



Merkblatt

Schul – und Kindergartenfeste

Auch wenn bei Schul- und Kindergartenfesten kein gewerblicher Hintergrund besteht, sollten dennoch folgende Mindestanforderungen an die Lebensmittelhygiene beachtet werden. Denken Sie daran, dass beispielsweise bei leicht verderblichen Sahnetorten gerade in den Sommermonaten ein erhöhtes Risiko (z. B. Salmonellose) vorhanden ist. Oft sind es gerade Kinder, die von diesen Risiken betroffen sind, da das Immunsystem noch nicht voll ausgebildet ist.

1. Die Grillstation / Essensausgabe ist auf befestigtem Bodenbelag mit entsprechendem Schutz vor Witterungseinflüssen (z. B. Pavillon, Sonnenschirm) einzurichten.
2. Ausgabestellen sind ausreichend von den Kundenbereichen abzuschirmen, so dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel nicht stattfinden kann (z.B. Spuckschutz).
3. Eine Handwaschgelegenheit mit Warmwasser (z. B. Einkochtopf mit Auslaufhahn), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (z.B. Seifenspender / Papierrolle) sind bereit zu stellen.
4. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend Kühleinrichtungen (z. B. Kühlschrank / Kühlbox) anzuschaffen.
5. Personen die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, haben saubere Schutzkleidung zu tragen und separate Toiletten (z. B. Hausmeister-, Lehrertoilette) zu benutzen.
6. Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z. B. bei Wurstwaren „mit Nitritpökelsalz“ / „mit Geschmacksverstärker“ usw.) sind bei den Lieferanten zu erfragen und zu deklarieren.
7. Für mitgebrachte Speisen / Kuchen sollten entsprechende Aufzeichnungen vorhanden sein (z. B. Aushang von Listen), damit bei einer lebensmittelbedingten Erkrankung die Ursache ermittelt werden kann.
8. Öffentliche Veranstaltungen sind grundsätzlich eine Woche vorher schriftlich beim Ordnungsamt anzuzeigen – vgl.: <http://www.rosenheim.de/stadt-und-buerger/sicherheit-und-ordnung/veranstaltungen-versammlungen.html>
9. Werden bei Veranstaltungen alkoholische Getränke abgegeben, ist zusätzlich eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz erforderlich – vgl.: <http://www.rosenheim.de/willkommen/aemter-und-dienststellen/gewerbeamt-amt-fuer-sicherheit-und-ordnung.html>
10. Bitte beachten Sie auch den Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln - vgl.: http://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheits/hygiene/doc/leitfaden_umgang_lm_v070_1.pdf

Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung (Verbraucherschutz – Tel.: 08031/3651353).