

MERKBLATT

für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten



- Hinweise für die nicht regelmäßige Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen und eingetragene Vereine –

Veranstaltungen wie das Straßenfest in der Neubausiedlung, das Sportfest des Sportvereins oder das Pfarrfest der Pfarrgemeinde, sind ohne ein reichhaltiges Speise- und Getränkeangebot nicht vorstellbar.

Auch eigenerzeugte Produkte wie Kuchen, Torten, selbstgemachte Salate oder Desserts, werden den Gästen zum Verzehr angeboten. Um unangenehme Überraschungen in Form von Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, gilt es, auch bei Hof-, Straßen- und Vereinsfesten, aber auch bei privaten Feierlichkeiten, einige wichtige **Hygiene-Grundregeln** zu beachten:

Regel 1:

Infektionsschutz

Bei Krankheitserscheinungen wie Durchfall, Übelkeit oder Erbrechen, aber auch bei eitrigen und/oder offenen Hautwunden verbietet sich selbstverständlich eine Behandlung von Lebensmitteln und Speisen.

Es ist ein vom Verein benannter Hygienebeauftragter/Hygienebeauftragte zu stellen, der/die bereits an einer Erstbelehrung teilgenommen hat. Die Helfer und Helferinnen sind wiederum durch den gestellten Hygienebeauftragten/Hygienebeauftragte zu schulen (Hygienegrundregeln) und hat dies entsprechend zu dokumentieren (Name/Vorname/Geb.datum/Adresse/Datum der Schulung der Helfer und Helferinnen).

Es ist darauf zu achten, dass diese Ausnahmeregelung für die Helfer und Helferinnen nur für die Teilnahme an maximal 3 Veranstaltungen pro Jahr Gültigkeit hat. Bei mehreren Veranstaltungen ist die Teilnahme an einer Belehrung gem. § 43 IfSG verpflichtend.

Regel 2:

Risikominimierung durch Speisenauswahl

Richten Sie Ihr Speisenangebot nach Witterung, vorhandener Infrastruktur (z.B. Handwaschgelegenheiten, Kühlkapazitäten) und personellen Kapazitäten aus. Verzichten Sie auf Risikolebensmittel, wenn Personal und Infrastruktur nicht zu gewünschtem Angebot passen.

Regel 3:

Richtig Einkaufen

Wählen Sie Lebensmittel beim Einkauf sorgfältig aus. Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verfallsdatum. Kühlpflichtige Lebensmittel sollten Sie in der Kühltasche transportieren.

Sie finden unsere Hinweise zu den Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO unter:
<https://www.mainz-bingen.de/de/datenschutz/Informationspflicht.php>

Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Isaac-Fulda-Allee 2 d
55124 Mainz
Tel. Zentrale 06131 / 693 33-0
Fax Zentrale 06131 / 693 33-4098

- Eingang und Toilette barrierefrei
- Barrierefreie Parkplätze

Öffentliche Verkehrsmittel:

- Deutsche Bahn, Hauptbahnhof Mainz mit dem Taxi in ca. 10 min
- Mit Bus oder Straßenbahn ca. 15 min
Straßenbahn 51, 53, 59
Buslinie 54, 55, 56, 67, 69, 74, 630
(Haltestelle Kisselberg)

Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Nahe
IBAN DE23 5605 0180 0030 0003 50
BIC MALADE51KRE

Rheinessen Sparkasse
IBAN DE19 5535 0010 0100 0111 54
BIC MALADE51WOR

Regel 4:

Hygiene am Arbeitsplatz

Beim Herstellen, Vor- und Zubereiten sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken können Bakterien über Arbeitsflächen, Schneidbretter, Besteck und Gerätschaften, aber auch über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Der beste Schutz ist Sauberkeit am Arbeitsplatz. Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder mit den Handflächen in Berührung kommen und Gerätschaften müssen regelmäßig und gründlich gereinigt werden.

Regel 5:

Persönliche Hygiene

Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Hände müssen daher stets sauber sein und mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen Hände und Unterarme vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern, nach der Pause und nach Aufräumarbeiten gründlich gewaschen werden. Neben Kalt- und Warmwasser sollte mindestens Flüssigseife vorhanden sein. Zum Abtrocknen dürfen nur Einmalhandtücher (Papierhandtücher) verwendet werden. Saubere, helle Schutzkleidung spiegelt ihr Hygienebewusstsein, für den Gast sichtbar, wieder.

Regel 6:

Erhitzen und Heißhalten

Rohe Lebensmittel, vor allem Geflügel, Fleisch, Eier und eihaltige Lebensmittel, können mit Krankheitserregern wie Salmonellen verunreinigt sein. Gründliches Erhitzen auf Temperaturen von mindestens +70°C für die Dauer von mindestens 10 Minuten tötet diese Bakterien ab. Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.

Regel 7:

Lebensmittel kühlen

Mangelnde Kühlung ist die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Verderbliche Lebensmittel und das gilt vor allem für Hackfleisch und anderes zerkleinertes Fleisch, aber auch sahnige- und eihaltige Cremes, Soßen und Desserts sollten sofort ausreichend gekühlt und kühl gehalten werden. Die erneute Kühlung nach unterbrochener Kühlkette hat keinen Abtötungseffekt auf Mikroorganismen!

Regel 8:

Lebensmittel schützen

Offene, unverpackte Lebensmittel und Speisen sollten Sie vor Husten- und Niesattacken der Gäste und Passanten, vor Staub und Schmutz, vor Vögeln und Insekten schützen. Oft reichen hier eine Käse- oder Tortenglocke oder Klarsicht- oder Frischhaltefolie zum Abdecken aus. Optimal ist natürlich eine (selbst gebaute) Aufsatztheke mit geschlossener Frontseite.

Die Kreisverwaltung Mainz-Bingen berät Sie gerne im Vorfeld der Veranstaltung.

Dazu stehen Ihnen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, Abt. Gesundheitswesen, Isaac-Fulda-Allee 2d, 55124 Mainz auch telefonisch unter der Telefonnummer 06131 6 93 33-0 während der Büroöffnungszeiten zur Verfügung