

- » Bei Abgabe von Speiseeis auf Sauberkeit der Eisportionierer achten und Wasser des Aufbewahrungsbades regelmäßig wechseln.
- » Verzehrfertig zubereitete Speisen nicht mit bloßen Händen anfassen.
- » Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung nur mit entsprechenden Einrichtungen zum Schutz der Lebensmittel und unter ständiger Aufsicht.

### Maximale Temperaturen

Milchprodukte, Cremetorten, Salate	10°C
Geflügel und Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch, Fleisch- und Fischereierzeugnisse	7°C
Tiefkühlprodukte	-18°C
Frischer Fisch	unter schmelzendem Eis

Die Hinweise sollen als Orientierungshilfe dienen und dazu beitragen, dass mögliche Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere bei Vereins- und Straßenfesten, vermieden werden. In mikrobiologischer Hinsicht können nicht sichere Lebensmittel zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Gerade bei Volksfesten besteht die Gefahr, dass schnell ein größerer Personenkreis betroffen ist. Mit dem Einhalten der hygienischen Grundregeln sind diese Gefahren zu vermeiden. Die Anforderungen sind in der Verordnung über die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) enthalten.

Für weitere Informationen steht die für Lebensmittelüberwachung zuständige Behörde des Landkreises bzw. der kreisfreien Stadt zur Verfügung. Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz sind die Gesundheitsämter der Landkreise bzw. kreisfreien Städte zuständig.

**Gewerberechtliche Vorschriften sind hier nicht enthalten.**

Ansprechpartner:  
Herr Dr. Pröhl  
Tel. +49 345 514 2688

Frau Krenz  
Tel. +49 345 514 2673

Herausgeber:  
Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt  
Stabstelle Kommunikation

Bildnachweise:  
Enrico Talamini  
pixabay

Redaktion:  
Referat Verbraucherschutz, Veterinärangelegenheiten  
Dessauer Straße 70  
06118 Halle (Saale)  
E-Mail: [poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de](mailto:poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de)  
Internet: [www.lvwa.sachsen-anhalt.de](http://www.lvwa.sachsen-anhalt.de)

Stand: April 2024



## Hygienebestimmungen bei Festen, Feiern und privaten Partys



**Vereins- und Straßenfeste, Schulpartys oder Tage der offenen Tür sind aus dem öffentlichen Leben nicht mehr wegzudenken. Für das Gemeinwohl spielen Essen und Trinken dabei eine wichtige Rolle. Damit das Fest für alle Beteiligten ein Erfolg wird und ohne unangenehme Folgen bleibt, sind einige hygienische Grundregeln unbedingt einzuhalten.**

**Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (zum Beispiel Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz) geschützt werden.

**Plätze für Lebensmittelverkaufsstände** sollen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und täglich gründlich gereinigt werden.

**Geschirr und Gerätschaften zur Herstellung und Behandlung** der Lebensmittel müssen glatte Oberflächen haben, korrosions- sowie temperaturbeständig sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

**Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln** müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festen, leicht zu reinigenden Materialien bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Dabei sind glatte, abwaschbare, abriebfeste, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen!

**Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln** sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

**Kennzeichnung von Lebensmitteln** erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Bei lose abgegebenen Lebensmitteln sind die Verkehrsbezeichnung, enthaltene Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) und Allergene (glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Milch, Nüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite) anzugeben. Preisauszeichnung für die angebotenen Produkte ist an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der

Abgabemenge.

**Getränkeschankanlagen** müssen in einem einwandfreien betrieblichen und hygienischen Zustand sein. Die Anforderungen an Reinigung und Desinfektion sind durch Verleiher und Betreiber einzuhalten.

**Eiswürfel, Crusheis, Stangeneis o.ä.** in Getränken und zur direkten Verwendung in oder auf Lebensmitteln muss aus Trinkwasser hergestellt sein.

**Handwaschgelegenheit** muss neben der Geschirrspülmöglichkeit leicht erreichbar vorhanden und mit ausreichender Wasserzufuhr ausgestattet sein. Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen müssen zur Verfügung stehen.

**Reinigung von Geschirr, Trinkgläsern und Bestecken** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung zwei Spülbecken vorhanden sein. Trockentücher müssen häufig gewechselt werden. Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

**Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

**Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht

erlaubt. Lebensmittelabfälle müssen sofort separiert und beseitigt werden. Abfallbehälter müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

**Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt sind,** dürfen keine Krankheiten (Haut- oder Magen-Darm-Erkrankungen) haben, auch nicht Ausscheider von Salmonellen sein, sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerring, Handschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein.

**Händereinigung** erfolgt unter Verwendung von warmem Wasser vor Arbeitsbeginn, nach Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiern sowie nach jedem Toilettenbesuch. Zum Abtrocknen sind möglichst Einmalhandtücher zu verwenden.

**Was man unbedingt beachten sollte**

- » Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Nicht verpackte Lebensmittel nur in Behältern abgedeckt transportieren, Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln lagern.
- » Zu garende Speisen vollständig durcherhitzen. Warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig über 65°C halten und nicht länger als 3 Stunden aufbewahren. Nicht durcherhitzte Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt werden, nicht abgeben.
- » Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Buttercreme), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen nur gekühlt aufbewahren und zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung nehmen. Diese Backwaren nicht am nächsten Tag noch einmal anbieten.
- » Erzeugnisse aus Hackfleisch (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse) nicht vor Ort herstellen, sondern grundsätzlich nur von einem Fachbetrieb (Fleischereibetriebe) beziehen und in durcherhitztem Zustand abgeben. Brot/Brötchen mit rohem Hackfleisch nicht anbieten.
- » Fleisch, Fleisch- und Fischerzeugnisse in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur lagern. Leicht verderbliche Lebensmittel während Transport und Lagerung ausreichend kühlen.

