



Merkblatt Lebensmittel aus Privathaushalten bei Volksfesten

Hinweise für Teilnehmer an Volksfesten, bei denen aus Privathäusern eine Abgabe von Lebensmittel erfolgt

Sie beabsichtigen als privater Veranstalter eine Versorgung von Besuchern mit Speisen und Getränken bei einem örtlichen Fest.

Wir machen Sie auf Ihre Verpflichtung den Besuchern gegenüber aufmerksam und geben Hinweise, die beim Umgang mit Lebensmitteln beachtet werden müssen.

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in Verkehr zu bringen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Witterungseinflüsse oder ungeeignete Temperaturen ausgesetzt sind.

Alle Lebensmittel und Speisen sind so zu behandeln, dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren für die Festbesucher ausgehen.

Das bedeutet zum Beispiel:

- Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechend zu lagern und zu behandeln.
- Entnahme von Snacks sollten nur unter Ihrer Aufsicht geschehen, damit nicht viele verschiedene Stücke angefasst werden.
- Zu erhitzende Speisen müssen gut durchgegart sein und bei 65 °C heiß gehalten werden.
- Auf die Verwendung von Eiern bei kurz durch gebackenen Speisen (z.B. Waffeln, Eierkuchen) sollte verzichtet werden.
- Auf rohes Hackfleisch sollte ebenfalls verzichtet werden.
- Keinen Kuchen mit nicht durch gebackener Füllung verwenden.
- Empfehlenswert ist die Verwendung von Einweggeschirr.
- Achten Sie darauf, dass Sie in unmittelbarer Nähe Möglichkeiten zur hygienischen Händereinigung zur Verfügung haben.
- Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt gewesen sein, dürfen Sie Lebensmittel **nicht** behandeln.

Bitte beachten Sie diese Hinweise, damit die Volksfestveranstaltung für alle fröhlich und unbeschwert wird.