



Herzlich willkommen

# Thema

---

# Hygiene & Lebensmittelrecht bei Vereinsveranstaltungen

# Gliederung

---

- Lebensmittelrecht
  - Gesetzliche Grundlagen
  - Kennzeichnungsrecht (offene Speisen & Getränke)
  - TrinkwasserVO
- Hygiene
  - Grundlagen
  - Beispiele
- Merkblatt Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen vom LKR Wunsiedel

# Lebensmittelrecht

---

- VO (EG) Nr. 178 / 2002 - Lebensmittelbasis Verordnung
  - VO (EG) Nr. 852/2004 - allg. Hygieneanforderungen
  - LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
  - LMHV - allg. Lebensmittelhygienevorschriften
  - LMIV - Lebensmittelinformationsverordnung
  - ZZuIV – Zusatzstoffzulassungsverordnung
  - AromenVO – Aromenverordnung
  - IFSG - Infektionsschutzgesetz
  - GastG - Gaststättengesetz
  - Lebensmittelbuch Leitsätze für Lebensmittel
  - PAngV - Preisangabenverordnung
  - DIN - Normen
  - Gewerberecht
- u.v.a.m.

# VO (EG) Nr. 178 / 2002 BasisVO



BF(W)

- Begriffsbestimmungen z.B. Art. 3 Nr. 2  
„**Lebensmittelunternehmen**“
  - „alle Unternehmen, **gleichgültig**, ob sie auf **Gewinnerzielung** ausgerichtet sind oder nicht und ob sie **öffentlich** oder **privat** sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.“

## Folie 5

---

BF(WiF1

Art. 2

Was ist ein Lebensmittel

Art. 3

Nr. 3 Lebensmittelunternehmer

Nr. 14 Gefahr

Nr. 15 Rückverfolgbarkeit

Nr. 18 Endverbraucher

Boehmf; 04.04.2016

# VO (EG) Nr. 178 / 2002 BasisVO

---



- Begriffsbestimmungen z.B. Art. 3 Nr. 8  
**„Inverkehrbringen“**
  - „das **Bereithalten** von Lebensmitteln oder FM für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens **zum Verkauf oder jeder anderen Form der der Weitergabe**, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.“

## VO (EG) Nr. 852 / 2004 - allg. Hygieneanforderungen

---

- Anh. I und II
  - bauliche Voraussetzungen
  - konzeptionelle Vorgaben
  - persönliche Hygiene
  - Verpackungsmaterial
- u.v.a.m.

# LFGB

---

- nationale Gesetzgebung  
Lebensmittelrecht
  - Überwachung
    - Duldungs- und Mitwirkungspflicht
    - Probenahme
- OWIG / Straftaten
- u.v.a.m.

# LMHV

---

- z.B. § 3 Satz 1
  - „Lebensmittel dürfen nur so **hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden**, dass sie bei Beachtung, der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer **nachteiligen Beeinflussung** nicht ausgesetzt sind.“
  - u.v.a.m.

# LMIV - Lebensmittelinformationsverordnung

---

- Kennzeichnung von Lebensmitteln
  - zur Allergen Kennzeichnung
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung- VorLMIEV
  - Kennzeichnung Allergene bei offener Ware

# LMIV - Lebensmittelinformationsverordnung

---

- Allergene
- Art und Weise
  - Hinweisschild gut sichtbar
    - z.B. „Die schriftliche Aufzeichnung der enthaltenen Allergene können Sie an der Kasse erhalten.“

## Speise/Getränk

Hier Speise/Getränk eintragen

enthält

**Glutenhaltiges Getreide**

- Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Roggen**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Gerste**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Hafer**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

**Krebstiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Eier**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Fische**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Erdnüsse**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sojabohnen**  
(und daraus gewonnene Erzeugnisse)

**Milch**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schalenfrüchte**

- Mandeln** (*Amygdalus communis* L.)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Haselnüsse** (*Corylus avellana*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Walnüsse** (*Juglans regia*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Pecannüsse** (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Pistazien** (*Pistacia vera*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Macadamia- oder Queenslandnüsse**  
(*Macadamia temifolia*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sellerie**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Senf**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Sesamsamen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Schwefeldioxid und Sulphite**

**Lupinen**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Weichtiere**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

# ZZuIV - Zusatzstoffzulassungsverordnung

---

- **Kennzeichnung der Zusatzstoffe**

- „mit Farbstoff“ z.B. Käse, Erfrischungsgetränke, Lachsersatz, Tortenguss etc.
- „mit Konservierungsstoff“ z.B. Wurstwaren, Feinkostsalat, Lachsersatz, etc.
- „mit Antioxidationsmittel“ z.B. Backwaren, Wurstwaren, Erfrischungsgetränke, etc.
- „mit Geschmacksverstärker“ z.B. Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Soßen, etc.
- „geschwefelt“ z.B. Kloßteig, Gemüseerzeugnisse, etc.
- „geschwärzt“ z.B. Oliven, etc.
- „mit Phosphat“ z.B. Wurstwaren, Fleischerzeugnisse, etc.
- „mit Süßungsmittel“ z.B. Feinkostsalate, Getränke
- „enthält eine Phenylalaninquelle“ z.B. oft in light oder zuckerreduzierten Lebensmitteln,

# AromenVO - Aromenverordnung

---

- Kennzeichnung von Aromen
  - koffeinhaltig
  - chininhaltig

## ZZuIV / AromenVO

---

### Kennzeichnung

- gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar
  - bei loser Abgabe „Schild an der Ware“
  - bei Speisekarten mit Fußnote möglich

# ZZuIV besondere Farbstoffe

---



## Azofarbstoffe

- (E 102) Tartrazin
- (E 104) Chinolingelb
- (E 110) Gelborange S
- (E 124) Cochenillerot A
- (E 122) Azorubin
- (E 129) Aullrarot

Pflichthinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen“

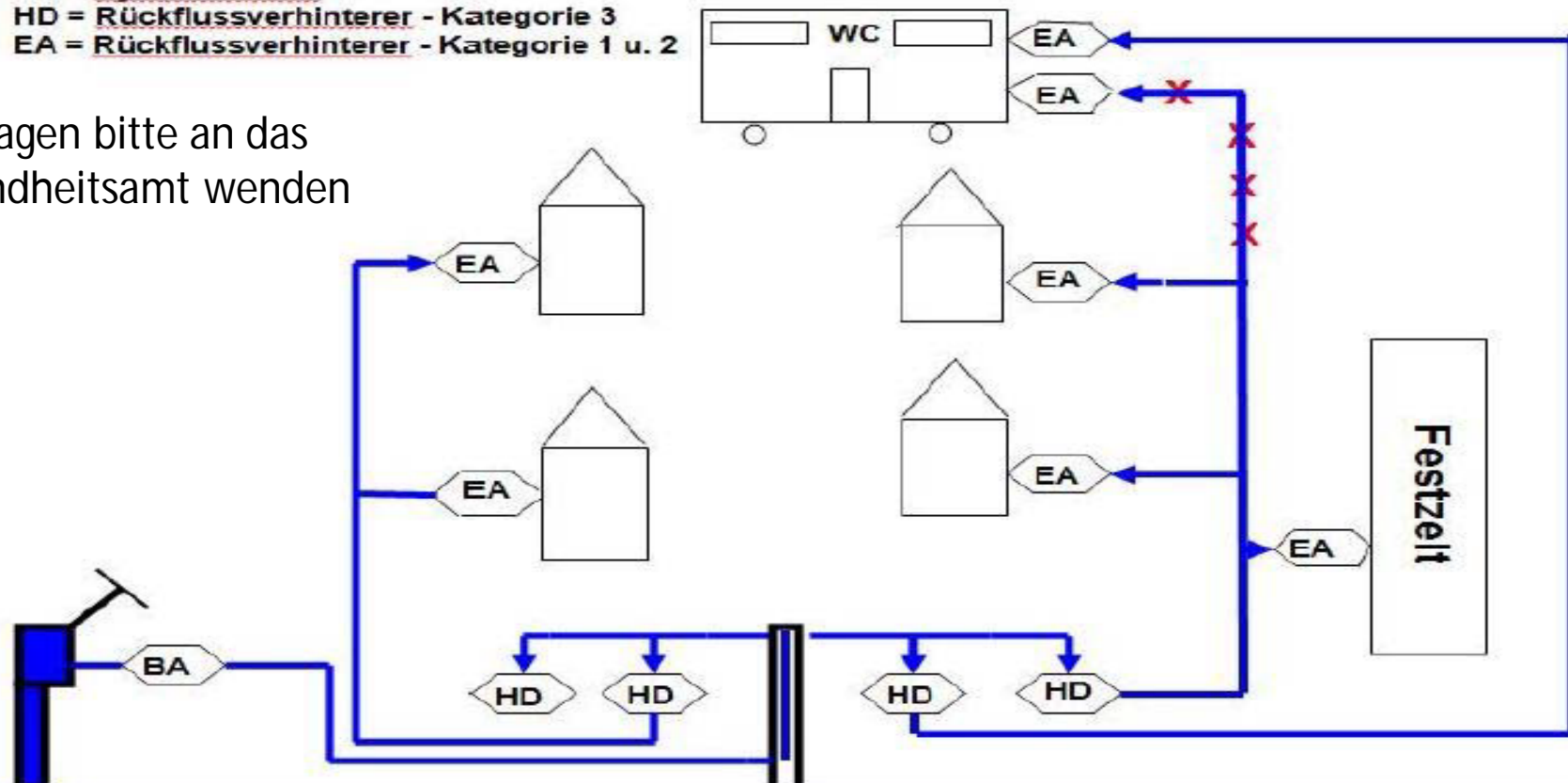
# Trinkwasserversorgung

**Wasserversorgung aus Standrohren**  
für Volks- und Straßenfeste, Messen oder ähnlichen  
Veranstaltungen und zur Versorgung von Baustellen

**Toilettenwagen muss für sich  
alleine angeschlossen werden.**

**BA = Systemtrenner**  
**HD = Rückflussverhinderer - Kategorie 3**  
**EA = Rückflussverhinderer - Kategorie 1 u. 2**

bei Fragen bitte an das  
Gesundheitsamt wenden

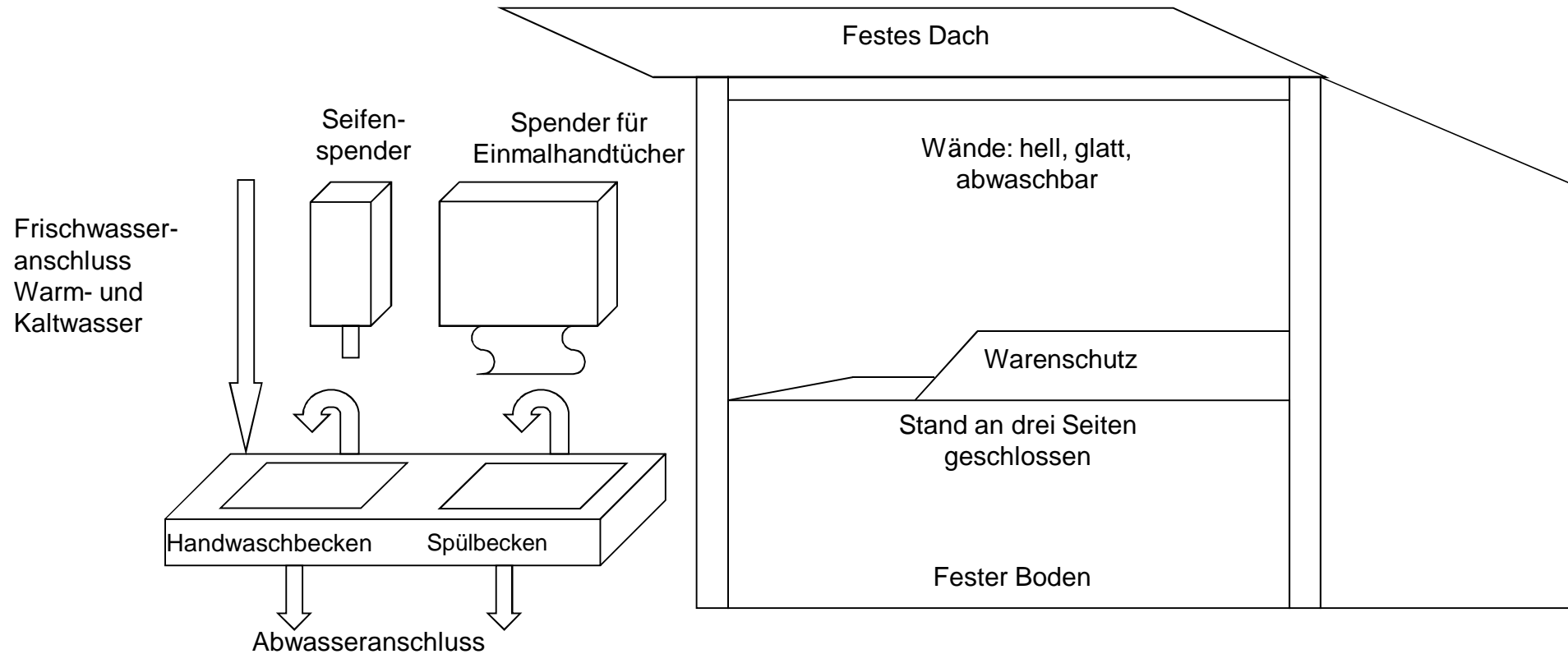


# Lebensmittelrecht

---

- **IFSG – Infektionsschutzgesetz**
  - Infektionsschutzbelehrung (Gesundheitszeugnis)
- **GastG – Gaststättengesetz**
  - Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes § 12 GastG
- **Lebensmittelbuch „Leitsätze für Lebensmittel“**
  - Regelt die Zusammensetzung von Lebensmitteln
- **PAngV – Preisangabenverordnung**
  - Preiskennzeichnung, Menge
- **DIN – Normen**
  - Sachverständigen Meinung

# Wie sollte ein Stand aussehen



# Grundlagen

- keine Bodenlagerung
- Warenschutz
- Lebensmittelechte Behältnisse verwenden
- Temperaturanforderungen beachten
- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Personaltoilette
- Handwaschgelegenheit
- Abfalllagerung
- Abwasserentsorgung
- Wasserverteilung (Trinkwasserschläuche nach KTW und DVGW-W270)



# Schulung Personal

---

- Leitfaden vom STMUV
- Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten
- Unterschriftenliste

contra

- Gewerbliche Veranstaltung
  - Belehrung nach dem IFSG bzw. Gesundheitszeugnis



## Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

### Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

#### Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

#### Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

#### Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

#### Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

### Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus oder Paratyphus**,
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

**Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:**

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

### Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhäube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

# Kennzeichnung

---

- Grundlagen
  - Lieferschein
  - Spezifikation
  - Kennzeichnung der Fertigpackung
  - Notfalls beim Lieferanten erfragen.

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- 1 Paar Bratwürste mit Semmel 2 €

Zusatzstoffe

- mit Phosphat
- mit Geschmacksverstärker

Allergene

- enthält Weizen
- enthält Sellerie
- enthält Senf

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- Brötchen mit Seelachsschnitzel  
(Lachersatz) <sup>1,6,a,b</sup> 2,80 €

1= mit Farbstoff

6= mit Konservierungsstoff

a= enthält Weizen

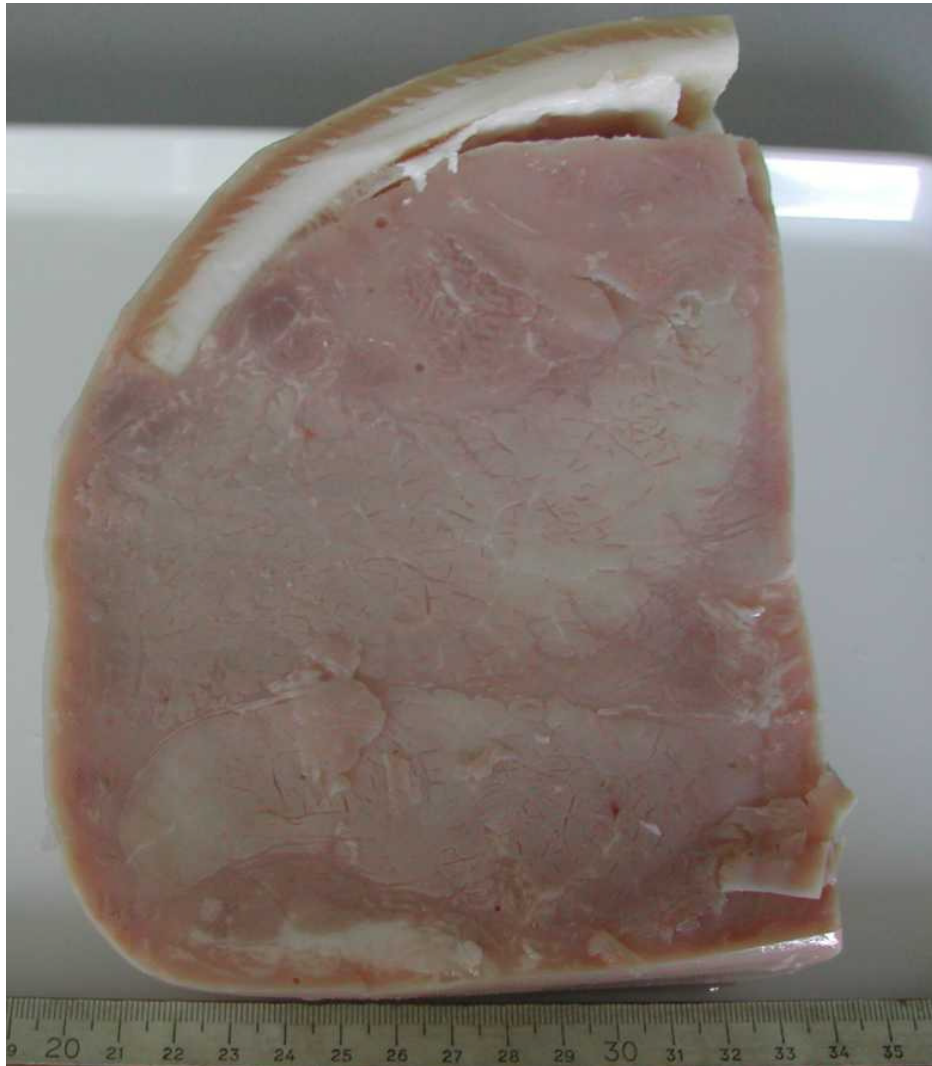
b= enthält Fisch

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- Kennzeichnung Schinken
  - immer Hinterschinken sonst
    - Vorderschinken
    - Formfleisch Hinterschinken
    - Formfleisch Vorderschinken

# Kennzeichnungsbeispiele



## *Pizza-Belag nach italienischer Spalla Cotta Art.*

*Vorderschinkenfleisch, zerkleinert  
und geformt, grob entfettet  
ohne Schwarte.*

*Gepökelt mit Wasser, Phosphat  
und Stärke, gekocht.*

**Zutaten: Schweinefleisch (58%), Wasser, Stärke,  
Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff:  
E 250), Schweinefleischwei, Verdickungsmit-  
tel (E 407), Stabilisatoren (E 451, E 452, E 450),  
Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel (E 301),  
Geschmacksverstärker (E 621).**

Heute im Angebot :

Pizza mit Pizza-Belag nach italienischer  
Spalla Cotta Art aus  
Vorderschinkenfleisch, zerkleinert und  
geformt, grob entfettet , ohne  
Schwarte, gepökelt mit Wasser, Phosphat  
und Stärke, gekocht

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- Feta-Käse  
aus Griechenland  
Schafs- und oder Ziegenmilch

ansonsten

- Weichkäse
- Hirtenkäse

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- Kuchenbuffet
  - Schwarzwälder Kirschtorte 1, a,b,c

1 = mit Farbstoff

a = enthält Weizen

b = enthält Ei

c = enthält Milch

# Begleitzettel

Wir danken für die Unterstützung und bitten, noch ein paar Angaben zu machen, welche uns den Verkauf erleichtern:

Bezeichnung: \_\_\_\_\_

von: \_\_\_\_\_  
(Name, Vorname)

## Zutaten:

<input type="checkbox"/> Weizen <input type="checkbox"/> Roggen <input type="checkbox"/> Gerste <input type="checkbox"/> Hafer <input type="checkbox"/> Dinkel <input type="checkbox"/> Kamut <input type="checkbox"/> Krebstiere <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Fisch <input type="checkbox"/> Erdnüsse <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Milch (inkl. Laktose) <input type="checkbox"/> Mandel <input type="checkbox"/> Haselnüsse <input type="checkbox"/> Walnüsse <input type="checkbox"/> Kaschunüsse <input type="checkbox"/> Pecannüsse <input type="checkbox"/> Paranüsse <input type="checkbox"/> Pistazien <input type="checkbox"/> Macadamia bzw. Queenslandnüsse <input type="checkbox"/> Sellerie <input type="checkbox"/> Senf <input type="checkbox"/> Sesam <input type="checkbox"/> Schwefel bzw. Sulfite <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Weichtiere	<b>glutenhaltige Getreide</b>	<input type="checkbox"/> Alkohol <input type="checkbox"/> mit Farbstoff <input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz) <input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel <input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker <input type="checkbox"/> mit Schwefeldioxid <input type="checkbox"/> mit Schwärzungsmittel (geschwärzt) <input type="checkbox"/> mit Phosphat <input type="checkbox"/> koffeinhaltig <input type="checkbox"/> chininhaltig <input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel <input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle <input type="checkbox"/> gewachst
<input type="checkbox"/> sonstige besondere Zutaten:		

Bitte den Begleitzettel bis zum Abverkauf bei der Speise lassen!

### Hinweis:

Aufgrund der bisherigen Erfahrungen werden die Angaben auf dieser Seite benötigt. Leider ist es nicht, wie bei anderen Festen möglich, auf andere Art und Weise eine schnelle Rückfrage zu ermöglichen.

Bei den Angaben zu den Zutaten ist besonders wichtig, ob Alkohol enthalten ist, da dieser Punkt sehr oft gefragt wird – z.B. bei Kindern. Aber auch andere Zutaten sind gerade für Allergiker immer ein Thema.

Wir bitten diesen Zettel für jede Speise auszufüllen und mit abzugeben.

Danke

# Kennzeichnungsbeispiele

---

## • Getränke

0,5 l Sorte XXX Pils <sub>d</sub>	2,00 Euro
0,5 l Sorte XXX Weißbier <sub>a, d</sub>	2,50 Euro
0,5 l Radler <sub>2, d</sub>	2,30 Euro
0,5 l Cola- Weißbier <sub>1, 8, a, d,</sub>	2,70 Euro

1= mit Farbstoff

2= mit Antioxidationsmittel

8= koffeinhaltig

a= enthält Weizen

d= enthält Gerste

# Kennzeichnungsbeispiele

---

- Getränke
- Wein (Farbe, Anbaugebiet, Qualitätsstufe, Sorte)
  - Achtung Allergen Schwefel / Sulfite
- 0,2 l Aperol Spritz <sub>1,9,f</sub>                      3,50 Euro

1= Farbstoff

9= chininhaltig

f= Schwefel / Sulfite

# Fragen?

# Lebensmittelkontrolleure im LKR Wunsiedel

---

- Frau Tröger  
09232/ 80 505  
[helga.troeger@landkreis-wunsiedel.de](mailto:helga.troeger@landkreis-wunsiedel.de)  
Marktleuthen, Kirchenlamitz, Höchstädt, Thiersheim, Thierstein, Hohenberg,  
Arzberg, Schirnding
- Herr Heinrich  
09232/ 80 506  
[wolfgang.heinrich@landkreis-wunsiedel.de](mailto:wolfgang.heinrich@landkreis-wunsiedel.de)  
Marktrechwitz, Bad Alexandersbad, Nagel
- Herr Schütze  
09232/ 80 504  
[stefan.schuetze@landkreis-wunsiedel.de](mailto:stefan.schuetze@landkreis-wunsiedel.de)  
Selb, Schönwald
- Herr Böhm  
09232/ 80 503  
[florian.boehm@landkreis-wunsiedel.de](mailto:florian.boehm@landkreis-wunsiedel.de)  
Wunsiedel, Röslau, Weißenstadt, Tröstau