# Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bei jeder Veranstaltung, bei der Speisen und Getränke angeboten werden, müssen die lebensmittelrechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Für ehrenamtliche Feste gelten dabei viele Erleichterungen.

Die Vorgaben zum Lebensmittelrecht treffen den Veranstalter, wenn er selbst und nicht ein Dritter die Waren anbietet. Wenn beispielsweise der örtliche Wirt, Metzger oder Bäcker das Catering übernimmt, ist dieser für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich.

**Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln**

Ein Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen steht im Internet in verschiedenen Sprachen zum Download bereit (<https://www.stmgp.bayern.de/meine-themen/fuer-ehrenamtliche/> oder <http://www.bestellen.bayern.de>, Suchbegriff: Leitfaden Lebens mittel).

Dort finden Sie insbesondere nähere Informationen zu Tätigkeitsverboten bei übertragbaren Krankheiten und Hygieneregeln i m Umgang mit Lebensmitteln.

**Belehrungspflichten**

Das Infektionsschutzgesetz sieht beim Umgang mit Lebensmitteln für bestimmte Fälle eine Belehrungspflicht zur Hygiene vor. Diese Pflicht trifft aber nur gewerbsmäßige Tätigkeiten und Arbeiten in Küchen oder Gemeinschaftsverpflegungen. Beim Essensverkauf auf sporadisch stattfindenden Vereinsfeiern braucht es für ehrenamtliche Helfer keine derartige Belehrung.

**Allergenkennzeichnung**

Der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln wie z. B. der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten fällt nicht in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung. Eine Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, ist in diesen Fällen nicht verpflichtend. Diese Pflicht richtet sich allein an Lebensmittelunternehmer.

**Verkaufsstände für Lebensmittel**

Verkaufsstände für Lebensmittel müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (z. B. durch Staub, Sonneneinstrahlung, menschliche oder tierische Absonderungen). Ein Verkaufsstand muss sauber gehalten werden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Auch der Boden des Verkaufsstands muss befestigt und sauber sein.

Für die Beschäftigten müssen eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kalten (Trink-)Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen, bestehend aus einer angemessenen Kalt- und Warmwasserversorgung sowie einer hygienisch einwandfreien Abwasserentsorgung (zwei Spülbecken mit Trocknungsmöglichkeit) vorhanden sein.

**Schankbetriebe**

Werden Getränke aus Zapfanlagen verkauft, ist Folgendes zu beachten: In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein. Für das Spülen ist Trinkwasser erforderlich. Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein.

Wenn Sie bei Ihrer Veranstaltung eine mobile Getränkeschankanlage mieten, muss Ihnen der Vermieter folgende Unterlagen aushändigen:

* Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen,
* Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen,
* Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage,
* Reinigungsnachweise der Schankanlage.

**Trinkwasser**

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es soll aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist.

Die hierfür notwendigen Trinkwasserschlauchleitungen müssen entsprechende Zertifikate oder Zulassungen besitzen. Gartenschläuche erfüllen regelmäßig nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn müssen die Leitungen gründlich durchgespült werden. Schlauchleitungen sind so zu verlegen und zu betreiben, dass ein Wasserstau (Stagnation) vermieden wird.

Die Einrichtung einer Anlage, aus der Trinkwasser zeitweilig entnommen oder zeitweilig an Verbraucher abgegeben wird (Verkaufsstand) sowie die voraussichtliche Dauer des Betriebs ist dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich anzuzeigen. Es empfiehlt sich, den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation mit dem Gesundheitsamt abzustimmen.

Die rechtliche Grundlage für den Umgang mit Trinkwasser bildet die Trinkwasserverordnung sowie die technische Regel DIN 2001 Teil 2. Nähere Informationen hierzu, insbesondere auch zu den Anforderungen an Schläuche und Schlauchleitungen in Trinkwasserinstallationen erhalten Sie im Internet unter: <https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/merkblatt_trinwasserversorgung_volksfeste.pdf-40>

**Abfallvermeidung**

Bei den Feiern sollte aus Gründen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit auch stets darauf geachtet werden, Müll weitestgehend zu vermeiden. Ein Beispiel hierfür ist etwa die Verwendung von Mehrweggeschirr statt Einweg-Geschirr.

Praktische Hinweise zur Abfallvermeidung finden sich auch im Internet (siehe etwa: [www.abfallratgeber.bayern.de/publikationen/abfallvermeidung/](http://www.abfallratgeber.bayern.de/publikationen/abfallvermeidung/) oder [www.abfallratgeber.bayern.de/publikationen/abfallvermeidung/doc/abfall\_deponietage07.pdf unter Ziffer 5](http://www.abfallratgeber.bayern.de/publikationen/abfallvermeidung/doc/abfall_deponietage07.pdf%20unter%20Ziffer%205)).

**TIPP: Feiern mit dem Wirt? Wenn der örtliche Wirt, Metzger oder Bäcker das Catering übernimmt, ist dieser für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich. Damit lässt sich der Organisationsaufwand für Sie deutlich verringern. (vgl. hierzu auch** [**www.feiern-mit-dem-wirt.de**](http://www.feiern-mit-dem-wirt.de)**).**