

Merkblatt

zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen bei

- Schulfesten
- Veranstaltungen in Kindereinrichtungen
- Vereins- und Gartenfesten

Damit Sie und Ihre Gäste das Fest immer in guter Erinnerung behalten, sollten Sie stets einige Forderungen und Empfehlungen beachten:

Gesetzliche Grundlagen u. a.

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- VO (EG) Nr. 852/2004
- Infektionsschutzgesetz

Als Veranstalter tragen Sie die Verantwortung für das Wohlergehen aller Besucher.

Hierzu ist es notwendig, bereits bei den **Vorbereitungen** zum Fest darauf zu achten, dass:

- frische und optisch einwandfreie **Lebensmittel** eingekauft werden, deren Mindesthaltbarkeitsdaten bzw. Verbrauchsfristen nicht überschritten sind.
- beim **Transport** und der anschließenden **Lagerung** die vom Hersteller angegebenen Temperaturen eingehalten werden.

Bei der **Abgabe von Speisen und Getränken** sind folgende grundsätzliche Anforderungen zu berücksichtigen: (Vor- und Zubereitung der Speisen sowie der Abwasch erfolgen in festen Gebäuden / Küchenräumen.)

- befestigter Standort mit ausreichendem Wind- und Wetterschutz
- glatte, abwaschbare Arbeits- und Verkaufsflächen
- Hustenschutz für unverpackte Waren (in Form v. Folien, Abdeckhauben, o. ä.)
- ausreichend Kühlmöglichkeiten für leicht verderbliche Lebensmittel (+2°C bis +7°C z. B. für Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Salate)
- Handwaschmöglichkeit unmittelbar vor Ort mit fließend Kalt- und Warmwasserzufuhr, Flüssigseife, Einweghandtücher, unbedingte Händereinigung **vor jedem Umgang** mit Lebensmitteln beachten
- Persönliche Körperhygiene ist Voraussetzung (frei von Husten, Schnupfen, Durchfall...)
- Speisen nur in durcherhitztem bzw. durchgebackenem Zustand verabreichen (z. B. keine creme- oder sahnehaltigen Produkte, Hackepeterbrötchen)

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.