

Das A und O der hygienischen Zubereitung



@stock.adobe.com - eskstock

Schutzkleidung

Tragen Sie eine saubere, helle, leicht zu reinigende und nicht flusende Kleidung.

Warum?

Je sauberer die Kleidung ist, desto geringer ist das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

Sauberkeit der Arbeitsgeräte

Reinigen Sie vor der Arbeit und bei Bedarf zwischen einzelnen Arbeitsschritten Arbeitsflächen und Geräte mit heißem Wasser und ggf. Desinfektionsmitteln.

Auftauwasser darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Warum?

Zum Beispiel besteht beim Auftauen von Geflügel die Gefahr der Übertragung von Salmonellen.

Alle Lebensmittel, die Sie anbieten, sollten so frisch wie möglich zubereitet werden. Kühlpflichtige Lebensmittel sind auch während des Transports zum Veranstaltungsort zu kühlen und am Stand kühl zu lagern. Zur Sicherheit sollte in dem Kühlmöbel ein Thermometer liegen.

Lebensmittelpräsentation

Es darf keine nachteilige Beeinflussung durch die Umgebung stattfinden (zum Beispiel Müllcontainer, Toiletten, Auspuffgase, Staubentwicklung, Tiere, Unsauberkeit). Am Stand oder in unmittelbarer Nähe muss die Möglichkeit der Benutzung einer Toilette mit Wasserspülung und einem Handwaschbecken vorhanden sein.

Der Stand sollte von drei Seiten geschlossen und nur zur Ausgabeseite offen sein. Er sollte ein Dach haben, das zur Ausgabeseite übersteht.

Der Fußboden sollte leicht zu reinigen sein, evtl. mit einem künstlichen Belag ausgelegt sein. Bei runden Pavillons sind die Bereiche, in denen die Lebensmittel lagern, wirkungsvoll vom Publikum abzutrennen.

Handwaschbecken mit fließendem -warmem- Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher; Arbeits- und Angebotstische mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche, zum Beispiel ein Wachstuch; Schutzeinrichtungen für unverpackte Lebensmittel, wie zum Beispiel Tortenhauben, Käseglocken oder Klarsichtfolien; Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel.

Seit Dezember 2014 gelten neue Kennzeichnungsregeln, auch für die lose Abgabe von Lebensmitteln, die insbesondere den Schutz von Allergikerinnen und Allergikern verbessern sollen.

Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln finden Sie z.B. unter folgenden Links:

www.mlv.nrw.de/themen/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/kennzeichnung-von-lebensmitteln

www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/lebensmittel-kennzeichnung_node

Noch Fragen?

Bei weiteren Fragen, insbesondere wenn Sie an größeren Veranstaltungen wie Bauern-, Trödel- und Weihnachtsmärkten teilnehmen möchten, rufen Sie uns an:

Telefon 02162 39-1213
39-2719
39-1314
39-1309

oder mailen Sie:

lebensmittelueberwachung@kreis-viersen.de



Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Rathausmarkt 3 | 41747 Viersen
www.kreis-viersen.de

Herausgeber: Kreis Viersen - Der Landrat
Stand: März 2025
Druck: Druckzentrum Kreis Viersen
Fotos: @stock.adobe.com



KREIS
VIERSEN

LEBENSMITTEL
ÜBERWACHUNG



@stock.adobe.com - nadianb

LEBENSMITTEL HYGIENISCH ZUBEREITET

INFORMATIONEN FÜR DIE ABGABE
AUF FESTEN UND VERANSTALTUNGEN

Eine Information für



©stock.adobe.com - inesbazdar

Eltern, die zu Hause Kuchen, Salate und andere Lebensmittel für Kindergartenfeste, Schulfeste und ähnliche Veranstaltungen zubereiten.

Personen, die für ihren Verein (Turn-, Sport- oder Musikverein), für ein Nachbarschaftsfest, Pfarrfest oder sonstige Gelegenheiten hergestellte Kuchen, Salate oder ähnliches spenden.

Helferinnen und Helfer, die auf diesen Festen Speisen in den Verkaufsständen zubereiten und ausgeben.

Das Merkblatt soll Hinweise und Anregungen geben, durch Lebensmittel verursachte Erkrankungen zu verhindern. Durch eine konsequente Hygiene, besonders bei der Zubereitung von Lebensmitteln, lassen sich viele Lebensmittelinfektionen vermeiden.

Alle, die Lebensmittel herstellen oder Speisen zubereiten, um sie abzugeben, müssen sich der besonderen Verantwortung bewusst sein. Spätestens wenn ein Gast nach dem Verzehr über gesundheitliche Beschwerden klagt, muss der Hersteller sich fragen lassen, ob er die erforderliche Sorgfalt hat walten lassen.

Worauf sollten Sie bereits vor der Veranstaltung achten?



©stock.adobe.com - Stock Rocket

Welche Lebensmittel sollten Sie nicht anbieten?

- Lebensmittel aus rohem, gewolftem Fleisch, wie Mettbrötchen oder Tartar
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- Lebensmittel mit rohen Eiern, zum Beispiel Pudding, Crèmes, Tiramisu
- Rohe Fischerzeugnisse, zum Beispiel Sushi

Warum?

Diese Lebensmittel sind sehr leicht verderblich. Sie unterliegen speziellen gesetzlichen Vorschriften.

Worauf sollten Sie schon beim Einkauf der Zutaten achten?

Ist das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum nicht überschritten bzw. noch ausreichend lang bemessen? Ist das Lebensmittel kühlbedürftig? Im Zweifelsfall besser eine ausreichend große Kühltsche mitnehmen!

Warum?

Das Kühlen verhindert die Vermehrung vieler Mikroorganismen, bei anderen verlangsamt das Kühlen das Wachstum.

Welche Lebensmittel bedürfen einer besonderen Sorgfaltspflicht?

Besondere Umsicht ist notwendig bei Lebensmitteln wie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (zum Beispiel Bienenstich, Sahnetorten), mayonnaisehaltigen Speisen (Kartoffel-, Nudelsalat) oder Marinaden (Fischsalate).

Warum?

Bei unsachgemäßer Behandlung sind sie immer wieder Auslöser von Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen.

Diese Lebensmittel sind grundsätzlich bis zur Abgabe bei unter 7° C aufzubewahren.

Auch durcherhitzte Lebensmittel wie zum Beispiel durchgebratenes Fleisch müssen vor einer nachteiligen Beeinflussung geschützt werden. Nach dem Erhitzen sind sie entweder schnell abzukühlen oder bis zum Verzehr bei über 65° C heiß zu halten.

Warum?

Viele Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10° und 60° C rasant vermehren.

Was ist eine „nachteilige Beeinflussung“?

Eine „nachteilige Beeinflussung“ ist eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln; zum Beispiel durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, menschliche und tierische Ausscheidungen (Vogelkot, Fliegenreck), Niesen, Husten, Abfälle aber auch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren. Bei der Zubereitung in der privaten Küche stellen anwesende Tiere (Hunde, Katzen, Vögel ...) eine nachteilige Beeinflussung dar.

Das A und O der hygienischen Zubereitung

Was ist bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu beachten?

Während der Zubereitung darf nicht geraucht werden! Lebensmittel dürfen nur in sauberen Räumen oder Verkaufsständen zubereitet oder behandelt werden!

Bevor Sie Lebensmittel für andere herstellen oder an andere abgeben, beantworten Sie für sich bitte folgende Fragen:

- Leide ich an einer ansteckenden Krankheit?
- Habe ich Durchfall oder eine starke Erkältung?
- Habe ich offene Wunden an den Händen?

Haben Sie eine der vorgenannten Fragen mit „Ja“ beantwortet, ist von einer Speisenzubereitung abzusehen!

Persönliche Sauberkeit

Händehygiene

Vor Beginn des Umgangs mit Lebensmitteln und nach jedem Toilettenbesuch waschen Sie die Hände unter fließendem, warmem Wasser mit Flüssigseife.

Warum?

An den Händen können sich Krankheitserreger befinden, insbesondere nach der Toilettenbenutzung. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder von unbearbeiteten Lebensmitteln, wie ungeputzem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern sowie nach dem Anfassen von Geld.

Tragen Sie keinen Schmuck (Ringe, Armbänder und Uhren).

Warum?

Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.