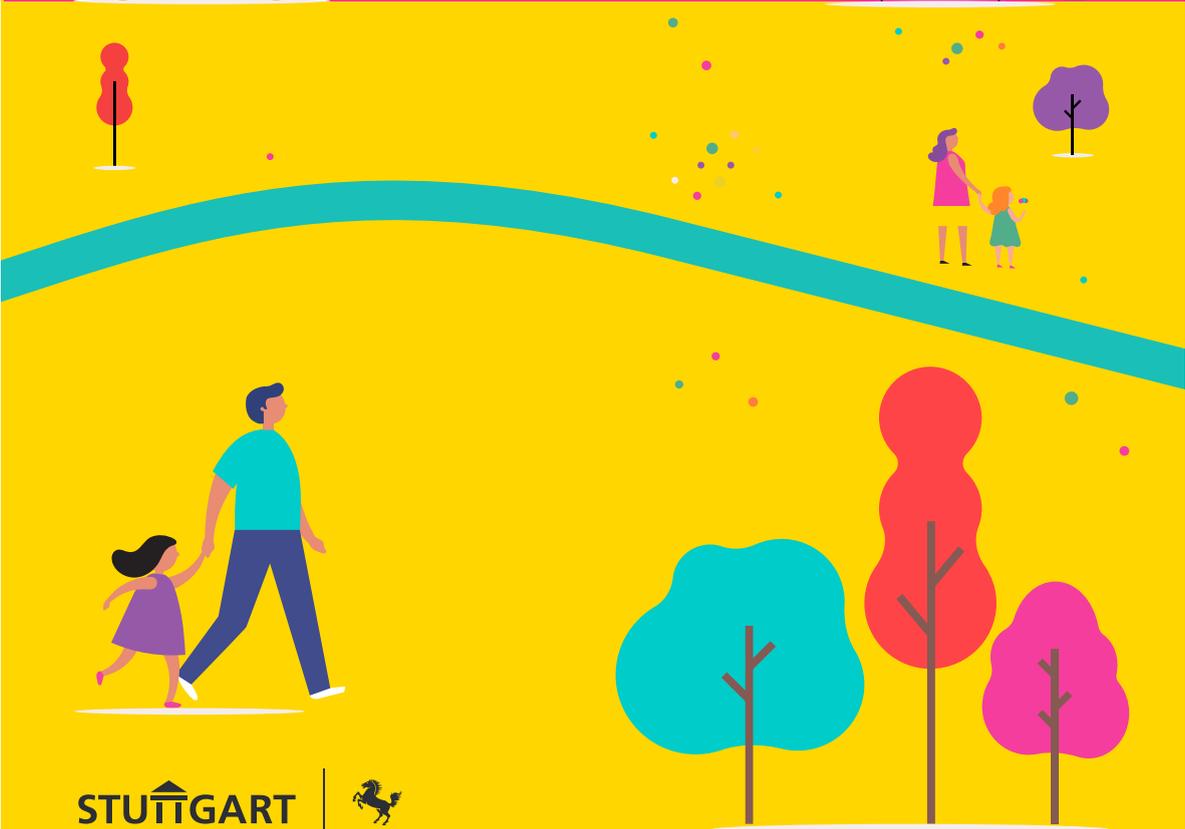
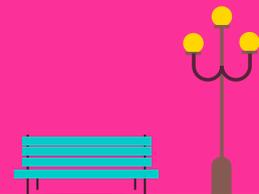




# Kurz-Info für Ehrenamtliche zum Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins-, Straßen- und Schulfesten 🎉



Vereins-, Straßen- und Schulfeste sind ein fester Bestandteil des öffentlichen Lebens. Dabei spielen die angebotenen Getränke und Speisen eine große Rolle. Dieses Faltblatt gibt Ehrenamtlichen einen Überblick, was zu beachten ist: beim Aufbau eines Verkaufsstandes sowie beim hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

### Bauliche Voraussetzungen

- Ein Lebensmittelverkaufsstand im Freien muss ein festes Dach sowie Seitenwände und eine Rückwand haben, damit Speisen und Getränke geschützt sind.
- An der offenen Verkaufsseite sollte das Dach überstehen.
- Das Material der Seiten- und Rückwände sollte glatt und leicht zu reinigen sein.
- Der Fußboden sollte rutschsicher und ebenfalls leicht zu reinigen sein.
- Lebensmittel, die im Ausgabebereich behandelt und angeboten werden, müssen vor Niesen, Husten und Ähnlichem geschützt sein. Deshalb sollte der Verkaufsstand an der Vorderseite entsprechend abgeschirmt sein (Hustenschutz – siehe Skizze).
- Ein leicht erreichbares Handwaschbecken, ausgestattet mit Flüssigseife, möglichst fest installierten Einmalhandtüchern und fließend warmem und kaltem Wasser, ist erforderlich (siehe Skizze). Es muss ständig freigehalten werden.
- Ehrenamtliche sollten Geschirr und Gerätschaften mittels einer Spülmaschine reinigen. Bei wenig Geschirr ist das Reinigen von Hand in einem Spülbecken möglich. Dabei ist ein regelmäßiger Wasserwechsel wichtig.





Nur Trinkwasser  
verwenden



Handwaschbecken



Spülbecken



Seifenspender  
fest installiert



Seife benutzen



Spender für  
Einmalhandtücher  
fest installiert

festes Dach

Seiten sollten geschlossen sein

Wände am Stand hell, glatt,  
abwaschbar  
Rückseite geschlossen

Hustenschutz

Seiten sollten geschlossen sein

fester Boden, glatt  
und leicht zu reinigen



## Sonstige Voraussetzungen

- Sauberes Geschirr ist vom Schmutzgeschirr getrennt zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.
- Die Arbeitsflächen und Gerätschaften sollen leicht zu säubern sein. Küchenhelferinnen und -helfer sollten diese regelmäßig zwischendurch reinigen.
- Es wird empfohlen, unterschiedliche Lappen für Geschirr/Gerätschaften und Arbeits-/Ausgabeflächen zu verwenden.
- Es müssen ausreichend Abfallbehälter mit Deckel bereitstehen.
- Verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder in geschlossenen Behältern bis zum Abtransport aufzubewahren.

## Umgang mit Lebensmitteln

Ehrenamtliche dürfen Lebensmittel nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen herstellen, behandeln und abgeben.

## Transport und Lagerung

- Kühlpflichtige Lebensmittel müssen bei Transport und Lagerung auch ausreichend gekühlt sein.
- Ehrenamtliche müssen leicht Verderbliches wie Süßspeisen, Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen wie Käsesahnetorte und Biskuitrolle, Fleisch, Milch und Milcherzeugnisse, Salate (auch Kartoffelsalat), Dressings sowie belegte Brötchen gekühlt aufbewahren. Nur zur unmittelbaren Abgabe ist eine kurzfristige Kühlunterbrechung möglich.
- Sie dürfen unverpackte Lebensmittel nur in sauberen Behältern und abgedeckt transportieren. Diese Behälter sollten nicht auf dem Boden stehen.

## Zubereitung

- Lebensmittel sind unter einem Dach vorzubereiten und zu garen.
- Zu garende Speisen müssen gut durcherhitzt sein.
- Ehrenamtliche sollten Geflügel frisch und fertig gewürzt verwenden. Kein Auftauen vor Ort! Eine Arbeitskraft sollte möglichst nur

für das rohe, eine andere für das gegarte Geflügelfleisch zuständig sein. Zwischen den Arbeitsschritten unbedingt gründlich die Hände waschen!

- Küchenhelferinnen und -helfer sollten verzehrfertige Speisen möglichst nicht mit der bloßen Hand anfassen. Es empfehlen sich Gabeln und Zangen.
- Warm zu verzehrende Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden (mindestens 65°C).

### Lebensmittelabgabe

- Speisen mit rohen Eiern sollten gründlich durcherhitzt sein.
- Ehrenamtliche dürfen keine Speisen mit nicht durcherhitztem Frischei an Kinder und andere empfindliche Personen abgeben.
- Kartoffelsalat nur am Herstellungstag ausgeben!
- Speisereste sollten nicht im Bereich der Lebensmittelausgabe lagern.
- Die Helferinnen und Helfer sollten gebrauchtes Geschirr separat vom Ausgabebereich zurücknehmen.

### Personalhygiene

- Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden: kein Husten, Schnupfen, Durchfall oder Erbrechen; keine Wunden an Armen und Händen sowie keine sonstigen Erkrankungen.
- Alle Helferinnen und Helfer müssen saubere Arbeitskleidung tragen.
- Eigene Jacken, Taschen und Ähnliches sollten nicht im Bereich der Lebensmittelzubereitung aufbewahrt werden.
- Ehrenamtliche müssen vor Arbeitsbeginn und nach einer Arbeitsunterbrechung ihre Hände gründlich waschen. Sie sollten beim Umgang mit Geflügel und Hackfleisch zusätzlich Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwenden. Zum Trocknen der Hände sollten sie ausschließlich Einmalhandtücher benutzen.

