



Hygieneschulung für ehrenamtliche Helfer*innen bei Festen

Stand 2023
Amt für Veterinärwesen und gesundheitlichen Verbraucherschutz

Stadt
Erlangen

Hygieneschulung für ehrenamtliche Helfer*innen bei Festen



Inhaltsübersicht:

- **Voraussetzungen an das Umfeld**
- **Personalhygiene**
- **Allgemeine Informationen zur Speise- und Getränkeabgabe**

Voraussetzungen an das Umfeld

Organisatorische und technische Anforderungen:

- Schutz der Lebensmittel vor Umwelteinflüssen (Sonne, Regen, Laub, Insekten) (Nr. 1)
- Abstand zu Sanitäreanlagen und Tiergehegen
- befestigter Bodenbelag: geteert, gepflastert, Holz, abwaschbarer Bodenbelag z. B. PVC usw. ist möglich (Nr. 2)

Nr. 2



https://i.ytimg.com/vi/AhV_0rFEAAE/maxresdefault.jpg

Nr. 1



https://www.eventagentur.eu//media/catalog/product/cache/4/image/600x/17f82f742ffe127f42dca9de82fb58b1/g/r/grillstand-2020-2_1.jpg

- leicht zu reinigende, abwaschbare Oberflächen
- Biertischgarnituren mit abwaschbarer Tischdecke sind auch geeignet (Nr. 1)
- Wasser zum Spülen, Reinigen und Händewaschen muss Trinkwasserqualität haben (Kennzeichnung der Schläuche: KTW A und DVGW W270; Bild Nr. 2)

Nr. 2



<https://www.schlauchdiscounter.de/media/image/product/7307/md/trinkwasserschlauch-quarzflexz-water-super-3-4-ktw-dvgw-10m-mit-geka-plus-klick-kupplungen.jpg>

Nr. 1



<https://i.otto.de/i/otto/c379548e-11ad-5bbd-b2cf-112dc74f494f?h=520&w=551&sm=clamp>

Personalhygiene

- keine Mitarbeit bei ansteckenden Krankheiten (z. B. Durchfall, starke Erkältung, eitrige Wunden, ansteckende Hautkrankheiten)
- Meldung an die Organisierenden schon bei dem Verdacht einer Erkrankung
- bei ehrenamtlichen Tätigkeiten ist **KEINE** Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz nötig sondern die Kenntnis und Beachtung des Leitfadens für ehrenamtliche Helfer*innen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen



https://as2.ftcdn.net/jpg/00/19/19/45/500_F_19194591_8XN9DnsYr9QMl84Dq0bGN0XvxsA8CbTA.jpg



- Händewaschen unter fließendem, warmem Wasser mit Flüssigseife und Verwendung von Einmalhandtüchern und Desinfektionsmittel
- Händewaschen vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln, insbesondere nach Kontakt mit Abfällen, Putzlappen und Geld sowie nach dem Toilettengang
- Handwaschgelegenheit: Waschbecken, Kanister mit Auslaufhahn (Nr.1), Wecktopf mit Auslaufhahn (Nr. 2), **KEIN** Eimer mit stehendem Wasser (Nr. 3)

Nr. 2



https://www.intergastro.de/INTERSHOP/static/WFS/INTERGASTRO-B2B-Site/de-smb-responsive/INTERGASTRO/de_DE/source_02/11200/11230/e2500profi.jpg

Nr. 3



https://i.weltbild.de/p/faltbarer-wassereimer-10-l-247983099.jpg?v=3&wp=_max

Nr. 1



<https://www.1000angebote.de/ebay/bilder/897773.jpg>

- saubere Kleidung mit Kittel oder Schürze (Nr.1)
- Ablegen von Schmuck
- Haare zusammenbinden (Nr. 2)
- angemessene Körperhygiene
- kurz geschnittene, unlackierte Fingernägel

Nr. 1



https://w5.giffitsstatic.com/pics/c00/70694_1.jpg

Nr. 2



https://media.allure.com/photos/5857ff3ed84ff5ea307f7e1e/master/pass/hair-ties.jpg?mbid=social_retweet



- Niesen und Husten von Lebensmitteln abgewandt, anschließend gründlich Händewaschen
- Wunden unmittelbar versorgen, desinfizieren und mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abdecken (Nr. 1)
- Rauchen in der unmittelbaren Nähe von Lebensmitteln ist verboten (Nr. 2)

Nr. 1



https://cdn.werkstatt-king.de/item/images/995137515/full/Schnellverband-First-Aid-Aqua-Elastik-3-cm-x-_1.jpg

Nr. 2



https://www.schilder-schenken.de/images/product_images/original_images/HKA0002_Zigarette_Rauchen_verboten.png

Allgemeine Informationen zur Speise- und Getränkeabgabe

Getränkeabgabe:

- Mobile Getränkeschankanlagen:
 - Hygiene- und Reinigungseinweisung
 - Reinigungsnachweis und Schankanlagendokumentation müssen vorliegen
 - offene Getränke nur in Gläsern mit Füllstrich (Nr. 1)
- Personal, welches mit einer Getränkeschankanlage umgeht, ist über die vorhandenen Gefährdungen zu unterweisen
- Verwendung von ausschließlich gewaschenen, unbehandelten Früchten bei Abgabe in offenen Getränken

Nr. 1



https://www.gastrodiscount.info/media/image/product/11171/lg/weinglas-mit-eichstrich-bei-02-liter_1.jpg

Speiseabgabe:

- Lebensmittel abschirmen
- Präsentation in Theke mit Spuckschutz oder Abdeckung mit Hauben oder Folien (Nr. 1)
- ausreichender Abstand der Kunden*innen zu den Speisen, keine Selbstbedienung
- erst kurz vor Abgabe portionieren, hygienisch abgeben und keine Speiserücknahme (Nr. 2)
- besser wäre es auf Speisen mit nicht durchgebackener Füllung zu verzichten

Nr. 1



https://www.acrylic-store.de/ag_server_dateien/kundenbilder/Nikolausmarkt_2016_mit_schrift1080.jpg

Nr. 2



<https://image.brigitte.de/10825564/t/zv/v3/w960/r1.5/-/teaser-kuchen-schneiden.jpg>

13.06.2023 © Stadt Erlangen 11

Dauerhafte Kühlung gewährleisten:

- Tiefkühlprodukte und Speiseeis: -18°C
- Speiseeis zur Portionierung: -12°C
- Hackfleisch und frisches Geflügelfleisch: 4°C
- roeihaltige Lebensmittel, Fischprodukte, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Sahnetorten, geschnittenes Obst und Gemüse: 7°C
- Milch- oder Obsthaltige Getränke, Konsummilch: 8°C
- kühlpflichtige Milchprodukte: 8 bis 10°C



https://www.kuehltheke-shop.de/images/product_images/info_images/fahrbare-k%C3%BChltheke-deli-C-750_2.jpg



https://img.ricardostatic.ch/t_1800x1350/pl/1112176010/2/1/

Speisezubereitung und -transport:

- Auswahl geeigneter Speisen (es wird von der Verwendung von rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch oder Rohmilchprodukten abgeraten)
- Sauberkeit der Zubereitungsräume
- Verwendung einwandfreier Zutaten (Mindesthaltbarkeitsdatum einhalten empfohlen (Nr.1), Verbrauchsdatum überschreiten verboten)
- Verwendung von Wasser mit Trinkwasserqualität
- zügiges Arbeiten und nur kurze Lagerung der Lebensmittel
- Trennung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln bei der Zubereitung (Nr. 2)
- keine Glasflaschen oder Gläser in Bereichen der Lebensmittelzubereitung und der Abgabe von offenen Lebensmitteln (Glasbruchgefahr)

Nr. 1



<https://www.heilpraxisnet.de/wp-content/uploads/2015/08/Haltbarkeit-Lebensmittel.jpg>

Nr. 2



https://image.freepik.com/fotos-kostenlos/gemuese-in-scheiben-schneiden_144627-874.jpg



- Durchgaren von heißen Speisen (mind. zwei Minuten bei 70°C)
- Rundum-Verpackung mit lebensmittelechtem Material (Nr. 1)
- ausreichend kühlen bzw. heiß halten während des Transports (Nr. 2)
- Wareneingangskontrollen und Temperaturkontrollen mittels Thermometer (Nr. 3)

Nr. 1



https://images-eu.ssl-images-amazon.com/images/I/61RmbrCpWdL_AC_SS350_.jpg

Nr. 2



<https://cdn02.plentymarkets.com/6o3z34d57y8p/item/images/51027878/full/51027878-001.jpg>

Nr. 3



https://cdn.images.fecom-media.com/QF637097_J39894-PHE-MEA-P01.jpg

**Bei Fragen und für
Hilfestellungen stehen
wir Ihnen gerne zur
Verfügung**



**Frau Bornkessel
Herr Fischer
Herr Schönweiß
Herr Schmitt
Frau Winkelmann**

lebensmittelueberwachung @stadt.erlangen.de

09131/86 1725