



Freie und Hansestadt Hamburg  
Bezirksamt Hamburg Mitte  
Fachamt Verbraucherschutz,  
Gewerbe und Umwelt

## **Merkblatt für die Ausrichtung gewerbsmäßiger und nicht gewerbsmäßiger Veranstaltungen**

Leider werden bei der Herstellung und dem Anbieten von Speisen und Getränken immer wieder Fehler gemacht, die dann die Gesundheit der Gäste beeinträchtigen können. Deshalb ist es wichtig, dass bestimmte hygienische Grundregeln eingehalten werden, die in diesem Merkblatt nachzulesen sind.

### Leichtverderbliche Lebensmittel

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich, verderben leicht und sind unbedingt gekühlt zu lagern. Sie enthalten Keime, die sich bereits bei Temperaturen ab +10 °C stark vermehren und teilweise gesundheitsschädlich sind. Deshalb sollten Sie folgende Lebensmittel sicherheitshalber nicht anbieten:

- Mett, Tatar (rohes Hackfleisch)
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- selbst zubereitete Cremes, Pudding oder Mayonnaise, Feinkostsalate
- roheihaltige Produkte (z.B. Tiramisu)
- Kuchen und Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen (z.B. Sahnetorten)

Leichtverderbliche Lebensmittel sind bei max. +7°C Kühlschranktemperatur zu kühlen!

### **Warum?**

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch kühlen um +5°C jedoch unter +10°C verlangsamt oder sogar (in einzelnen Fällen) gestoppt. Bei Lebensmitteln im rohen Zustand erfolgt keine Erhitzung und demzufolge kein Abtöten von krankheitserregenden Keimen. Deshalb spielt die Kühlung eine immense Rolle.

### Das A und O der Hygiene bei der Zubereitung

Wer Lebensmittel für andere zubereitet oder anbietet, muss besonders auf seine persönliche Hygiene achten. Bedenken Sie, dass auch Sie viele Keime auf Lebensmittel übertragen können.

- Bereiten Sie nur dann Lebensmittel zu, wenn Sie keine ansteckende Krankheit haben. Auch Durchfall und Erkältungen können eine Gefahr sein. Überlassen Sie in einem solchen Fall die Zubereitung anderen.
- Tragen Sie saubere, nicht flusende Kleidung. Gut geeignet sind Kittel und Schürzen aus Baumwolle.
- Rauchen Sie nicht beim Umgang mit Lebensmitteln.
- Stellen Sie sich vor, Ihr Steak wird Ihnen von einem rauchenden Kellner serviert! Reinigen Sie vor und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten die Arbeitsflächen und -geräte gründlich. Tauen Sie Geflügel und Fleisch nicht in unmittelbarer Nähe zu anderen Lebensmitteln auf, da durch Berührung mit dem Auftauwasser Salmonellen übertragen werden können. Lassen Sie auf keinen Fall Haustiere in die Küche.

Mangelnde Hygiene, die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, eine falsche Lagerung oder Verunreinigungen durch Schmutz und Tieren beeinflussen Lebensmittel nachteilig.

Bevor Sie Lebensmittel zubereiten oder abgeben, sowie nach jedem Toilettenbesuch müssen Sie Ihre Hände unter fließendem, möglichst warmem Wasser mit Flüssigseife waschen. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, Putzlappen oder von unbearbeiteten Lebensmitteln wie ungeputztem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern. Beachten Sie, dass Ihre Hände frei von Wunden sind. Wenn Sie an einer Hautkrankheit leiden, überlassen Sie die Zubereitung von Lebensmitteln anderen.

### Anforderungen an den Lebensmittelstand

Stände, die im Freien aufgestellt werden, müssen ausreichend überdacht sein, um Sonne, Regen und Wind abzuhalten. Der Boden muss fest und sauber, alle Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein. Selbstverständlich sollten die Stände nicht in der Nähe von Toiletten oder Müllcontainern aufgestellt werden.

### Handwaschgelegenheit

Von jedem Stand muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser leicht erreichbar sein. Benutzen Sie kein stehendes Wasser aus einem Eimer, da sich hier gefährliche Bakterien vermehren können. Zu jeder Waschgelegenheit gehören Flüssigseife und Einmalhandtücher.

### Die Auslage von Lebensmitteln

Die Flächen, auf denen die Speisen zubereitet und angeboten werden, müssen leicht zu reinigen sein. Wachstücher sind als ansprechende, hygienische Unterlage gut geeignet. Schützen Sie unverpackte Lebensmittel vor dem Berühren, Anhusten oder Anniesen durch Gäste. Bewahren Sie diese Lebensmittel zum Beispiel im hinteren Bereich des Standes auf oder decken Sie sie auf der Theke mit Tortenhauben oder Klarsichtfolien ab. Stellen Sie in unmittelbarer Nähe von Lebensmitteln oder auch von sauberem Geschirr kein benutztes Geschirr ab.

### Kalte Speisen: gut kühlen

Besondere Vorsicht ist bei Nudel- und Kartoffelsalat sowie bei Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten) geboten. Denn diese Speisen beziehungsweise ihre Bestandteile lösen häufig Lebensmittelvergiftungen mit zum Teil schwerwiegenden Folgen aus, wenn sie unsachgemäß hergestellt beziehungsweise gelagert wurden.

Verzehrfertig vorbereitete Lebensmittel sind bei maximal +7°C zu kühlen.

### Warme Speisen: gut erhitzen

Warme Speisen müssen vor dem Verzehr noch einmal gut erhitzt werden, damit Bakterien und gesundheitsgefährdende Keime abgetötet werden. Wenn die Lebensmittel nicht unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden, sollten sie nach der Zubereitung schnell abgekühlt und anschließend gekühlt gelagert werden. In lauwarmen Speisen vermehren sich Bakterien besonders schnell. Da dies meistens nur durch gewerbliche Speisenhersteller sachgemäß erfolgen kann, empfehlen wir die vorgegarten Speisen von gewerblichen Speisenherstellern zu beziehen. Diese unterliegen der Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung im Gegensatz zu im Privathaushalt hergestellten Speisen. Unmittelbar vor dem Verzehr müssen die Gerichte drei bis fünf Minuten lang kräftig erhitzt und dann heiß gehalten werden. Bei der Verwendung von Mikrowellen muss sichergestellt werden, dass die gesamte Speise durchgegart wird. Die Aufbewahrung von erhitzten Speisen sollte bei über + 65°C möglichst nicht länger als 2-3 Stunden erfolgen.

### Gesundheitszeugnisse:

Jeder Mitarbeiter muss über ein Gesundheitszeugnis oder über eine IFSG Erstbelehrung verfügen. Diese müssen in den Verkaufsständen aufbewahrt werden.

### Lebensmittelüberwachung in Hamburg

In Hamburg sind die Verbraucherschutzämter der 7 Bezirke mit der Überwachung von Lebensmitteln betraut. Sie sind Anlaufstellen für alle Verbraucherinnen und Verbraucher oder Gewerbetreibende die eine Auskunft benötigen oder eine Beschwerde vorzubringen haben.

### Kontakt:

Bezirksamt Hamburg Mitte  
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt  
Abteilung: Lebensmittelüberwachung  
Caffamacherreihe 1-3  
20355 Hamburg  
Tel. 040 / 42854 -4700  
Email: lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelüberwachung.