



Kalte Speisen: gut kühlen

Besondere Vorsicht ist bei Nudel- und Kartoffelsalat sowie bei Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten) geboten. Denn diese Speisen beziehungsweise ihre Bestandteile lösen häufig Lebensmittelvergiftungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen aus, wenn sie unsachgemäß hergestellt beziehungsweise gelagert wurden. Alle leicht verderblichen Speisen müssen gut gekühlt zum Veranstaltungsort transportiert und dort gekühlt aufbewahrt werden. Sie dürfen erst kurz vor dem Verzehr aus der Kühlung genommen werden. Die Kühltemperatur muss unter +7°C liegen. Dies kann zum Beispiel durch Campingkühlboxen mit Kühlakkus erreicht werden.

Warme Speisen: gut erhitzen

Warme Speisen müssen vor dem Verzehr noch einmal gut erhitzt werden, damit Bakterien und gesundheitsgefährdende Keime abgetötet werden. Wenn die Lebensmittel nicht unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden, sollten sie nach der Zubereitung schnell abgekühlt und anschließend gekühlt gelagert werden. In lauwarmen Speisen vermehren sich Bakterien besonders schnell. Unmittelbar vor dem Verzehr müssen die Gerichte drei bis fünf Minuten lang kräftig erhitzt und dann heiß gehalten werden. Bei der Verwendung von Mikrowellen muss sichergestellt werden, dass die gesamte Speise durchgegart wird.

Die Auslage von Lebensmitteln

Die Flächen, auf denen die Speisen zubereitet und angeboten werden, sollten leicht zu reinigen sein. Wachstücher sind als ansprechende, hygienische Unterlage gut geeignet. Schützen Sie unverpackte Lebensmittel vor dem Berühren, Anhusten oder Anniesen durch Gäste. Bewahren Sie diese Lebensmittel zum Beispiel im hinteren Bereich des Standes auf oder decken Sie sie auf der Theke mit Tortenhauben oder Klarsichtfolien ab. Stellen Sie in unmittelbarer Nähe von Lebensmitteln oder auch von sauberem Geschirr kein benutztes Geschirr ab.

Die Abgabe von Lebensmitteln am Stand

Stände, die im Freien aufgestellt werden, müssen ausreichend überdacht sein, um Sonne, Regen und Wind abzuhalten. Als Lebensmittelstände sind Zelte und Pavillons gut geeignet. Der Boden muss fest und sauber, alle Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein. Selbstverständlich sollten die Stände nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden.



Lebensmittelüberwachung in NRW

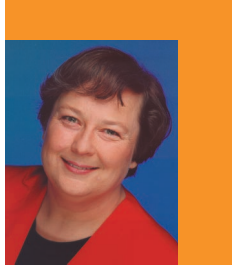
In Nordrhein-Westfalen sind 54 Lebensmittelüberwachungsämter mit der Überwachung von Lebensmitteln betraut. Sie sind Anlaufstellen für alle Verbraucherinnen und Verbraucher, die eine Auskunft benötigen oder eine Beschwerde vorzubringen haben. Neben den Kommunen beschäftigen sich auch die Bezirksregierungen und das Verbraucherschutzministerium NRW mit der Lebensmittelüberwachung. Hier werden alle landesweit geltenden Leitlinien und Durchführungsvorschriften erarbeitet. Die Gesamtverantwortung für den Verbraucherschutz in Nordrhein-Westfalen trägt das Ministerium.

Die Adresse Ihres nächstgelegenen Lebensmittelüberwachungsamtes finden Sie im Internet unter www.munlv.nrw.de.



Hygienisch zubereiten – Feste feiern

Hinweise für die Ausrichtung nicht-gewerbsmäßiger Veranstaltungen



► Liebe Leserinnen und Leser,

Kindergärten, Schulen und Kirchengemeinden, aber auch Vereine veranstalten regelmäßig Feste. Hier gibt es einige „gute Geister“, die für das leibliche Wohl sorgen. Bei der Herstellung und dem Ausgeben von Lebensmitteln kann es jedoch zu Fehlern kommen, die nicht ohne Folgen für die Gesundheit der Gäste bleiben.

Um jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern, müssen hygienische Mindestanforderungen eingehalten werden. Sie sollten in diesem sensiblen Bereich kein Risiko eingehen! Wenn einer Ihrer Gäste an einer Lebensmittelvergiftung erkranken sollte, wäre das Ihre Verantwortung.

Dieses Informationsfaltblatt soll Ihnen helfen, Fehler bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln für Ihre Festveranstaltung zu vermeiden. Es gibt viele nützliche Tipps, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird!

Ihre

Bärbel Höhn

Bärbel Höhn
Ministerin für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Negative Beeinflussung vermeiden

Frisch, gesund und appetitlich – so sind unsere Lebensmittel ein Genuss. Mangelnde Hygiene, die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, eine falsche Lagerung oder Verunreinigungen durch Schmutz, Ungeziefer und Tiere beeinflussen Lebensmittel nachteilig. Aus Vorfreude auf den Verzehr wird Ekel, und schon so manches Fest hat einen bitteren Nachgeschmack bekommen, weil sich Gäste den Magen verdorben oder gar schwere Erkrankungen zugezogen haben.

Lieber verzichten

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und verderben leicht. Sie enthalten Keime, die sich bereits bei Temperaturen ab +10 °C stark vermehren und gesundheitsschädlich sind. Vor diesem Hintergrund sollten Sie folgende Lebensmittel sicherheitshalber nicht anbieten:

- Mett
- Tatar
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- Vorzugsmilch
- selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise

Bestimmt können Sie Ihre Gäste auch mit anderen Leckereien verwöhnen.



Das A und O der Hygiene bei der Zubereitung

Wer Lebensmittel für andere zubereitet oder anbietet, muss besonders auf seine persönliche Hygiene achten. Bedenken Sie, dass auch Sie viele Keime auf Lebensmittel übertragen können.

- Bereiten Sie nur dann Lebensmittel zu, wenn Sie keine ansteckende Krankheit haben. Auch Durchfall und Erkältungen können eine Gefahr sein. Überlassen Sie in einem solchen Fall die Zubereitung anderen.
- Tragen Sie saubere, nicht flusende Kleidung. Gut geeignet sind Kittel und Schürzen aus Baumwolle.
- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit Lebensmitteln. Stellen Sie sich vor, Ihr Steak wird Ihnen von einem rauchenden Kellner serviert!
- Reinigen Sie vor und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten die Arbeitsflächen und -geräte gründlich.
- Tauen Sie Geflügel und Fleisch nicht in unmittelbarer Nähe zu anderen Lebensmitteln auf, da durch Berührung mit dem Auftauwasser Salmonellen übertragen werden können.
- Lassen Sie auf keinen Fall Haustiere in die Küche.

Die Hände sind Ihre Visitenkarte

Bevor Sie Lebensmittel zubereiten oder abgeben sowie nach jedem Toilettenbesuch müssen Sie Ihre Hände unter fließendem, möglichst warmen Wasser mit Flüssigseife waschen. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder von unbearbeiteten Lebensmitteln wie ungeputztem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern. Beachten Sie, dass Ihre Hände frei von Wunden sind. Wenn Sie an einer Hautkrankheit leiden, überlassen Sie die Zubereitung von Lebensmitteln anderen.

Handwaschgelegenheiten dürfen nie fehlen

Von jedem Stand sollte eine Handwaschgelegenheit leicht erreichbar sein. Steht kein Waschbecken zur Verfügung, genügt ein frisch gefüllter Wasserkannister mit Ablaufhahn und Waschschüssel. Benutzen Sie kein stehendes Wasser aus einem Eimer, da sich hier gefährliche Bakterien vermehren können. Zu jeder Waschgelegenheit gehören Flüssigseife und Einmalhandtücher.

