom 01.02.2014

ZUSTÄNDIGKEITEN UND ANSPRECHPARTNER

Hygieneunterweisung (Erstbelehrung) incl. vorheriger Terminvereinbarung:

Kreisgesundheitsamt Limburg-Weilburg

Schiede 43

65549 Limburg/Lahn

Frau Gemmer, Tel: 06431/296-613

Am Steinbühl 4

35781 Weilburg

Frau Schmidt-Heilos, Tel.: 06431/296-5561

LEBENSMITTELKONTROLLE

Amt für Ländlichen Raum, Umwelt, Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Gymnasiumstraße 4

65589 Hadamar

Tel.: 06341/296 5869, Fax: 06431/296 5868

E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de

VERBRAUCHERSCHUTZ

Beratungsstelle für Verbraucherfragen, Verbraucherberatung Limburg

DHB-Netzwerk Haushalt Landesverband Hessen e.V.

Schiede 32

65549 Limburg/Lahn

Frau Dünnebacke Tel.: 06431/ 22 90 1

EMPFOHLENE LITERATUR

DHB-Netzwerk Haushalt Landesverband Hessen e.V.:

- „Feste sicher Feiern“ vom DHB (kostenpflichtig)

Im Downloadbereich des KFV in der Rubrik „[Hinweise / Infos / Tipps für Vereine](#)“:

- „Merkblatt über lebensmittelrechtliche Anforderungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten des Landkreises Limburg-Weilburg“ ([LK Limburg-Weilburg - Merkblatt Abgabe von Speisen und Getränken](#))



HERAUSGEBER

Dieses Merkblatt wurde vom Fachbereich „Feuerwehrvereine“ des Kreisfeuerwehrverbandes Limburg-Weilburg e.V. erstellt.

