



# Beim Verkauf von Lebensmitteln auf der sicheren Seite sein

VDMT-TAGUNG, RADEBEUL, 29.03.25

DR. SUSANNE SCHRÖDER

# Agenda

- 1. Lebensmittelrecht - kurzer Abriss**
2. Leitlinie
3. Praktische Vorgaben
4. Was man sonst beachten sollte

# Warum müssen wir uns mit den Gesetzen rumquälen?

An folgende Gesetze müssen sich **Lebensmittelunternehmer** halten:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basis-Verordnung,
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Hygiene-Verordnung,
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung usw.
- Dazu diverse Leitlinien und DIN-Normen, die Vorgaben konkretisieren

Ⓚ Gelten diese Vorgaben auch für Vereinsfeiern oder ehrenamtlichem Verkauf?

# Warum müssen wir uns mit den Gesetzen rumquälen?

- Die Definition „Lebensmittelunternehmen“ im Gesetz lässt viel Freiraum für Interpretation
- Die Gewinnerzielung ist kein Kennzeichen.

Aber:

- Es sollte immer der Anspruch bestehen, dass man die Gäste/Kunden nicht gefährdet!

## Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit

(1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

# Agenda

1. Lebensmittelrecht - kurzer Abriss
- 2. Leitlinie**
3. Praktische Vorgaben
4. Was man sonst beachten sollte

**Falscher Umgang mit  
Lebensmitteln kann  
unsere Gäste in Gefahr  
bringen.**



In der Lebensmittelsicherheit unterscheidet man Gefahren durch:

- Fremdkörper, z.B. Scherben
- Chemikalien, z.B. Reinigungsmittel
- Übertragung von Krankheiten durch Keime

# Falscher Umgang mit Lebensmitteln kann unsere Gäste in Gefahr bringen



## Beispiel Krankheiten:

- Wir können Krankheiten weiter verbreiten, wenn wir selber krank sind, z.B. Typhus, Salmonellen, Hepatitis.
- Keime können vom Umfeld kommen und auf offen gelagerte Lebensmittel übertragen werden, z.B. Lagerung auf der Theke.
- Bei falsch gelagerten Lebensmitteln können sich Keime vermehren, z.B. bei zu warmer Lagerung, nicht ausreichender Erhitzung.
- Was ist riskant:  
Sahnetorte, Salate, nicht richtig durchgegartes Fleisch (Grill, Brühwurst), Waffelteig mit rohem Ei



Braucht man jetzt ein Studium, um als Verein Lebensmittel an Gäste verkaufen zu können?

# Falscher Umgang mit Lebensmitteln kann unsere Gäste in Gefahr bringen



## Außerdem:

- Arbeiten wir mit Freiwilligen, die sich in ihrer Freizeit engagieren.
- In der Regel sind keine professionellen Materialien und Geräte vorhanden.
- Die Lebensmittel werden „irgendwo“ gelagert und verkauft.
- Meistens ist der Einkauf am gleichen Tag nicht möglich.
- durchgegartes Fleisch (Grill, Brühwurst), Waffelteig mit rohem Ei



**Leitlinien helfen durch Handlungsempfehlungen Risiken einzugrenzen.**





# Feste sicher feiern

Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter



[https://www.vdmt.de/fileadmin/user\\_upload/07\\_Downloads/86-2025\\_03-radebeul/Veranstalterheft\\_Feste\\_sicher\\_feiern\\_2019.pdf](https://www.vdmt.de/fileadmin/user_upload/07_Downloads/86-2025_03-radebeul/Veranstalterheft_Feste_sicher_feiern_2019.pdf)

# Wie starten wir?

## Was wollen/können wir anbieten?

- Trockene Backwaren
- Belegte Brötchen
- Kuchen
- Torten
- Frische Waffeln
- Salate
- Eintopf
- Bratwurst
- ...



## Welche Ausrüstung haben wir?

- Kühlmöglichkeit
- Ofen
- Kochplatten
- Arbeitsbereiche
- Spülmöglichkeit

# **Welche Voraussetzung ist Ideal?**

- Feste/mobile Küche
- Durchgehende Kühlung (7 °C)
- zuverlässiges Thermometer
- Dokumentation
- Ausreichend Lagerplätze, kein direkter Kontakt mit Boden
- Spülmaschine und Spülbecken mit Warmwasser
- Separate Handwaschmöglichkeit mit fließendem Wasser, Seife und Einmaltücher
- Spuckschutz vor der Theke
- Ausreichend Lappen/Tücher, gewaschen bei 60 °C
- Anschluss an Trinkwasserversorgung
- Ausreichende, verschlossene Müllbehälter
- Geschulte und motivierte Küchenkräfte

**TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN**

	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von <b>nicht fachkundigen Privatpersonen</b> zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von <b>fachkundigen Personen<sup>1)</sup></b> oder <b>Fachbetrieben</b> bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)

Quelle: Leitlinie Feste sicher feiern. DGH 2021



# Agenda

1. Lebensmittelrecht - kurzer Abriss
2. Leitlinie
- 3. Praktische Vorgaben**
4. Was man sonst beachten sollte



# Kühlung

- Eine zuverlässige Kühlung ist notwendig, wenn kühlpflichtige Lebensmittel angeboten werden sollen.
- Das gilt auch, wenn diese erhitzt werden.
- Darauf achten, dass Geräte gut funktionieren können (nicht zu voll, nicht in praller Sonne)
- Einstellung überprüfen, vorkühlen
- Lebensmittel die schon auf der Theke/beim Verkauf waren, nicht wieder in den Kühlschrank





# Belegte Brötchen

- Belag: Kein Mett, kein Lachs, kein Rohmilchkäse
- Bei der Zubereitung nur frische Ware verwenden, MHD/Verbrauchsdatum beachten
- Bei Zwischenlagerung/Zubereitung am Vortag durchgehend kühlen (7 °C)
- Transport/Lagerung abgedeckt in lebensmitteltauglichen Behältern
- Aufbewahrung ohne Kühlung so kurz wie möglich (5 bis 6 h)



# Suppen/Eintöpfe/Heiße Würste

- Bei der Zubereitung nur frische Ware verwenden, MHD/Verbrauchsdatum beachten
- Bei Zwischenlagerung/Zubereitung am Vortag durchgehend kühlen (7 °C)
- Transport abgedeckt in lebensmitteltauglichen Behälter
- Möglichst schnell abkühlen
- (Wieder-) Erhitzen: 70 °C min. 2 Minuten
- Warmhalten: 65 °C , max. 3 Stunden







# Gegrilltes

- Kühlung notwendig
- Vollständig durchgaren
  - ✓ Bis 70 °C Kerntemperatur
  - ✓ Alternativ: Optische Prüfung
- Nach dem Grillen Ware nicht unter 65 °C abkühlen lassen
- Unterschiedliche Zangen und Geschirr für rohe und gegrillte Ware
- Erst kurz vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen

# Kuchen/Torte/Waffel

- Können empfindliche Zutaten enthalten (Sahnetorte/Waffelteig)
- Präsentation in Kühltheke
- Bei Zwischenlagerung /Zubereitung am Vortag ausreichend kühlen (7 °C)
- Transport abgedeckt in lebensmitteltauglichen Behältern
- Waffeln vollständig durchbacken



# Eine gute Dokumentation gibt Sicherheit

- Mit einer Dokumentation kann man sich bei Haftungsfragen absichern

## Was sollte dokumentiert werden:

- Temperaturen Kühlschränke, Kühlvitrienen, heiße Speisen
- Wareneingang (heiß angelieferte Speisen, Kühlware)
- Helferschulung

### Temperaturkontrolle Kühltheken, Kühlgeräte

Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Name(n) der Helfer:			

**Solltemperatur** Kühlgeräteeinstellung: 4 °C bis max: 7 °C; **Solltemperatur** Tiefkühlgeräte: mindestens -18°C

#### Maßnahmen

- bei Abweichung um bis zu 3°C nach oben: Nachregeln der Temperatur, Einbringen von zusätzlich tiefgefrorenen Kühlakkus oder Umlagern der Speisen;
- Abweichung von mehr als 3 °C nach oben: Speisen und Getränke, die zum Beispiel Milch oder frisches Obst enthalten, verwerfen

Station (z.B. Grill- stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 1 (vor Beginn des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					

Station (z.B. Grill- stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift

# Auch wenn nicht Alles Ideal ist, können wir Lebensmittel verkaufen

Angebot anpassen:  
Nur „ungefährliche“  
Lebensmittel anbieten:  
trockene Kuchen,  
Blechkuchen, trockene  
Backwaren

Auf Mehrweg  
verzichten:  
Einweggeschirr  
verwenden,

„Instant“-  
Reinigungsmaterialien  
verwenden


Ware nicht mit den  
Händen greifen  
(Zange, Tortenheber)

Einfache Informationen  
für die Helfer

Darauf achten, dass  
Materialien lebensmittel-  
tauglich sind







# Persönliche Hygiene – was sollte da beachtet werden?

Saubere Kleidung

Haare zusammen

Hände waschen

Nicht krank mit Lebensmittel arbeiten

Kein Schmuck an den Händen, keine Uhren bei der Zubereitung

**Veranstalter:** Mit gutem Vorbild voran: Hände waschen, Materialien zur Verfügung stellen

# **Welche Informationen finden wir noch in Leitlinien**

- Wann müssen wir das Fest anmelden?
- Brauchen wir eine Schankerlaubnis?
- Zubereiten/Kochen bei größeren Veranstaltungen
- Organisatorische/technische Anforderungen
- Kopiervorlagen

# Agenda

1. Lebensmittelrecht - kurzer Abriss
2. Leitlinie
3. Praktische Vorgaben
4. **Was man sonst beachten sollte**

# Anwesenheit von Schädlingen sind ein hygienisches Risiko

- z.B. können Kot und Urin von Mäusen das Hantavirus übertragen
- Wenn es Anzeichen von Schädlingen gibt, muss besonders auf die Reinigung der Arbeitsbereiche geachtet werden:
- Desinfektion der Arbeitsflächen
- Lebensmittel nur in geschlossenen Behältern lagern,
- darauf achten, ob Verpackungen angebissen sind
- Müll und Essensreste immer wegräumen





## **Eine IfSG Belehrung vom Amt wird bei ehrenamtlichen Tätigkeiten nicht benötigt**

- bei Veranstaltungen sollten ehrenamtlich darauf hingewiesen werden, dass sie krank nicht mit Lebensmittel arbeiten dürfen.
- übliche Symptome Durchfall, Fieber, Gelbfärbung der Augäpfel. Man kann auch einen längeren Zeitraum nach Genesung Krankheit verbreiten
- Wird regelmäßig ehrenamtlich mit Lebensmitteln umgegangen, wird Belehrung vom Amt benötigt

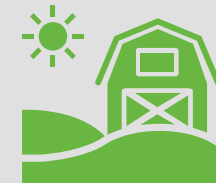
# ***Auch mit guten Informationen können wir unsere Gäste unterstützen***



**Für Allergiker ist es hilfreich, dass über verwendete, allergene Zutaten richtig informiert wird.**



**Bei Produkten, die von Freiwilligen vorbereitet werden, können nur diese Auskunft geben.**



**Welche Allergene betrifft dies:**

Milch/Laktose, Getreide/Gluten, Eier, Schalenfrüchte, Nüsse, Erdnüsse, Soja, Lupinen, Sesam, Senf, Sellerie, Fisch/Muscheln, Schnecken, Krebse, SO<sub>2</sub>