



Hygienisch zubereiten – Feste feiern

Hinweise für die Ausrichtung
nicht-gewerbsmäßiger Veranstaltungen

LANUV-Info 27

Sehr geehrte Damen und Herren!



Man soll die Feste feiern wie sie fallen. Besonders in der Sommerzeit laden Schulen und Kirchengemeinden, Sportvereine und Nachbarschaftsgruppen zu öffentlichen Veranstaltungen und Festen ein. Meist sorgen freiwillige Helferinnen und Helfer für die Verpflegung der Gäste.

Leider werden auf diesen Festen immer wieder Fehler bei der Herstellung und Präsentation von Speisen und Getränken gemacht. Sie können dazu führen, dass die Gesundheit der Gäste beeinträchtigt oder sogar gefährdet ist. Deshalb sind bestimmte Grundregeln der Hygiene einzuhalten, die wir in diesem Falblatt darlegen.

Ich wünsche viel Spaß beim Feiern.

Ihr

A handwritten signature in blue ink that reads "Thomas Delschen". The signature is written in a cursive style and is positioned below the text "Ihr".

Dr. Thomas Delschen
Präsident des Landesamtes für Natur, Umwelt
und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen



Frisch und appetitlich – Verderb vermeiden

Frisch, gesund und appetitlich – so sind Lebensmittel ein Genuss. Schlecht werden sie dagegen durch mangelnde Hygiene, die Entwicklung schädlicher Bakterien und Keime, aber auch durch falsche Lagerung, Verschmutzung oder Ungeziefer. Schnell schlägt die Freude auf den Genuss in Ekel um und das schöne Fest hat plötzlich einen bitteren Beigeschmack. Gäste haben sich den Magen verderben oder gar eine schwere Erkrankung eingehandelt.

Lieber verzichten!

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und verderben leicht. Sie enthalten Keime, die sich bereits bei Temperaturen ab 10 °C stark vermehren und dann gesundheitsschädlich sind. Deshalb sollten diese Lebensmittel nicht auf der Speisekarte stehen:

- Mett und Tatar
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- Vorzugsmilch
- selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise – mit rohen Eiern als Zutat

Sie können Ihre Gäste auch mit anderen Leckereien verwöhnen!



Kalte Speisen: Bis zum Verzehr gut kühlen

Besondere Vorsicht ist geboten bei Nudel- und Kartoffel-salaten und bei Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten). Wenn sie nicht richtig hergestellt und gelagert werden, kann der Verzehr dieser Speisen leicht zu Lebensmittelvergiftungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen führen.

Alle leicht verderblichen Speisen müssen gut gekühlt zum Veranstaltungsort transportiert und dort gekühlt aufbewahrt werden. Die Kühltemperatur muss unter +7 °C liegen. Dafür eignen sich beispielsweise Campingkühlboxen mit Kühlakkus. Erst kurz vor dem Verzehr dürfen sie aus der Kühlung entnommen werden.



Warme Speisen: Vor dem Verzehr gut erhitzen

Warme Speisen müssen vor dem Verzehr gut erhitzt werden, um Bakterien und gesundheitsgefährdende Keime abzutöten.

Oftmals werden die Lebensmittel nicht unmittelbar, sondern bereits eine gewisse Zeit vor dem Verzehr zubereitet. Diese Speisen müssen direkt nach der Zubereitung abgekühlt und gekühlt gelagert werden. Denn Bakterien vermehren sich in lauwarmen Speisen besonders schnell. Unmittelbar vor dem Verzehr müssen die Gerichte dann drei bis fünf Minuten kräftig erhitzt und schließlich heiß gehalten werden. Bei der Verwendung von Mikrowellen muss sichergestellt sein, dass die gesamte Speise durchgegart wird.

Das A und O der Hygiene bei der Zubereitung

Wer Lebensmittel für Gäste zubereitet, muss besonders auf seine eigene Hygiene achten. Sonst kann man dafür verantwortlich sein, dass Keime auf die Lebensmittel



übertragen werden. Dies ist leicht zu vermeiden, wenn Sie folgende Verhaltensregeln einhalten:

- Bereiten Sie nur dann Lebensmittel zu, wenn Sie keine ansteckende Krankheit haben. Dazu gehören auch Durchfall und Erkältungen.
- Tragen Sie saubere Kleidung, die keine Flusen abgibt. Ziehen Sie einen Kittel über oder binden Sie sich eine Schürze aus Baumwolle um.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln gilt das Rauchverbot!
- Reinigen Sie vor und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten die Arbeitsflächen und -geräte gründlich.
- Verwenden Sie zur Reinigung von Arbeitsflächen und -geräten nur saubere und geruchsfreie Spültücher, Schwämme oder Bürsten.
- Tauen Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nicht in unmittelbarer Nähe zu anderen Lebensmitteln auf, da durch Berührung mit dem Auftauwasser Salmonellen übertragen werden können.
- Legen Sie Geflügel, Fleisch oder Fisch zum Auftauen in ein Sieb und hängen Sie es in eine Schüssel oder einen Topf. So fangen Sie das Auftauwasser auf, ohne dass es mit dem auftauenden Lebensmittel in Berührung kommt.
- Lassen Sie auf keinen Fall Haustiere in die Küche!



Die Hände sind Ihre Visitenkarte

Bevor man Lebensmittel zubereitet und abgibt, müssen die Hände gründlich mit Flüssigseife gewaschen werden – unter fließendem, möglichst warmem Wasser. Waschen Sie Ihre Hände immer sofort gründlich, nachdem sie mit Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder unbearbeiteten Lebensmitteln (ungeputztes Gemüse und Obst, rohes Fleisch, rohes Geflügel und Eier) in Berührung gekommen sind.

Die Hände müssen frei von Wunden sein. Wer an einer Hautkrankheit leidet, überlässt die Zubereitung der Speisen und Getränke anderen.

Handwaschgelegenheiten dürfen nie fehlen!

Eine Handwaschgelegenheit sollte immer in der Nähe sein. Steht ein Waschbecken nicht zur Verfügung, so genügt ein frisch gefüllter Wasserkanister mit Ablaufhahn und Waschschißel. Stehendes Wasser aus einem Eimer sollte nicht benutzt werden, denn es können sich bereits gefährliche Bakterien vermehrt haben. An jeder Waschgelegenheit stehen Flüssigseife und Einmalhandtücher bereit.



Die Auslage von Lebensmitteln

Flächen, auf denen Speisen zubereitet und angeboten werden, müssen leicht zu reinigen sein. Wachstücher sind eine gute hygienische Unterlage. Unverpackte Lebensmittel müssen vor Berührung, Anhusten und Anniesen geschützt werden. Am besten lagert man die Lebensmittel weiter hinten am Ausstellungsstand – oder man deckt sie zumindest auf der Theke mit Tortenhauben oder Klarsichtfolien ab. In direkter Nähe von Lebensmitteln und sauberem Geschirr sollte kein benutztes Geschirr abgestellt werden.

Die Abgabe von Lebensmitteln am Ausstellungsstand

Lebensmittelstände im Freien müssen vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen und Wind geschützt werden. Dafür eignen sich z. B. Zelte und Pavillons. Der Boden muss fest, sauber und alle Einrichtungsgegenstände leicht zu reinigen sein. Selbstverständlich dürfen die Stände nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden.



Lebensmittelüberwachung in NRW

Zur Überwachung der Lebensmittelsicherheit in Nordrhein-Westfalen arbeiten flächendeckend 51 Lebensmittelüberwachungsämter bei den Kreisen und kreisfreien Städten. Sie beraten vor Ort Verbraucherinnen und Verbraucher und nehmen Beschwerden entgegen. Gleichzeitig befasst sich das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) als Landesoberbehörde mit der Lebensmittelüberwachung, während das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW (MKULNV) als Oberste Landesbehörde die Fachaufsicht sowie die politischen Führungs- und Leitungsaufgaben wahrnimmt. Das Ministerium ist verantwortlich für die Planung der Lebensmittelsicherheit auf Landesebene, für den Erlass von Durchführungsvorschriften und die landesweite Koordination. Es ist insbesondere beteiligt bei überregionalen Problemen der Lebensmittelsicherheit und wenn es um die Abwehr von Gesundheitsgefahren für die Bevölkerung durch Lebensmittel geht.

Die Adresse Ihres nächsten Lebensmittelüberwachungsamtes finden Sie im Internet unter www.umwelt.nrw.de/verbraucherschutz/lebensmittel/lebensmittelueberwachung/index.php





Herausgeber

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen

Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen

Postfach 101052, 45610 Recklinghausen

Telefon 02361 305-0, Telefax 02361 305-3215

E-Mail: poststelle@lanuv.nrw.de

www.lanuv.nrw.de

Gestaltung

Projekt-PR Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit mbH, www.projekt-pr.de

Bildnachweis

Jason Lugo/istockphoto (T), shock/fotolia (S. 3), B. and E. Dudzinscy/
fotolia (S. 4), Rostislav Sedlacek/fotolia (S. 5), Eléonore H/fotolia (6),
aluxum/istockphoto (S. 7), FotoliaXIV (S. 8), travenian/istockphoto (S. 9),
Photographee.eu/fotolia (S. 10)

Stand

August 2014