

## Hinweise zur Lebensmittelhygiene der Verbraucherzentrale NRW

### 1. Welche Lebensmittel und Rezepte eignen sich für die Abgabe an Verbraucher/-innen?

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel und Speisen, die im Rahmen von Veranstaltungen angeboten werden, unseren Beratungsaussagen entsprechen. Das betrifft z.B. unsere Empfehlungen zu ernährungsphysiologisch ungünstigen oder stark verarbeiteten Lebensmitteln. Zudem sollten die Zutaten im Sinne der Nachhaltigkeit ausgewählt werden, d.h. möglichst saisonal, regional und ökologisch.

Gerne kann auf die Rezepte in den zahlreichen Ratgebern der VZ NRW (z.B. Vegetarisch Kochen, Die Landfrauenküche, Gewicht im Griff, Bärenstarke Kinderkost, Mit Kindern essen, Kreative Resteküche usw.) zurückgegriffen werden. Ferner eignet sich insbesondere Stückobst (z.B. Äpfel, Birnen) sehr gut zur Abgabe an Verbraucher/-innen. Dieses ist nicht kühlpflichtig und bedarf außer Waschen keiner weiteren Verarbeitung und Kennzeichnung.

#### Diese Speisen/Zutaten sind tabu

- Speisen mit rohen Eiern als Zutat, z.B. selbstgemachte Mayonnaise,
- Süßspeisen mit Eischnee oder Eigelb (z.B. Tiramisu), Salate mit weichgekochten Eiern, Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Cremes
- Speisen mit rohem Fleisch oder rohem Fisch, z.B. Mett, Tatar, streichfähige Rohwürste (z.B. Teewurst), Räucherfisch, Sushi
- Rohmilch und daraus gewonnene Produkte, z.B. Rohmilchkäse
- Speisen aus tiefgekühlten, vorverpackten Beeren aus dem Supermarkt, die nicht mehr erhitzt werden

### 2. Hygienisch zubereiten – Was ist sicher?

Wer Lebensmittel für andere zubereitet, trägt eine besondere Verantwortung. Die abgegebenen Speisen müssen hygienisch einwandfrei sein, so dass sie die Gesundheit der Verbraucher nicht gefährden.

Die Empfehlungen im Einzelnen finden Sie unter:

[www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelhygiene](http://www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelhygiene)

### 3. Kennzeichnung - Wie ist die rechtliche Lage?

Wenn Sie Lebensmittel nur gelegentlich im Rahmen von Aktionen abgeben, unterliegen Sie im Prinzip nicht den Kennzeichnungspflichten, die für Unternehmen gelten. Wir empfehlen jedoch im Sinne von Transparenz und Gesundheitsschutz der Verbraucher, bei den von Ihnen angebotenen Lebensmitteln zumindest eine Kennzeichnung der Allergene vorzunehmen.

Das Projekt **MEHR WERT** NRW wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung

#### 4. Wie kann Lebensmittelverschwendung vermieden werden?

##### Überlegt kalkulieren

Zur Mengenkalkulation eignet sich der interaktive Partyplaner der Initiative „Zu gut für die Tonne!“  
(abrufbar unter [www.zugutfuerdietonne.de/partyplaner](http://www.zugutfuerdietonne.de/partyplaner)).

##### Mitnahme von Lebensmittelresten

Bleiben doch einmal Reste übrig, bieten sich diese Mitnahmemöglichkeiten an:

- Nachhaltige Papierservietten oder Papiertüten aus für die Verpackung von Lebensmitteln geeignetem Recyclingpapier ohne farbige Aufdrucke
- Brotdosen
- Butterbrot- oder Gefrierbeutel aus Polyethylen (PE)
- Pappbox der Initiative „Zu gut für die Tonne!“

(bestellbar unter [www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/aktionrestlos-geniessen](http://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/aktionrestlos-geniessen))

#### Checkliste für sichere Zubereitung und Kennzeichnung von Lebensmitteln

##### Persönliche Hygiene

Auch wenn die Hände sauber aussehen, können sie Keime und Krankheitserreger übertragen. Waschen Sie sich daher die Hände gründlich mit Seife unter fließendem warmem Wasser:

- ✓ bevor Sie mit der Speisenzubereitung beginnen.
- ✓ wenn Sie sich die Nase geputzt oder in die Hände geniest oder gehustet haben.
- ✓ nach dem Toilettengang.
- ✓ wenn Ihre Hände mit rohem Fleisch, rohem Geflügel oder rohen Eiern in Berührung gekommen sind.
- ✓ nachdem Sie schmutziges Geschirr, Abfälle, ungewaschenes Gemüse und Obst angefasst haben.

Wunden müssen abgedeckt werden.

Wenn Sie an ansteckenden Krankheiten leiden, zu denen auch Durchfall oder Erkältungen gehören, verzichten Sie auf die Zubereitung von Lebensmitteln.

Tragen Sie bei der Speisenzubereitung saubere Kleidung und am besten eine Schürze.

Binden Sie lange Haare zusammen.

Nehmen Sie Schmuck und Armbanduhr ab.

Das Projekt **MEHR WERT** NRW wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**EFRE.NRW**  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung

## **Lebensmittelhygiene - Was beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten ist**

Schmecken Sie Ihre Speisen nur mit einem sauberen Extralöffel und nicht direkt mit dem Kochlöffel ab.

**Einwandfreie Lebensmittel:** Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel. Obst oder Gemüse soll weder verwelkt sein, noch faulige Stellen haben.

**Zeitnahe Zubereitung:** Bereiten Sie die Speisen frisch, möglichst am selben Tag und erst unmittelbar vor der Aktion zu.

**Saubere Zubereitung:** Achten Sie darauf, reine und unreine Bereiche zu trennen. Rohes Fleisch und rohe Eier werden immer getrennt von anderen, nicht zu erhitzenden Lebensmitteln, z.B. Salat, verarbeitet.

**Reinigen** Sie zudem alle verwendeten Gerätschaften sofort mit heißem Wasser und Spülmittel.

**Richtig erhitzen:** Kontrollieren Sie, dass alle Speisen völlig durcherhitzt sind. Kuchen oder Waffeln müssen durchgebacken sein. Da es bei Waffeln immer wieder zu Unsicherheiten kommt, können auch Waffelrezepte ohne Ei zubereitet werden. Eine andere Möglichkeit wäre die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei.

**Richtig abkühlen:** Kühlen Sie heiße Speisen schnell in flachen Behältern ab. Bereiten Sie beispielsweise Nudelsalat zu, ist darauf zu achten, dass die Nudeln nur gekühlt weiterverarbeitet werden.

**Kühltransport:** Zu kühlende Lebensmittel und Speisen müssen auch gekühlt transportiert werden. Verwenden Sie saubere Kühlboxen (z.B. mit Kühlakkus) und räumen Sie die Speisen gleich nach der Ankunft in der VB/am Veranstaltungsort in den Kühlschrank. Sollte Ihnen vor Ort keine Kühlmöglichkeit zur Verfügung stehen, können keine Speisen, die gekühlt werden müssen, angeboten werden.

## **Hygiene in der Küche**

Reinigen Sie vor und zwischen einzelnen Arbeitsschritten die Arbeitsflächen und Küchengeräte gründlich. Verwenden Sie nur saubere Spüllappen, -schwämme, -bürsten, Geschirr- und Handtücher und wechseln Sie diese regelmäßig, wenigstens einmal in der Woche. Achten Sie darauf, dass Schneidbretter aus Kunststoff bestehen, intakt und nicht übermäßig zerkratzt sind.

## **Ausgabe von Lebensmitteln**

Flächen, auf denen Speisen angeboten werden, müssen leicht zu reinigen sein (z.B. Wachstischdecken). Die Speisen müssen vor Berührung, Anhusten und -niesen geschützt werden (Abdecken mit Tortendeckeln oder Frischhaltefolie). Am besten werden die Speisen in einem geschützten Bereich gelagert und immer nur kleine Mengen für alle zugänglich bereitgestellt. Benutztes Geschirr darf nicht in der unmittelbaren Nähe der Speisen abgestellt werden. Infostände im Freien, an denen Lebensmittel abgegeben werden, müssen vor direkter Sonneneinstrahlung, Regen und Wind geschützt werden.

Das Projekt **MEHR WERT** NRW wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**EFRE.NRW**  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung

## **Kennzeichnung zum Schutz von Allergikern**

Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, über nachfolgend aufgelistete Allergene in Lebensmitteln zu informieren, auch wenn diese unverpackt angeboten werden. Wir empfehlen dies auch für die Abgabe an Infoständen etc. Dies kann mit einem Schild neben dem Lebensmittel geschehen, über einen Aushang oder durch eine sonstige schriftliche Information wie zum Beispiel ein ausliegendes Infoblatt. Oder Sie weisen gut sichtbar darauf hin, dass Sie mündlich informieren und die entsprechenden Informationen auf Nachfrage bei Ihnen einsehbar sind.

### **Die Allergenkennzeichnung umfasst folgende Stoffe:**

- Glutenthaltiges Getreide (d.h. namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)\*
- Krebstiere\*
- Eier\*
- Fisch\*
- Erdnüsse\*
- Soja\*
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss)\*
- Sellerie\*
- Senf\*
- Sesamsamen\*
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen\*
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)\*

\* und daraus gewonnene/hergestellte Erzeugnisse

### **Geeignete, nicht kühlpflichtige Lebensmittel für Veranstaltungen oder Aktionstage im Freien**

- geschnittene Früchte
- Trockenobst
- Nüsse
- Salzgebäck

Das Projekt **MEHR WERT** NRW wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW  
Investitionen in Wachstum  
und Beschäftigung