

## Wir sind für Sie da!

### Im Saarland ist für die Lebensmittel- überwachung zuständig das Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz

Abteilung Veterinär- und Lebensmittelwesen  
Hochstraße 65, 66115 Saarbrücken  
Tel.: 0681/9978-4500

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich  
bitte an:

#### Regionalstelle Mitte

für Regionalverband Saarbrücken  
Tel.: 0681/9978-4550

#### Regionalstelle Ost

für Saarpfalz-Kreis, Kreis Neunkirchen und  
Kreis St. Wendel  
Tel.: 0681/9978-4650

#### Regionalstelle West

für Kreise Saarlouis und Merzig-Wadern  
Tel.: 0681/9978-4600

### Die Gesundheitsämter der saarländischen Landkreise und des Regionalverband Saar- brücken erreichen Sie hier:

Saarbrücken	0681/506-0
Saarlouis	06831/444-700
Merzig-Wadern	06861/703-320
St. Wendel	06851/801-0
Neunkirchen	06824/906-0
Saarpfalz-Kreis	06841/104-0

**Personalhygiene:** Vor Arbeitsbeginn und nach  
Pausen oder Toilettenbesuch Hände waschen!  
Bei der Arbeit nicht essen, trinken, rauchen!  
Verzehrsfertige Lebensmittel, wenn vermeid-  
bar, nicht mit bloßen Händen anfassen!  
Die Kunden erwarten saubere Arbeitskleidung!

**Hygiene, Sauberkeit und Ordnung verbessern  
die Sicherheit, erleichtern den Arbeitsablauf  
und erhöhen den Umsatz!**



**Händewaschen nicht vergessen!**

#### Impressum

Landesamt für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz  
Abt. Veterinär- und Lebensmittelwesen

Hochstraße 67  
66115 Saarbrücken  
Tel.: 0681/9978-4500  
Fax: 0681/9978-4549

Internet: [www.lsgv.saarland.de](http://www.lsgv.saarland.de)  
E-Mail: [poststelle@lsgv-luv.saarland.de](mailto:poststelle@lsgv-luv.saarland.de)

Saarland

Ministerium für Justiz, Arbeit,  
Gesundheit und Soziales



**HYGIENE-HINWEISE  
FÜR VOLKS- UND  
VEREINSFESTE**

## Wichtige Hygieneregeln für Vereinsfeste

■ **Grundsätze:** Lebensmittel dürfen nur dann an Dritte abgegeben werden, wenn sie sicher sind. Die Speisen und Getränke dürfen also nicht gesundheitsschädlich oder für den Verzehr ungeeignet sein. Hierfür ist die Unternehmerin/der Unternehmer und damit auch der Verein oder Veranstalter verantwortlich, die/der die Verfahren der Gewährleistung der Sicherheit regelmäßig überprüfen und anpassen muss. Gewerbliche Unternehmerinnen und Unternehmer müssen diese Maßnahmen dokumentieren. Alle Beschäftigten müssen entsprechend ihren Aufgaben geschult oder unterwiesen werden. Personen, die Lebensmittel an Dritte abgeben, müssen bestimmte gesundheitliche Voraussetzungen erfüllen und die Einhaltung der Hygiene beachten. Sie sind über die entsprechenden Regelungen nach dem Infektionsschutzgesetz zu belehren.

Gewerbliche Unternehmerinnen und Unternehmer müssen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz vorweisen. Personen, die an Vereinsfesten ehrenamtlich ein- bis zweimal pro Jahr helfen, erhalten diese Belehrung über ein Informationsblatt. Dieses Informationsblatt wird von der zuständigen Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung an den Vereinsvorsitzenden ausgehändigt, der alle im Lebensmittelbereich eingesetzten Personen vor **Aufnahme der Tätigkeit** zu unterweisen und auf bestehende gesetzliche Tätigkeitsverbote (wie z. B. Durchfall, Hauterkrankungen, die die Gefahr einer Übertragung von Krankheitserregern über Lebensmittel auf andere Menschen erkennen lassen usw.) hinzuweisen hat. Personalhygiene siehe Rückseite.

■ **Betriebsstätten:** Stände, Verkaufszelte, mobile Verkaufsfahrzeuge usw. **müssen sauber sein und instand gehalten** werden. Eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachhaltige Beeinflussung (Schädlinge, Verunreinigung, Tiere, Witterungseinflüsse, Gerüche, hohe Temperaturen) muss gewährleistet sein; fester Untergrund muss vorhanden sein, der auch bei nassem Wetter begehbar ist.

■ **Kühleinrichtungen:** Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, feine Backwaren, Salate mit Mayonnaise usw. dürfen nur gekühlt gelagert und transportiert werden. Die Kühleinrichtungen dürfen nicht überladen werden und müssen sauber und instand gehalten werden. Ein Kontrollthermometer muss vorhanden sein.

■ **Aufbewahrung von Lebensmitteln:** Soweit leicht verderbliche Lebensmittel nicht innerhalb von 2 Stunden nach Bereitstellung verzehrt sind, müssen sie unter ausreichender Kühlung bzw. Erhitzung und getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahrt werden. Die Warmhaltetemperatur muss dabei mindestens 60° C sein, die Temperatur bei Kühlung darf 7° C nicht übersteigen. Aufgetaute Tiefkühlkost und Speiseeis dürfen nicht wieder eingefroren werden, roher Fisch und Meeresfrüchte sind auf Eis oder bei weniger als 2° C aufzubewahren. Lebensmittel dürfen nur getrennt von allen anderen Produkten gelagert werden.

■ **Zusatzstoffe:** Es dürfen nur erlaubte Zusatzstoffe eingesetzt werden (z. B. Phosphat in Rostwurst, Farbstoffe in Getränken). Zusatzstoffe sind kenntlich zu machen, Angaben auf

der Preisliste sind ausreichend.

■ **Trinkwasserversorgung:** Es dürfen nur zugelassene und mit Prüfzeichen versehene Schläuche verwandt werden.

■ **Abwasserentsorgung:** Muss vorhanden sein.

■ **Handwaschbecken mit fließendem Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher:** Müssen leicht erreichbar zur Verfügung stehen, mobile Handwaschbecken sind erlaubt, soweit sie ständig betriebsbereit sind. Beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ist zusätzliche Warmwasserversorgung empfohlen.

■ **Oberflächen und Arbeitsgeräte:** Müssen **glatt und leicht zu reinigen sein** (z. B. Edelstahl oder Kunststoff).

■ **Abfallbehältnisse, vorzugsweise mit Deckel und Fußbedienung:** Sind so bereitzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln auszuschließen ist.

■ **„Spuckschutz“:** Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt oder vorrätig gehalten werden, müssen vor den Kunden abgeschirmt sein.

■ **Geschirreinigung:** Sofern keine Spülmaschine vorhanden ist, sollten **zwei Spülbehältnisse** (eines mit warmer Seifenlauge, eines mit klarem Wasser zum Nachspülen) zur Verfügung stehen; das Spülwasser ist der Nutzung entsprechend zu erneuern.

■ **Alkohol und Tabakwaren:** Abgabe nicht an Jugendliche!