

Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln bei Vereinsfesten

Mit der ab 13. Dezember 2014 in allen EU-Mitgliedsstaaten verbindlich geltenden Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV) zur Kennzeichnung von Lebensmitteln ergeben sich auch für Vereine wichtige neue Änderungen. Insbesondere bei dem Verkauf von unverpackten Lebensmitteln (sowohl Essen als auch gezapfte, offene Getränke) auf Vereinsfesten, im Vereinsheim, bei der Gemeinschaftsverpflegung, usw. sind zahlreiche Vorschriften zu beachten. Dies betrifft nicht nur die Kennzeichnung von Lebensmitteln, sondern auch den fachgerechten, hygienischen Umgang mit diesen. Gerne möchten wir Ihnen mit diesem Informationsblatt Hinweise geben, was Sie bei der Planung von Veranstaltungen und sonstigen Situationen, bei denen Sie Lebensmittel an Mitglieder und/oder Dritte verkaufen, beachten müssen.

Unser Appell an Sie: Fühlen Sie sich nicht direkt von der Vielzahl der Punkte in diesem Informationsblatt erschlagen! Vieles erklärt sich allerdings von selbst, fast alle Dinge sind auch leicht und ohne großen Aufwand umzusetzen. Gehen Sie vor Ihrer nächsten Veranstaltung diese Liste, sozusagen als Checkliste, einfach einmal durch und Sie werden sehen, dass Sie bei den darauffolgenden Veranstaltungen fast keinen zusätzlichen Aufwand haben werden.

1. Anzeige der Veranstaltung beim Ordnungsamt

Sollten Sie Speisen und/oder Getränke auf Ihrer geplanten Veranstaltung verkaufen, so ist diese **beim zuständigen Ordnungsamt spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn anzuzeigen**. Dies ist davon unabhängig, ob Sie alkoholische oder lediglich nicht alkoholische Getränke verkaufen. Die Anzeige können Sie in der Regel schriftlich über ein entsprechendes Formular bei Ihrem zuständigen Ordnungsamt durchführen. Meist finden Sie dieses auf deren Homepage. Hierbei müssen Sie unter anderem Angaben über Anlass, Zeitraum und Ort der Veranstaltung sowie Art und Weise des Getränkeauschanks sowie welche Speisen angeboten werden, machen.

Hinweis: Auch geschlossene Veranstaltungen, zu denen nur Mitglieder Zutritt haben, müssen gegebenenfalls angezeigt werden. Dies sollten Sie im Zweifelsfall immer vorher mit dem Ordnungsamt abstimmen. Ein kurzer Anruf hierzu genügt meistens schon.

Bei gegebener Gemeinnützigkeit Ihres Vereins (Kopie des Freistellungsbescheides notwendig), kann ggf. die Gebühr für die Anzeige beim Ordnungsamt erlassen werden. Stimmen Sie dies also bei der ersten Kontaktaufnahme ebenfalls ab.

2. Was Sie bei Aufbau und Ausstattung des Verkaufsstandes beachten müssen

Verkaufsstände: Der Verkauf von Getränken oder Speisen an Verkaufsständen bringt einige Grundanforderungen an Aufbau und Ausstattung der Stände mit sich, die in jedem Falle beachtet werden sollten:

- Verkaufsstände im Freien müssen an drei Seiten geschlossen, überdacht und auf der Vorderseite (aus der verkauft wird) im Fußbereich ebenfalls geschlossen sein. Sprich, die Lebensmittel sollen vor äußeren Einflüssen wie Schmutz, Staub, Rauch, etc. geschützt sein. (Anmerkung: ggf. kann bei kleineren Festen bereits ein Pavillion mit eingebauten Seitenteilen - soweit es die Wetterbedingungen zulassen und dieser nicht von einem Windstoß direkt umgeworfen wird - ausreichen. Grundsätzlich gilt: Der Schutz der Lebensmittel gegen äußere Einflüsse und nachteilige Gefährdung muss gewahrt werden.)
- Offene Lebensmittel müssen durch eine Abschirmung (Spuckschutz bzw. Thekenaufsatz, z.B. aus Acrylglas - erhältlich z.B. im Internet oder in Großverbrauchermärkten) vor Husten, Niesen, etc. geschützt sein.
- Oberflächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Arbeitsplatten) müssen leicht zu reinigen sein. Vergessen Sie nicht, diese regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet werden (z.B. Grillstelle) müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend von diesem entfernt sein.
- Den Helfern muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, mit fließendem warmen und/oder kalten Wasser, zur Verfügung stehen. Zudem muss diese mit Einmalhandtücher und Seifenspender ausgestattet sein.
- Besteck, Gläser und Geschirr muss in einwandfreiem (keine abgebrochenen Ecken oder Kanten) und sauberem Zustand sein.
- Verwenden Sie nur geeichte Gläser mit Füllstrich.

Schläuche und Schlauchleitungen:

- Die Schläuche, die zur Heranführung von Trinkwasser dienen, dürfen die Wasserqualität nicht nachteilig beeinflussen.
- Bei Neuanschaffungen oder Reparaturen dieser, müssen Materialien verwendet werden, die mit Prüfzeichen versehen sind. (Tipp: Entsprechende Schläuche sind auch im gut sortierten Baumarkt zu erhalten. Fragen Sie hierzu einfach nach für Trinkwasser geeigneten Schläuchen.)
- Vor der erstmaligen Nutzung am Veranstaltungstag sind diese gründlich durchzuspülen.
- Die Nutzung von Garten- oder Feuerwehrschräuchen ist nicht erlaubt.

Reinigung von Geschirr und Gläsern:

- Verschmutztes Geschirr und Gläser sollten, wenn möglich, immer maschinell mit Spülmaschine gereinigt werden.
- Ist dies nicht möglich, können kleinere Mengen an Geschirr auch von Hand gereinigt werden: Hierzu sind mind. 2 Spülbecken (eins mit heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit warmen, sauberen Wasser zum Nachspülen) vorzusehen.
- An allen Spülbecken ist regelmäßig das Wasser und die Trockentücher zu wechseln.
- Sauberes Geschirr ist immer getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern.

Wasserstelle:

- Die gesamte Wasserversorgung für Herstellung der Lebensmittel, zur Hygiene, zum Spülen, etc. muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Abwässer müssen ins Abwassernetz eingeleitet werden.

Abfallbehälter:

- Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände und im Bereich der Verkaufsstände sind ausreichend Abfallbehälter / Mülleimer aufzustellen.
- Für Lebensmittelabfälle sind getrennt von den normalen Mülleimern, leicht zu reinigende und dicht schließende Abfallbehälter aufzustellen.

Toilettenanlage:

- Sie sollten darauf achten, eine ausreichende Anzahl an Toiletten (getrennte Anlage nach Geschlechtern) Ihren Gästen zur Verfügung zu stellen.
- Diese müssen mit Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser sowie Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.

3. Der richtige Umgang mit den Lebensmitteln

Zum Schutz der Verbraucher sind insbesondere bei der Lagerung, Zubereitung und dem eigentlichen Verkauf (also bei der Übergabe der Ware durch das Personal an den Käufer) der Lebensmittel auch für Vereine wichtige Grundregeln zu beachten:

Anmerkung: Es wäre doch schlimm, wenn ein oder mehrere Mitglieder oder Gäste im Nachgang Ihrer Veranstaltung Magen-Darm-Erkrankungen oder sonstige Beschwerden haben, die sich auf die von Ihnen verkauften Lebensmittel zurückführen lassen. So etwas spricht sich schnell rum, und im schlimmsten Fall können Sie Ihre zukünftigen Veranstaltungen vergessen. Es macht also durchaus Sinn, auch bei kleinen Veranstaltungen, die in diesem Informationsblatt aufgeführten Hinweise und Richtlinien zu beachten.

Lagerung von Lebensmitteln

- Kühlgeräte sind entsprechend der produktspezifischen Temperaturanforderungen (steht auf dem Etikett der einzelnen Waren) einzustellen.
- Rohware muss getrennt von verzehrfertiger Ware gelagert werden.
- Nicht verpackte Lebensmittel (z.B. belegte Brötchen, etc.) sind nur in sauberen Behältern oder abgedeckt zu transportieren.

Zubereitung von Lebensmitteln

- Wegen Salmonellengefahr sollten Sie grundsätzlich keine Lebensmittel zum Verkauf anbieten, die unter Verwendung roher Eianteile hergestellt wurden und bei der weiteren Zubereitung nicht weiter durcherhitzt werden.
- Zu garende Speisen sind vollständig durchzuerhitzen (also keine Medium gebratenen Steaks oder Ähnliches).
- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen (z.B. Sahne), Milch, Mischerzeugnisse, Dressings sowie belegte Brötchen sind nur gekühlt aufzubewahren und zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung zu nehmen.
- Erzeugnisse aus Hackfleisch sind nicht vor Ort herzustellen.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe an den Gast durchgängig heiß zu halten.
- Lebensmittel sollten bedarfsgerecht der Kühlung entnommen werden (z.B. nicht fünfzig Bratwürste auf einmal, die dann noch roh länger neben dem Grill liegen).

Verkauf / Übergabe von Lebensmitteln

- Verzehrfertige Speisen sollten nicht mit bloßen Händen angefasst werden.
- Es empfiehlt sich, Einmalhandschuhe zu tragen.
- Fertige Speisen sind nicht mit der bloßen Hand anzufassen.

4. Wichtige Hygieneregeln für Ihre Helferinnen und Helfer

Eine besondere Bedeutung kommt neben bereits im Vorherigen genannten Punkten der Hygiene und Sauberkeit Ihrer Helferinnen und Helfer zu. Es ist also zwingend notwendig, die Einhaltung folgender Regelungen nicht nur regelmäßig von einer verantwortlichen Person überprüfen zu lassen, sondern vor der Veranstaltung diese Regeln allen Ihren Helferinnen und Helfern zu erklären:

- Helferinnen und Helfer müssen saubere Kleidung tragen.
- Vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang (z.B. nach Aufschneiden von Wurstpackungen, Spülen, Müllbeseitigung, etc.), nach dem Naseputzen und nach jedem Toilettengang müssen sich Ihre Helferinnen und Helfer gründlich die Hände waschen!
- Während des gesamten Dienstes sind keine Fingerringe, Armreifen, Armbanduhren oder sonstiger Finger- oder Armschmuck erlaubt.
- Grundsätzlich ist nicht auf Lebensmittel zu husten oder zu niesen.
- Kleine Wunden (z.B. Schnittwunden) sind mit unmittelbar mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster zu behandeln.
- Bestenfalls sollten Einweghandschuhe getragen werden.
- Kranke Menschen, insbesondere mit Hauterkrankungen oder Magen-Darm-Erkrankungen sollten nicht als Helferinnen und Helfer eingesetzt werden.
- Rauchen im Verkaufsstand und in der näheren Umgebung ist grundsätzlich nicht tolerierbar.

5. Kennzeichnungspflichten und Gestaltung der Preislisten

Gerade aufgrund der ab 13. Dezember 2014 in allen EU-Mitgliedsstaaten verbindlich geltenden Lebensmittel-Informationsverordnung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln stellen sich Vereine oftmals die Frage: Wie und was muss ich jetzt eigentlich auf meine Preisliste schreiben? Wie genau muss ich die Lebensmittel denn nun kennzeichnen?

Es reicht aus, wenn Sie an Ihrem Verkaufsstand eine Preisliste bzw. Speisekarte aushängen:

- an gut sichtbarer Stelle
- leicht lesbar (also ausreichend große Schriftgröße wählen)
- nicht verwischbar (bestenfalls laminieren)

Mindestangaben hierbei:

- die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels (z.B. Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Eier)
- die enthaltenen Zusatzstoffe
- die enthaltenen Allergene
- Bei Getränken: die Abgabemenge
- Bei Weinverkauf: die Qualitätsstufe (z.B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) sowie die Herkunftsangabe

Sie können die Angabe der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene unter Verwendung von Fußnoten vornehmen. Der Aufzählung der Allergene ist das Wort „Enthält“ voranzustellen. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in allen oder einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend.

TIPP: Ein Beispiel einer Speisekarte sowie die Liste aller anzugebenden Zusatzstoffe, Zutaten und Allergene finden Sie in dem Merkblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ des Landesamtes für Verbraucherschutz des Saarlandes. Verwenden Sie in jedem Falle den genauen Wortlaut der Spalte „Kennzeichnung“.

Sie können das Merkblatt unter folgendem Link herunterladen:

http://www.saarland.de/dokumente/dienststelle_LGV/Q-M-004_Kenntlichmachung_von_Zusatzstoffen_Allergenen.pdf

Weitere Hinweise finden Sie auch in der Broschüre „Hygiene-Hinweise für Volks- oder Vereinsfeste“:

http://www.saarland.de/dokumente/res_umwelt/Hygiene-flyer_2014.pdf

Hinweis: Bei dem Verkauf von alkoholischen Getränken müssen Sie in jedem Falle auch zusätzlich alkoholfreie Getränke anbieten. Dabei darf von diesen alkoholfreien Getränken mindestens eins nicht teurer sein als das günstigste alkoholische Getränk.

6. Der Verkauf von alkoholischen Getränken

Das Thema Jugendschutz, insbesondere beim Verkauf von alkoholischen Getränken, muss jedem Verein ein Hauptanliegen bei der Durchführung und Organisation einer Veranstaltung sein. Vereine sollten beim Verkauf von alkoholischen Getränken ausnahmslos folgende Punkte beachten:

- Kein Alkohol an sichtbar Betrunkene.
- Kein Verkauf oder Abgabe von Branntwein (Weinbrand, Korn, Rum, Whisky, Likör, Magenbitter, etc.) oder branntweinhaltige Getränke (Mixgetränke wie Longtrinks, Cocktails, etc.) an Personen unter 18 Jahren.
- Keine Abgabe oder Verkauf von Alkoholgetränken (Bier, Sekt, Wein, etc.) an Personen unter 16 Jahren.
- Bei Zweifeln über das Alter lassen Sie sich einen Ausweis zeigen.
- Keine Minderjährigen Helferinnen und Helfer beim Alkoholausschank.
- Kein Einlass von Betrunkenen.

Hinweis: Der Begriff Branntwein bezeichnet im Allgemeinen alle durch Brennen (Destillation) hergestellten alkoholhaltigen Flüssigkeiten und deren Mischungen (branntweinhaltige Getränke). Andere alkoholische Getränke wie Bier, Wein, Sekt sind charakterisiert durch die alkoholische Gärung, ein biochemischer Prozess, bei dem Trinkalkohol entsteht.

Getränk	ab 14 Jahre	ab 16 Jahre	ab 18 Jahre
Bier	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Biermixgetränk ohne Branntwein	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Biermixgetränk mit Branntwein			
Wein oder Sekt	Nur im Beisein einer sorgeberechtigten Person		
Branntwein			
Branntweinhaltige Mixgetränke			

Für die im Vorherigen gemachten Ausführungen und Hinweise kann aufgrund stetiger Änderungen bei der Rechtsprechung keine Haftung übernommen werden. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit. Im Zweifelsfall klären Sie Ihre individuelle Situation immer mit den zuständigen Behörden ab.

Quellen:

- „*Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung*“, Herausgeber: Landesamt für Verbraucherschutz, Saarland
- „*Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten*“, Herausgeber: Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg
- *Checkliste „Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten“*, Herausgeber: TÜV SÜD Management Service GmbH
- „*Feste feiern? Aber richtig!*“, Herausgeber: Landratsamt Bamberg