



Der Oberbürgermeister

Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Merkblatt

Informationen über lebensmittelrechtliche Vorgaben bei karitativen Festen

Die Lebensmittel-Rahmen-Verordnung VO (EG) 178/2002 definiert u.a. folgende Begriffe:

Lebensmittelunternehmen: alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Lebensmittelunternehmer: die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

Die gesamte Verantwortung im Verkehr mit Lebensmitteln obliegt danach dem „Lebensmittelunternehmer“, der für die jeweilige Veranstaltung benannt werden muss.

Dabei ist es unerheblich, ob Lebensmittel bezahlt oder kostenlos abgegeben werden.

In der Lebensmittelhygiene-Verordnung VO (EG) 852/2004 sind die allgemeinen Hygienevorschriften festgelegt. Auch im Rahmen von religiösen Veranstaltungen oder privaten Festen müssen die Verantwortlichen daher folgende Punkte unbedingt beachten:

- Es sollten insbesondere Speisen angeboten werden, die insgesamt durcherhitzt wurden.
- Das verwendete Wasser zum Reinigen und Spülen muss Trinkwasserqualität haben.
- Der Abgabebereich sollte vor nachteiliger Beeinflussung wie Husten oder Anfassen durch Besucher des Festes abgeschirmt sein (z.B. durch Thekenaufsatz).
- Eine Handwaschgelegenheit, einschließlich Reinigungsmittel und ggf. Händedesinfektionsmittel sowie eine Möglichkeit zum hygienischen Händetrocknen (z.B. Einmalpapierhandtücher) muss vorhanden sein.

Stabsstelle Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachungsamt, Meidericherstr. 14

Tel. (0203) 283-6947, Fax (0203) 283-3021 Stand 12.08.2011 Seite 1 von 2

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de

Call Duisburg
Service-Telefon der Stadt
0 2 0 3
94000
Schreib-Telefon
94 011

- **Einhaltung von Temperaturen (für Transport und Lagerung)**

Lebensmittel	maximal zulässige Temperatur	Beispiele
Hackfleisch (roh)	+ 2 °C	Mett
Geflügelfleischzubereitungen	+ 4°C	Hähnchenschenkel
leicht verderbliche Fleischerzeugnisse	+ 7 °C	(eingelegte) Steaks
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7 °C	Tzaziki, Salatmix, Weißkrautsalat, Fleischsalat
Bäckwaren mit nicht durcherhitzter Füllung	+ 7 °C	Bienenstich, Sahne-Torten
roeihaltige Speisen	+ 7°C	Tiramisu, selbst hergestellte Mayonnaise
Milchprodukte	+ 10°C	Ayran, Joghurt
Fertiggerichte mit Fleisch	+ 10 °C	Bratenplatten, Frikadellen, gefüllte Paprika, Börek
heiß zu haltende, verzehrfertige Lebensmittel	+ 65 °C maximal für 3 Stunden	Suppen, Saucen, Gulasch, Gemüse- m. Fleischstücken etc.
Frittierfett in der Friteuse	max. 170 °C	für Fettgebäck, Pommes etc.

Es wird empfohlen, zu verzichten auf:

- die Abgabe von rohem Fleisch (z.B. Mett etc.) - Salmonellengefahr
- die Abgabe von roeihaltigen Speisen (z.B. Tiramisu, Mousse, selbst hergestellter Mayonnaise etc.) - Salmonellengefahr

Der Verantwortliche muss sich bei seinen Helfern davon überzeugen bzw. bestätigen lassen, dass sie nicht an ansteckenden Krankheiten oder Durchfall leiden.

Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an!