

Feste sicher feiern

Leitfaden zur Guten Hygiene
für ehrenamtliche Helfer



INHALT

Vorwort.....	4
Warum ist Hygiene so wichtig?	6
Welche Speisen sind für Feste geeignet?	6
Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?	7
Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden? ..	10
Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?	11
Wie führt man Temperaturkontrollen durch?	12
Warum sind Temperaturkontrollen notwendig?	13
Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?	13
Wie geht man mit heißen Speisen um?	16
Was ist sonst noch bei der Zubereitung von warmen Speisen zu beachten?	17
Worauf sollte man bei der Speisen- und Getränkeabgabe achten?	18
Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?	20
Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?	21
Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?	21
Händewaschen ist das A und O	22
Welche Hygieneanforderungen sind sonst zu beachten?	23
Worauf ist bei der Reinigung zu achten?	24
Impressum	27

VORWORT

Liebe ehrenamtliche Helferinnen und Helfer,

danke für Ihre Einsatzbereitschaft, bei der kommenden Veranstaltung mitzuhelfen.

Zu einem schönen und gelungenen Fest gehören vielfältige und leckere Speisen und Getränke. Aber bei manchen Lebensmitteln besteht die Gefahr, dass sich darüber Keime und Krankheiten übertragen. Um das zu verhindern, müssen einige Regeln zur Hygiene beachtet werden. Die wichtigsten haben wir für Sie in diesem Heft zusammengestellt.

Diese Regeln wenden sich an Personen wie Sie, die ehrenamtlich bei Vereins-, Kultur-, Sport- und Kirchenfesten helfen oder bei vergleichbaren öffentlich zugänglichen Veranstaltungen. Wahrscheinlich sind diese Regeln für Sie schon längst selbstverständlich. Aber anhand dieses Hefts können Sie noch einmal prüfen, ob Sie wirklich an alles denken. Bitte beachten Sie diese Vorsichtsmaßnahmen, damit Ihnen, den Veranstaltern und den Gästen das Fest in guter Erinnerung bleibt.

Ausführlichere Informationen enthält das Heft „Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter“.

Wir wünschen Ihnen ein gelungenes Fest!

Ihre Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh)
und

Ihre Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V.
(BAG-HW)



Foto: © Klara Mahlenbrey



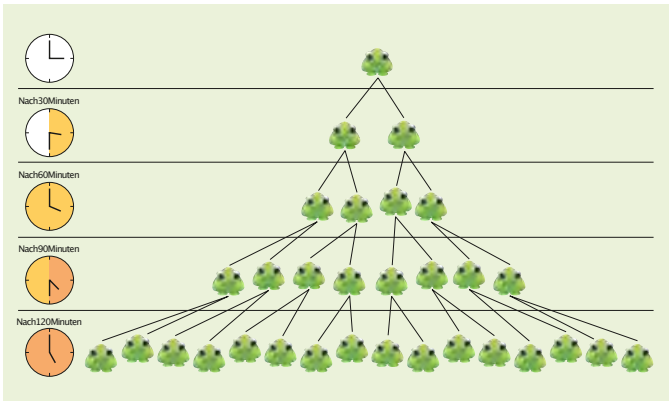
Foto: © Ute Comm



Foto: © Ute Comm

Warum ist Hygiene so wichtig?

Einige Lebensmittel verderben sehr schnell oder sie können krankheitserregende Bakterien enthalten. Dazu gehören zum Beispiel Salmonellen, die auf der Schale von rohen Eiern vorkommen können. Gelangen sie versehentlich in Speisen, die vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden wie zum Beispiel Tiramisu, und stehen diese einige Stunden im Warmen, dann können sich die Bakterien stark vermehren und nach einem Verzehr schlimmen Brechdurchfall verursachen. Äußerlich sieht man den Speisen nichts an. Sie riechen und schmecken auch ganz normal.



Mikroorganismen wachsen exponentiell

Gefährlich werden kann eine solche Erkrankung vor allem für Kleinkinder, Schwangere, Ältere oder kranke und immungeschwächte Menschen. Verzichteten Sie daher bei Festen auf bestimmte Zutaten wie rohe Eier, um diese Personengruppen nicht unnötig zu gefährden.

Welche Speisen sind für Feste geeignet?

In manchen Speisen vermehren sich Krankheitserreger eher als in anderen. Dazu zählen insbesondere Speisen, die zum Beispiel rohe Eier, rohes Fleisch, rohen Fisch, rohe Krustentiere, Rohmilch oder Rohmilchweichkäse enthalten. Sie gelten als anfällig für ein unkontrolliertes Bakterienwachstum und müssen deshalb fachgerecht zubereitet sowie lückenlos ausreichend gekühlt beziehungsweise erhitzt werden, damit nichts passiert. Das ist aber bei einer normalen Festorganisation kaum möglich. **Nicht fachlich ausgebildeten Personen** kann man dies nicht zumuten. Solche Lebensmittel sollten

daher besser nur **fachkundige Personen** oder **professionelle Anbieter** wie **Catering-Firmen** oder **Lieferdienste** auf Festen anbieten. Diese können außerdem die erforderlichen Kühl-beziehungsweise Heiß-halteinrichtungen mitbringen.



Als **Privatperson** sollten Sie für Feste daher sicherheitshalber nur Speisen mitbringen, die keine bedenklichen Zutaten enthalten. In der linken Spalte von Tabelle 1 auf Seite 8 sind Beispiele für geeignete Lebensmittelspenden aufgeführt. Wenn Sie allerdings zu den Privatpersonen zählen, die eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf absolviert haben, gelten Sie als fachkundig und können dann auch Lebensmittel wie frischen Fisch oder Grillfleisch auf dem Fest zubereiten.

Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?

- **Sauberkeit:** Alle Räume, in denen Speisen für Vereins- und Straßenfeste zubereitet werden, sowohl die private Küche als auch die Räume am Veranstaltungsort, müssen sauber sein. Gleiches gilt auch für Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr. Während der Zubereitung dürfen sich in den Räumen weder Tiere noch kranke Personen aufhalten.
- **Einwandfreie Zutaten:** Nehmen Sie für die Herstellung von Speisen nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum nicht abgelaufen ist. Das ist wichtig, weil die Speisen beim Verpacken, Transportieren, Umpacken und Bereitstellen kurzzeitig ohne Kühlung sein können. Das überstehen nur Speisen, die frisch sind!
- **Trinkwasser:** Es darf nur Wasser in Trinkwasserqualität zur Zubereitung von Lebensmitteln, zum Händewaschen und für die Reinigungsarbeiten verwendet werden. Saubere, lebensmittelechte Kanister, die mit frischem Trinkwasser gefüllt wurden, sind erlaubt.
- **Nur kurze Zeit lagern:** Bereiten Sie die Speisen kurz vor dem Fest zu, möglichst erst am Tag der Veranstaltung.



TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU

	Geeignete Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhafte Backwaren, Kleingebäck
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschener Blattsalat mit separatem Dressing

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder

EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN

Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
die nur von fachkundigen Personen¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleischerzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cervapici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
	Feinkostsalate mit selbst hergestellter, roheihaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Roheihaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Speiseeis ohne rohe Eibestandteile, z. B. mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu; Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
	Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

r in der Hauswirtschaft

- **Zügig arbeiten:** Verarbeiten Sie die Lebensmittel zügig und kühlen Sie Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, möglichst durchgängig.
- **Trennen:** Verarbeiten Sie tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt voneinander, zum Beispiel auf unterschiedlichen Schneidebrettern. Trennen Sie auch „unreine“ und „reine“ Arbeiten wie Gemüse putzen und Dessert rühren.
- **Durchgaren:** Garen Sie heiße Speisen vollständig durch. Bringen Sie nur Lebensmittel zum Fest mit, die Sie zuvor für 2 Minuten auf mindestens 70 °C im Inneren erhitzt haben.
- **Schnell abkühlen:** Füllen Sie größere Mengen heißer Gerichte zum schnelleren Abkühlen in flache Gefäße um. Decken Sie sie ab und stellen Sie diese kühl. Je schneller die Speisen abkühlen, desto weniger Keime können sich vermehren.
- **Nur abgekühlte Zutaten mischen:** Lassen Sie gekochte Speisekomponenten (zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln, Reis) auf Kühlschranktemperatur abkühlen, bevor Sie diese mit anderen Zutaten (zum Beispiel Schinkenwürfeln) mischen und daraus Feinkostsalate herstellen.
- Verwenden Sie zum **Frittieren** nur geeignete Fette oder Speiseöle.
- **Frittieren** Sie bei **maximal 175 °C Fetttemperatur** und nur solange, bis die Lebensmittel eine goldgelbe Farbe aufweisen.
- **Entfernen** Sie regelmäßig **Lebensmittelreste** und **Schwebstoffe** aus dem Frittierfett.
- **Wechseln** Sie das **Frittierfett** sofort **bei sichtbaren oder geruchlichen Abweichungen** wie Schäumen oder stechend-beißendem Geruch. Dunkle Verfärbungen und ein aufsteigender bläulicher Rauch deuten darauf hin, dass das Frittierfett verdorben ist. Eine weitere Verwendung ist nicht mehr zulässig.
- **Reinigen** Sie Spüle, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte regelmäßig zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie die Flächen mit einem sauberen Küchentuch oder Einwegtuch.
- **Saubere Wischlappen & Co:** Alle Reinigungsutensilien wie Wischlappen, Trockentücher und so weiter müssen sauber sein, das heißt: bei mindestens 60 °C gewaschen sein. Beim Fest selbst sollten Sie Einwegtücher verwenden.

Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?

- **Rundum verpacken:** Alle Lebensmittel müssen gut und rundherum verpackt werden. Das gilt auch für lose Lebensmittel wie frische Brötchen und trockenen Kuchen.

- **Lebensmittelechtes Material:** Das Verpackungsmaterial und die Transportbehältnisse müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein.
- **Kein Bodenkontakt:** Auch in der Verpackung dürfen Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden liegen.
- **Ausreichend kühlen:** Die meisten Speisen und Getränke, die gekühlt werden müssen, dürfen beim Transport und bei der Lagerung nicht wärmer als 7 °C werden. Tiefgekühlt müssen sie durchgängig bei -18°C aufbewahrt werden. Kurzfristige Abweichungen um 3 °C sind erlaubt. Bei einer Temperaturabweichung von mehr als 3 °C nach oben sind Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, zu verwerfen.
- **Ausreichend heiß halten:** Warme Speisen müssen während des Transports immer mindestens 65 °C warm sein.
- **Saubere Fahrzeuge:** Das Fahrzeug muss sauber sein. Während des Transports dürfen sich keine Tiere darin aufhalten. Die Lebensmittel dürfen nicht im Fußraum des Fahrzeugs transportiert werden.



Foto: © Ute Gomm



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?

Wenn Sie Lebensmittel für das Fest entgegennehmen, prüfen Sie deren Qualität anhand der folgenden Kriterien:

- **Frischeck:** Die Speisen sehen frisch aus. Fragen Sie: Wurden sie am selben Tag oder am Tag zuvor hergestellt?
- Bei Produkten in Fertigpackungen ist das **Mindesthaltbarkeits-** oder **Verbrauchsdatum** nicht abgelaufen.
- **Verpackungscheck:** Die Speisen sind abgedeckt oder gut verpackt. Die Verpackung ist unbeschädigt.

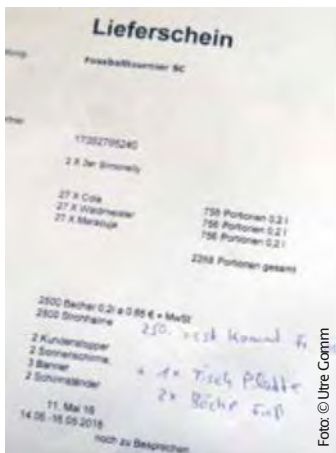


Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie führt man Temperaturkontrollen durch?



- **Temperaturcheck:** Überzeugen Sie sich, dass gekühlte und heiße Lebensmittel tatsächlich ausreichend gekühlt oder heiß genug angeliefert werden. Messen Sie im Zweifelsfall die Temperatur und schreiben Sie sie auf. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel bei der Speisenanlieferung und auf dem Fest kalt genug beziehungsweise ausreichend heiß sind. Überzeugen Sie sich auch davon, dass Kühlvitriolen sowie Kühl- und Tiefkühlgeräte ausreichend kalt sind. Die Höchstlagertemperaturen für gekühlte Lebensmittel können Sie der Tabelle 2 entnehmen. Weicht die Temperatur um mehr als 3 °C davon ab, nehmen Sie die Speisen lieber nicht an. Die Temperaturanforderungen für heiße Lebensmittel sind ab Seite 16 näher erläutert.



Erfüllen die Speisen einen oder mehrere der genannten Punkte nicht, weisen Sie sie zurück. Notieren Sie für spätere Nachfragen, welche Speisen Sie aus welchem Grund nicht annehmen konnten.

Sammeln Sie außerdem Lieferscheine, beispielsweise vom Metzger, der das Grillfleisch liefert, sowie weitere Quittungen von Großeinkäufen oder Lieferanten und/oder Originaletiketten. Auf diese Weise können Sie später nach dem Fest noch zurückverfolgen, woher diese Lebensmittel stammen.

Haben Sie noch ungeöffnete verpackte Lebensmittel von vorhergehenden Festen (zum Beispiel Bockwurstchen in Dosen oder Gläsern, Ketchup, Senf, Süßwaren wie Fruchtgummi) übrig und wollen diese mit anbieten, überzeugen Sie sich, dass die Waren sachgerecht gelagert wurden, das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist und die Ware eine einwandfreie Qualität aufweist.

Warum sind Temperaturkontrollen notwendig?

Sollten Gäste nach dem Fest erkranken, werden Sie beziehungsweise der Veranstalter des Festes befragt, welche Lebensmittel es gab, wie diese gelagert wurden und ob Sie sorgfältig gearbeitet haben. Deshalb ist es sinnvoll, zum Beispiel die **Temperatur der Kühlgeräte** zu

messen, Kühl- und Heißhaltetemperaturen zu kontrollieren und dies zu **protokollieren**. Bei Lebensmitteln, die gekühlt oder heißgehalten werden müssen, ist die Gefahr größer, dass etwas passiert. Je weniger von solchen Lebensmitteln Sie auf dem Fest anbieten, umso weniger müssen Sie kontrollieren.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?

Bei Kühlschranktemperaturen wachsen die meisten Krankheitserreger nur langsam. Ein Verderb lässt sich dennoch nicht verhindern. Tabelle 2 auf Seite 14 zeigt, welche **Höchstlagertemperaturen** für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel vorgeschrieben sind. Kümmern Sie sich darum, dass diese Temperaturen möglichst **durchgehend eingehalten** werden. Sind Kühlgeräte zu warm, regulieren Sie die Temperatur nach und bestücken Sie Lebensmittel gegebenenfalls zusätzlich mit eingefrorenen Kühlakkus. Lagern Sie zu kühlende Speisen immer im Kühlschrank, transportieren Sie sie in einer Kühltasche mit zum Beispiel Kühlakkus und **lagern** Sie sie bis zur Ausgabe auch auf dem Fest **gekühlt**.

- **Rechtzeitig aufstellen:** Bevor Kühlgeräte nach einem Transport genutzt werden können, müssen sie einige Stunden stehen, damit sich das Kältemittel sammeln kann. Außerdem dauert es nach dem Anschalten einige Stunden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- **Schatten für Kühlgeräte:** Schützen Sie die Kühlgeräte vor Sonneneinwirkung und sorgen Sie dafür, dass sie im Schatten stehen.



Foto: © Klara Mahlenbrey

**TABELLE 2: HÖCHSTLAGERTEMPORATUREN FÜR ZU KÜHLENDE
UND TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL**
(nach DIN 10508/2012¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel

Tiefkühlprodukte¹⁾

Speiseeis in Fertigpackungen¹⁾

Speiseeis zum Ausportionieren¹⁾

frische Fischereierzeugnisse¹⁾

Hackfleisch, Thekenware²⁾

frisches Geflügelfleisch¹⁾

Fleischzubereitungen, frisches Fleisch¹⁾

roheihaltige Lebensmittel¹⁾

Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert)¹⁾

Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen¹⁾

geschnittenes rohes Gemüse und zerkleinertes Obst¹⁾

Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten¹⁾

Feinkostsalate¹⁾

Konsummilch, pasteurisiert; UHT-Milch, geöffnet¹⁾

kühlpflichtige Milchprodukte (z. B. Sauermilchprodukte, Sahne,
Butter, Käse¹⁾)

Beispiel	Höchstlager- temperatur
	-18 °C oder darunter
	-18 °C oder darunter
Eis zur Abgabe als Bällchen	-10 °C bis -12 °C
roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelzeis- temperatur 0 bis 2 °C
loses Hackfleisch	+4 °C
Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Mett, Tatar	+7 °C
Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Forellen- filets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Frankfurter Kranz, Sahnetorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10 °C

- **Kalt genueg einstellen:** Auf einem Fest werden Kühlgeräte oft geöffnet. Daher sollte die Temperatur niedriger eingestellt werden als eigentlich nötig. Stellen Sie den Kühlschrank zum Beispiel auf 4 °C ein, damit die für viele Lebensmittel erforderlichen 7 °C erreicht werden.
- **Genügend Kühlakkus einfrieren und rechtzeitig wechseln:** Frieren Sie Kühlakkus für Kühtaschen in ausreichender Menge auf Vorrat rechtzeitig ein und denken Sie daran, diese regelmäßig auszutauschen. Setzen Sie bevorzugt Elektrokühlboxen ein.
- **Gerätetemperatur messen:** Messen Sie die Gerätetemperatur, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen. Gemessen wird in der unteren Mitte des Gerätes nahe an der Rückwand. In Kühlgeräten sollte die Temperatur zwischen 4 °C und 7 °C liegen, in Gefriergeräten soll sie -18 °C betragen.

Wie geht man mit heißen Speisen um?



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Garen** Sie insbesondere rohes Fleisch, Frischfisch und Geflügel vor der Abgabe **vollständig durch**. Das gilt insbesondere für Grillgut wie Bratwürste, Steaks und so weiter. Die Kerntemperatur im Inneren sollte für 2 Minuten mindestens 70 °C betragen.
- Warme Speisen, die gekühlt zum Fest transportiert wurden, müssen auf mindestens 70 °C **wieder erhitzt** werden. Diese Temperatur muss auch innen erreicht und über mindestens 2 Minuten gehalten werden. Suppen müssen sprudelnd aufgekocht werden.
- Warme Speisen, die heiß zum Fest transportiert wurden, müssen durchgängig auf 65 °C **heiß gehalten** werden. Sie müssen sichtbar dampfen. Wird die vorgegebene Temperatur nicht erreicht, können Sie bei kurzfristiger, geringfügiger Temperaturabweichung (bis auf maximal 60 °C für höchstens 15 Minuten) **nacherhitzen**. Anderenfalls müssen Sie die Speisen verwerfen.

- Achten Sie darauf, dass auch **durchgegartes Grillgut** bei einer Temperatur von 65 °C im Inneren **heißgehalten** wird. Das Beiseitelegen abseits der glühenden Kohlen auf dem Grillrost hat in der Regel zur Folge, dass im Grillgut bei geringeren Temperaturen als 65 °C optimale Bedingungen für eine Keimvermehrung entstehen. Das darf nicht sein.
- **Messen** Sie die **Kerntemperatur stichprobenhaft** mit einem Bratenthermometer, bevor Sie die Lebensmittel ausgeben. Achten Sie dabei darauf, die Speisen in der Mitte so einzustecken, dass Sie die Temperatur auch tatsächlich **im Kern** bestimmen. Sie dürfen außerdem nur mit einem sauberen Thermometer messen. Reinigen Sie dieses vor erneutem Gebrauch.
- Sofern Sie kein Thermometer zur Hand haben, **prüfen** Sie den **Garzustand augenscheinlich im Inneren**. Schweine- beziehungsweise Geflügelfleisch ist durchgegart, wenn es beim Anschneiden im Kern grau beziehungsweise weiß aussieht. Der austretende Fleischsaft ist farblos und klar.
- **Geben** Sie heiße Speisen möglichst **sofort aus**. Anderenfalls halten Sie diese bei einer Kerntemperatur von 65 °C warm. Die Warmhaltezeit sollte insgesamt längstens 3 Stunden betragen.

Was ist sonst noch bei der Zubereitung von warmen Speisen zu beachten?

Beim Grillen:

- Nehmen Sie Fleischstücke und Würstchen zum Grillen immer nur nach Bedarf aus der Kühlung.
- Verwenden Sie unterschiedliche Grillzangen und verschiedenes Geschirr für rohes und gegartes Fleisch.



Foto: © Klara Mathlenbrey



Foto: © Ute Comm



Foto: © Klara Mathlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey

Beim Frittieren:

- Tauschen Sie das Fett nach 12 Stunden Betriebsdauer aus beziehungsweise, wenn ein Teststäbchen (erhältlich im Fachhandel für Laborbedarf) den Fettwechsel anzeigt. Bei mehrtägigen Festen wechseln Sie das Frittierfett täglich.

Worauf sollte man bei der Speisen- und Getränkeausgabe achten?



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Ute Comm



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Lebensmittel abschirmen:** Schützen Sie die Lebensmittel vor ungewollten Fremdeinflüssen. Vermeiden Sie insbesondere, dass sie angefasst, angehustet, angeniest oder anderweitig verunreinigt werden oder zum Beispiel sich Insekten darauf niederlassen können. Eine offene Präsentation ist unhygienisch.
- **Geschützt präsentieren:** Zeigen Sie die Speisen zum Beispiel in einer **Theke**, die zur Besucherseite hin **mit** einem **Spuckschutz** aus Glas oder Kunststoff versehen ist. Anderenfalls stellen Sie die Lebensmittel auf die Theke und **decken** Sie diese **mit Hauben oder Folie ab**. Oder aber Sie stellen **unverkäufliche Musterspeisen** auf Tellern vor sich aus oder Sie zeigen **Fotos** davon. Die Verkaufsware bewahren Sie dann zum Beispiel auf rückwärtigen Tischen in Kunststoffboxen mit

Deckeln oder Hauben oder in Kühlgeräten auf.

- **Kühlung gewährleisten:** Lagern Sie zu kühlende Lebensmittel immer bis zur Abgabe abgedeckt im Kühlschrank oder in Kühlboxen. Bieten Sie kühlpflichtige Speisen nicht ungekühlt an. Abhängig von der Umgebungstemperatur können sich die Speisen schnell so sehr erwärmen, dass sich vorhandene Bakterien in großem Maße vermehren können. Haben Sie keine Kühltheke, präsentieren Sie den Gästen wie oben beschrieben Musterspeisen oder Abbildungen davon. Ist das Fest vorbei, entsorgen Sie die Musterspeisen.

- **Speisenausgabe mit ausreichendem Abstand:** Erlauben Sie keine Selbstbedienung bei unverpackten Speisen, sondern portionieren Sie diese aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand zwischen Ausgabetrichter und Gast. Vergrößern Sie beispielsweise mit einer Sitzbank vor dem Ausgabetrichter den Abstand derart, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder angeniest werden können.

- **Sauber portionieren kurz vor der Abgabe:** Portionieren Sie die Speisen immer erst kurz vor dem Servieren mit sauberen Messern, Löffeln oder Pizzaschneidern.

- **Hygienisch ausgeben:** Fassen Sie verzehrfertige Lebensmittel und Speisen sowie Geschirrinnenflächen nicht direkt mit den Händen an, sondern verwenden Sie dazu Vorlegebesteck, Zangen, Tortenheber, Einweghandschuhe, Plastik- oder Papiertüten.





Foto: © Ute Comm



Foto: © Klara Mahlenbrey

- Falls Sie **Fingerfood** reichen, achten Sie darauf, dass Ihre Gäste dieses hygienisch einwandfrei entnehmen können, zum Beispiel als Spieße, in Papierförmchen oder mit Sticks. Legen Sie Servietten bereit.
- **Keine Speiserücknahme:** Einmal ausgegebene Speisen nehmen Sie weder zurück noch geben Sie diese erneut aus. Das gilt auch für Speisen, die schon einmal auf dem Büffet gestanden haben.

- **Kunststoffflaschen anstelle von Glas:** Um Glasbruch vorzubeugen, nutzen Sie beim Getränkeausschank vorzugsweise Kunststoffflaschen. Anderenfalls achten Sie auf möglichen Glasbruch und Beschädigungen zum Beispiel an Schraubverschlüssen. Entsorgen Sie betroffene Flaschen beziehungsweise Gläser. Beseitigen Sie Glassplitter umgehend und reinigen Sie die betroffenen Flächen.
- **Haftungsausschluss:** Weisen Sie per Aushang darauf hin, dass für Unverträglichkeiten durch Zusatzstoffe oder Allergene keine Haftung übernommen wird und dass kein Alkoholausschank an Minderjährige erfolgt. Bier, Wein, Sekt beispielsweise darf nur an mindestens 16-Jährige, Hochprozentiges nur an über 18-Jährige abgegeben werden. Es sei denn, Minderjährige sind in Begleitung von Erwachsenen.
- **Reste:** Vollständig durchgegarnte oder durchgebackene Speisen können Sie an die Helfer verteilen. Ungekühlt angebotene Musterspeisen und Speisereste müssen Sie entsorgen.

Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?

- **Schankanlage erklären lassen:** Kommt eine mobile Schankanlage zum Einsatz, lassen Sie sich in deren Handhabung einweisen, etwa durch den Verleiher oder den Veranstalter des Festes. Sie lernen dabei unter anderem alle Hygiene- und Reinigungsanforderungen für die Zapfleitungen und -hähne kennen.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?

- **Schutz vor Umwelteinflüssen:** Lebensmittel müssen im Freien unter anderem vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen, herabfallendem Laub, Insekten oder überfliegenden Vögeln geschützt werden. Wirksam davor bewahren können zum Beispiel Zelte oder Sonnenschirme.
- **Abstand zu Toiletten und Tiergehegen:** Bieten Sie Speisen und Getränke nicht in unmittelbarer Nähe zu Tiergehegen oder Sanitäreinrichtungen an. Das ist unhygienisch.
- **Befestigter Bodenbelag:** Ein unbefestigter Untergrund kann zum Beispiel mit einer reiß- und rutschfesten Bodenplane ausgelegt werden. Lebensmittel und sauberes Geschirr dürfen dort aber dennoch nicht abgestellt werden. Sie dürfen keinen Bodenkontakt haben – weder bei der Annahme noch zur Lagerung, Abgabe oder Auslage.
- **Leicht zu reinigende Oberflächen:** Arbeitsflächen, Tische, Geschirr, Besteck, Behältnisse, Geräte und Kühlschränke müssen eine einwandfreie, glatte Oberfläche aufweisen, die leicht zu reinigen ist. Verwenden Sie gegebenenfalls abwaschbare Tischdecken oder Folie zum Abdecken.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer?

Wer krank ist oder sich krank fühlt, darf nicht mitmachen.



Foto: © Klara Mahlenbrey

Wer Lebensmittel für andere zubereitet, muss sich gesund fühlen und darf keine ansteckenden Krankheiten haben. Dazu zählen zum Beispiel auch Durchfall (häufiger als zweimal am Tag), eine starke Erkältung, eitrige offene Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten wie Borkenflechte.

Folgende Symptome gelten als Anhaltspunkte für Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können:

- Durchfall: mehr als zweimal pro Tag dünnflüssiger Stuhlgang, oft einhergehend mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber,
- hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, eventuell Verstopfung. Dies können Anzeichen für Typhus oder Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Augäpfel und der Haut als mögliches Anzeichen für Virushepatitis A oder E, die sich als Leberentzündung äußert,
- gerötete, nässende, eitrige offene oder geschwollene Wunden, infizierte Hautpartien, die auf eine ansteckende Hautkrankheit (zum Beispiel Borkenflechte) hinweisen.

Melden Sie eine **Erkrankung** Ihrem Veranstalter unverzüglich – und auch dann, wenn es nur einen **Verdacht** darauf gibt.

Warum ist Händewaschen das A und O?

Mit den Händen fassen wir tagtäglich alles Mögliche an. Hände sind ungewaschen mit einer Vielzahl von Mikroorganismen behaftet und können maßgeblich für eine Übertragung von krankheitserregenden Bakterien und Viren auf Lebensmittel verantwortlich sein. Gründ-

liches Händewaschen beugt dem vor und schützt die Gesundheit der Festbesucher.

- **Bevor** Sie Lebensmittel anfassen, waschen Sie Ihre Hände gründlich: unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife. Anschließend trocknen Sie diese am besten mit Einwegtüchern gut ab.
- Waschen Sie immer wieder Ihre Hände. Dies ist immer Pflicht, **nachdem** Sie mit Schmutz, Abfällen, Putzlapen und Geld in Berührung



Foto: © Peter Meyer

gekommen sind, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und nach dem Umgang mit Lebensmitteln, die Krankheitserreger enthalten können (insbesondere zum Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier), nach dem Griff in die Haare und nach Kontakt mit Haustieren oder einem Windelwechsel.

Eine **Handwaschgelegenheit** mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern sollte immer in der Nähe sein. Ist kein Waschbecken verfügbar, kann zum Händewaschen ein mit Trinkwasser gefüllter, sauberer Kanister mit Ablaufhahn oder zum Erhitzen ein elektrischer Einkochtopf oder Glühweinbereiter mit Ablaufhahn und jeweils einer darunter gestellten Schüssel verwendet werden. Flüssigseife und Einweghandtücher dürfen auch hier nicht fehlen. Lebensmittel und Geschirr dürfen dort nicht gereinigt werden. Ein Eimer mit stehendem Wasser genügt nicht, weil sich darin Bakterien ansammeln und vermehren können.

Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?

- Tragen Sie **saubere Kleidung**, die nicht fusselt. Zusätzlich kann das Umbinden einer Schürze oder eines Kittels sinnvoll sein, damit zum Beispiel keine weiten Ärmel, Oberteile oder sonstige Kleidungsstücke in Kontakt mit den Speisen kommen können.
- **Legen** Sie vor Arbeitsbeginn sämtlichen **Schmuck ab** und krempeln Sie ihre Ärmel auf, so dass diese nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- **Binden** Sie Ihre **Haare** zusammen, falls sie länger sind.
- Achten Sie auf eine **angemessene Körperhygiene**, wie regelmäßiges Duschen, Haare waschen und Zähne putzen.
- **Kurz geschnittene Fingernägel** ohne Lack und Nagelschmuck lassen sich am besten reinigen.



Foto: © Ute Comm



Foto: © Klara Mahlerbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey

- **Husten** oder **niesen** Sie nicht auf Lebensmittel. Zum Husten und Naseputzen **wenden** Sie sich von den Lebensmitteln **ab**, verwenden Sie Papiertaschentücher und werfen diese anschließend weg. Danach waschen Sie sich gründlich die Hände und trocknen sie mit Einweghandtüchern ab.
- Versorgen Sie frische **Wunden** und offene Verletzungen an Händen und Armen sofort. Desinfizieren Sie die Wunde und **decken** Sie diese mit sauberem, **wasserdurchlässigem Pflaster** ab.

- Waschen Sie lieber häufig die Hände anstatt **Einmalhandschuhe** anzuziehen. Wenn Sie diese tragen möchten, wechseln Sie sie jedes Mal nach Kontakt mit unsauberen Lebensmitteln oder Gegenständen, Geld, Verpackungen und Abfallbehältern.
- **Rauchen** ist und **Haustiere** sind überall dort, wo Lebensmittel aufbewahrt, zubereitet oder angeboten werden, **verboten**.
- Wenn Sie **leicht verderbliche Lebensmittel** abgeben, sollten Sie von einer fachkundigen Person tätigkeitsbezogen über die dafür geltenden Hygieneregeln **geschult** werden. Haben Sie noch keine Schulung erhalten, sprechen Sie den Veranstalter an.

Worauf ist bei der Reinigung zu achten?

- **Reinigen** Sie Arbeitsflächen und Gerätschaften nach Bedarf mehrmals **zwischendurch**. Dafür sollten mehrere kleine Eimer mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, Wischlappen und Einwegtücher zum Trocknen bereitstehen.
- **Sauberes von schmutzigem Geschirr trennen:** Bewahren Sie sauberes Geschirr abgedeckt und verpackt getrennt von Lebensmitteln und dem Rücklauf schmutziger Geschirteile auf.



Foto: © Klara Mahlenbrey

- Verwenden Sie möglichst eine **Geschirrspülmaschine** zur **Geschirreinigung**. Entfernen Sie grobe Speisereste vor dem Einbringen des Geschirrs. Leeren Sie Gläser aus. Bestücken Sie die Maschine sachgerecht und überladen Sie sie nicht. Halten Sie die Reinigungsintervalle des Programms ein.
- **Verzichten** Sie aus hygienischen Gründen auf das **Spülen**, Trocknen und Polieren der Gläser mit Handtüchern **von Hand** während des Festes. Existiert keine Spülmaschine, sammeln Sie wiederverwendbare Trinkgefäße ungespült und reinigen diese später maschinell oder Sie bieten Einweggeschirr an.
- Für einen hygienischen **Handabwasch** zum Beispiel nach Beendigung des Festes in einer Küche benötigen Sie **zwei Spülbecken**: Eins mit heißem (60 bis 65 °C) Wasser und Spülmittel zum Reinigen, das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen. Reste dürfen nicht ins Spülwasser entleert werden. Lassen Sie das gereinigte Geschirr mit der Öffnung nach unten abtropfen. Trocknen Sie es anschließend mit einem frischen, sauberen Geschirrtuch ab.

TIPP: Werden eine Spülbürste oder ein Gläserbürsteneinsatz und Gummihandschuhe verwendet, ist eher gewährleistet, dass das Spülpersonal mit ausreichend heißem Wasser spült.

- Wechseln Sie **Spülwasser**, **Spüllappen** und **Trockentücher** mehrfach. **Saubere Einweg-, Trockentücher und Wischlappen** sollten in ausreichender Anzahl verfügbar sein.
- **Gebrauchte feuchte Geschirrtücher** und mehrfach verwendbare **Wischtücher** sind **auszutauschen**, zu **trocknen**, und nach dem Fest **in der Waschmaschine** bei **mindestens 60 °C** zu waschen.
- **Desinfektionsmittel** gehören nicht in die Hände von Laien. Sie dürfen nur von **fachlich geschultem Personal** angewendet werden zum Beispiel nach Umgang mit mikrobiell behafteten Lebensmitteln wie Geflügel und rohen Eiern.
- Das **Wasser** zum Behandeln von Lebensmitteln, zum Spülen und Reinigen von Geräten und Geschirr und Händewaschen muss **Trinkwasserqualität** haben. Die verwendeten **Trinkwasserschläuche** müssen **für Lebensmittel zugelassen sein** (zum Beispiel KTW und DVGW-W270 geprüft).





Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey



Foto: © Klara Mahlenbrey

Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig!

- **Speisereste** müssen in separaten, **geschlossenen Behältern** entsorgt werden. Eine Verfütterung von Speiseresten an Tiere ist unzulässig. **Leeren Sie Abfallbehälter** regelmäßig und immer nach Ende der Veranstaltung und vergessen Sie auch deren Reinigung nicht.
- **Bons statt Geld:** Trennen Sie die Kasse von der Lebensmittelausgabe. Bewährt haben sich Verzehrbons.
- **Personaltoiletten für Helfer:** Für Sie als Helfer sollte eine separate Toilette reserviert sein. Benutzen Sie diese.
- **Kein Toilettendienst für Lebensmittelhelfer:** Wenn Sie als Helfer mit Lebensmitteln umgehen, dürfen Sie nicht zur Toilettenaufsicht eingeteilt werden. Diese Aufgabe müssen andere Personen übernehmen.

Impressum

Herausgeberin*:

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh)

Hafenstr. 9, 48432 Rheine

Telefon: 05971 800 7398

Telefax: 05971 800 7409

www.dghev.de

Erarbeitet unter der Leitung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) in Zusammenarbeit mit der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft.

Redaktion:

Ute Gomm, BLE

Text:

Ute Gomm, BLE

unter Mitarbeit von Hedda Thielking, Bergheim und Dr. Christina Rempe, Berlin

Bilder:

Titelfoto: © Barbara Fromman-Czernik

Gestaltung:

grafik.schimbeck, Meckenheim

2. Auflage 2019

ISBN 978-8308-1244-9

© dgh 2021

* Herausgegeben bis 31.12.2020 durch die BLE, seit 01.01.2021 durch die dgh



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.



Foto: © luckybusiness/Fotolia.com