

# Hygiene-Checkliste

für ehrenamtliche Helfer

zur Herstellung, Verarbeitung und Verkauf  
von Geschenken aus der Küche bzw. Spenden von Kuchen, Salaten und sonstigen  
Lebensmitteln  
bei Vereinsfesten, Basaren, Pfarrfesten, Veranstaltungen in Schulen, Kindergärten usw.

Angelika Wollgarten  
Hygienebeauftragte Hauswirtschaft

**VerbraucherService Bayern**

## Vorwort

Jeder, der einen Beitrag zu einer geplanten Veranstaltung bzw. zu einem Fest leistet, sollte strikte Vorsichtsmaßnahmen im Umgang mit Lebensmitteln treffen.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, trägt die Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlbefinden aller Teilnehmer und Gäste. Er hat Sorge zu tragen, dass die hygienischen Grundregeln eingehalten und die lebensmittelrechtlichen Anforderungen beachtet werden und haftet dafür.

Einer guten Auswahl der Lebensmittel als auch deren Zubereitung und Abgabe/Verkauf kommt eine bedeutsame Rolle zu.

Um gesundheitlichen Beeinträchtigungen vorzubeugen und eine gute Qualität sicherzustellen, sind die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen und das Befolgen der Empfehlungen unerlässlich.

Mit der vorliegenden Checkliste wird eine Kurzanleitung dazu geboten. Es lohnt sich, die Zeit zu investieren und einen Blick darauf zu werfen.

# 1. Vorbereitung und Planung

Eine gute Vorbereitung ist Garant dafür, dass problematische Situationen weitestgehend vermieden werden können. Allen Planungen steht voran, für welchen Anlass und für wie viel zu erwartende Personen welche Speisen angeboten werden sollen.

## Wer hilft mit und bereitet welche Speisen zu?

### Bedarf an Helfern ermitteln

dabei Einsatz-Zuständigkeiten und -Zeiten festlegen:

Wer macht was und wann und Ersatz planen für den Fall, das jemand ausfällt (s. auch Muster für Einsatzliste )

### Trennung der Einsatz Tätigkeiten zur Verminderung des Kontaminationsrisikos

- Speisenzubereitung (Liste, wer welche Lebensmittel mitbringt/spendet)
- Kassieren (falls vorgesehen), auf jeden Fall von Speisen-/Getränkeausgabe trennen
- Speisenausgabe
- Getränkeausgabe
- Nach-/Auffüllaufgaben
- Reinigungstätigkeiten, Aufräumarbeiten, Abfallentsorgung

### Verkaufstheke-/Standplanung (falls vorgesehen)

- Standortwahl
  - *Außenbereich*, nicht in der prallen Sonne, und nicht in unmittelbarer Nähe von Parkplätzen, Mülltonnen, Toilettenanlagen oder Gullys; auf festen Untergrund achten
  - *Innenbereich*: Standort auf keinen Fall unter einem Treppenaufgang und in der Nähe von Tieren
- Standbeschaffenheit
  - Nach Möglichkeit allseitig umschlossen – Verkaufsseite offen, bei Selbstbedienungstheken muss ein Husten- und Spuckschutz vorhanden oder das Lebensmittelangebot abgedeckt sein
  - Schutzdach (Schutz gegen Witterungseinflüsse und Verunreinigungen)
  - saubere Abstellflächen
  - sinnvolle Anordnung bezüglich Reihenfolge von Speisenzubereitung und –ausgabe Teller-, Servietten-, Besteckausgabe
  - fließendes Wasser mit Becken (z.B. großer Kanister mit Hahn und Auffangschüssel) oder ein für Lebensmittel geeigneter Schlauch zur Frischwasserzuführung (kein Gartenschlauch!)
  - eine ordentliche Reinigung mit heißem Wasser muss sichergestellt sein (nach Möglichkeit Handwaschbecken mit Warmwasseranschluss, Seife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtüchern)
  - Bedarf an Ausstattung ermitteln (Kochgeräte, Geschirr, Gläser, Besteck – alles muss in einwandfreiem Zustand sein)
  - Entsorgungsmöglichkeiten schaffen
- Ausreichend Kühlmöglichkeiten einplanen  
Auf Trennung von Getränken und leicht verderblichen Lebensmitteln achten
- Lagerungsplatz einplanen  
Lebensmittel nicht auf dem Boden und frei von äußeren Einflüssen lagern

## 2. Durchführung

### 2.1 In der Küche

#### Organisation

##### Darauf sollte geachtet werden:

- persönliche Hygiene, vor allem aber Händehygiene
- saubere Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte
- Gebrauch von sauberen Spüllappen, Geschirrtüchern und Arbeitskleidung
- beim Zubereiten der Speisen nicht rauchen
- nicht auf Speisen husten und niesen
- Haustiere sind in der Küche verboten
- geeignete Vorrats- und Transportbehälter verwenden
- die Verarbeitung von rohen, ungewaschenen Lebensmitteln strikt von bereits gegarten oder verzehrfertigen Speisen trennen
- Arbeitsflächen zwischen den Zubereitungsgängen reinigen

#### Behandlung und Umgang mit Lebensmitteln

##### Darauf sollte geachtet werden:

- nur einwandfreie, frische Lebensmittel und Zutaten verwenden
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) beachten
- Blattsalate und Gemüse gründlich waschen
- **! Keimgehalt auf ungewaschenem Kopfsalat: 1.000 - 100.000 Keime/cm<sup>2</sup>**
- Tiefgefrorenes Geflügel vollständig auftauen lassen und Auftauflüssigkeit weg gießen (ebenfalls von anderen Fleischwaren)
- Bitte keinen rohen Zutaten verwenden, wie Hackfleisch, Mett, Rohmilch, Eier (für Cremes, Desserts oder Mayonnaisen)
- **! Idealer Tummelplatz für Salmonellen oder E.coli – hier ist bei unsachgemäßer Verarbeitung eine gesundheitliche Gefährdung mit am größten (s. auch „Zusätzliche Tipps und Informationen)**
- Achtung! Keine alkoholhaltigen Zutaten verwenden – Gefährdung für Kinder und Alkoholiker
- Backwaren nur mit durchgegarter Füllung anbieten, als Ersatz für Sahnetorten sind offene Obstkuchen ideal, die dann mit Sprühsahne angeboten werden
- Zubereitung möglichst zeitnah bzw. erst am Tag des Verbrauchs
- Speisen ausreichend erhitzen und vollständig durchgaren (mind. 70°C, mind. 10 Min., Kontrolle z.B. mit Fleischthermometer gegen Ende des Garprozesses)
- zum Abschmecken und Probieren 2-Löffel-Methode anwenden:  
1. Löffel zur Entnahme der Probe, dann Speisenprobe auf 2. Löffel geben und probieren)
- gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen
- Speisen gut abdecken/verpacken und richtig aufbewahren
- kühlpflichtige Lebensmittel bei entsprechenden Temperaturen lagern

## 2.2 T h e k e / Verkaufsstand / G r i l l

### Organisation

#### Es gilt:

- Trennung der Kassier-, Speiseausgabe- und Reinigungstätigkeiten
- Verzicht auf Mithelfer bei akut vorliegenden Infektionskrankheiten (siehe Infektionsschutzgesetz) und ekelerregenden Hautkrankheiten
- Rauchverbot
- Verbot von Haustieren in unmittelbarer Nähe von Speisen
- gründliche Reinigung der Hände
- langes Haar zusammenbinden, Handschmuck ablegen
- Wunden mit wasserdichtem Verbandmaterial bedecken
- saubere Arbeitskleidung/Schürze tragen
- direkten Haut- und Kleiderkontakt mit fertigen Speisen vermeiden
- nicht auf Speisen husten und niesen
- sauberes und benutztes Geschirr getrennt aufbewahren
- Reinigungsutensilien (sauberes und heißes Wasser für den Abwasch, saubere Reinigungs- und Trockentücher, Papierrolle etc.) bereit stellen
- Zwischenreinigung so oft wie möglich (Abwasch etc.), Abwaschwasser oft erneuern
- Abwasch nicht in der Nähe von den Speisen erledigen
- Schmutzwasser sofort entfernen
- Abfälle trennen, nicht in unmittelbarer Nähe der Speisen und Getränke lagern, regelmäßig entsorgen

### Behandlung und Umgang mit Lebensmitteln

#### Es gilt:

- nur soviel an Mengen verarbeiten und anbieten, wie auch tatsächlich benötigt werden
- das Öffnen einer großen Anzahl an Senf-, Ketschup- und anderen Würzmitteln vermeiden, öfter einmal nachfüllen und Verschlüsse mit sauberem Einmaltuch reinigen
- das Gleiche gilt für Zucker, Milch und Sprühsahne an der Kaffee- und Kuchenausgabe (nach Möglichkeit Einwegportionen verwenden)
- ausreichend Vorlagebesteck bereithalten und für jede Speise separat verwenden
- rohe und gegarte Speisen trennen, hier besondere Vorsicht bei rohen tierischen Lebensmitteln
- Salat- und Kuchenbuffet trennen
- Kennzeichnen der angebotenen Speisen
- zu lange Auslagezeiten vermeiden, öfter frische Zubereitung der Bedarfsmengen (Salate, Sandwiches, Fingerfood)
- das Gleiche gilt für die heiße Zubereitung von Speisen, hier am Beispiel Grill: nur soviel Grillgut wie benötigt verarbeiten
- Speisen ausreichend durchgaren
- für später benötigte bzw. zuzubereitende und kühlpflichtige Lebensmittel sachgemäße Zwischenlagerung sicherstellen (Kühlung, Abdeckung etc.)
- lange Warmhaltezeiten vermeiden (optimale Bedingungen f. Keimvermehrung!)
- einmal ausgegebene Lebensmittel nicht nochmals anbieten oder gar erneut einlagern

### 3. Zusätzliche Tipps und Informationen

#### 3.1 Gesundheitsgefährdende Mikroorganismen

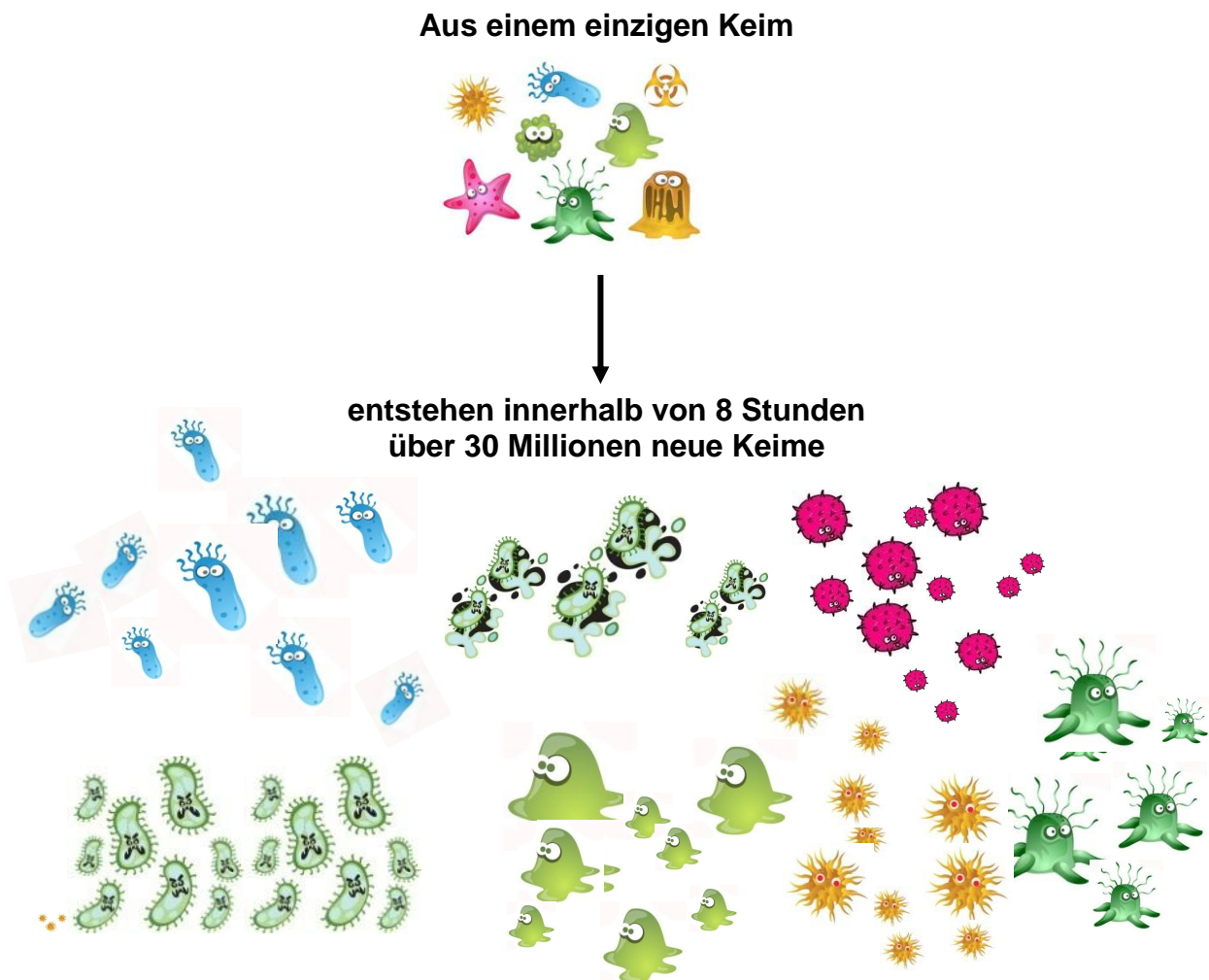
(Salmonellen, Staphylokokken, Listerien, E.coli, Campylobacter etc.)

Neben nützlichen Mikroorganismen gibt es auch solche, die sich schädlich auf die Gesundheit – hauptsächlich in Form von Magen-Darmerkrankungen, begleitet von Fieber, Kopf-, Glieder- und/oder Bauchschmerzen, Durchfällen, Erbrechen – auswirken können. In geringen Mengen treten sie teilweise fast überall auf und können in der Regel problemlos vom menschlichen Organismus abgewehrt werden.

Unter „optimalen Bedingungen“, beispielsweise

- hoher Wassergehalt in Lebensmitteln,
- leicht verderbliche Speisen mit hohem Eiweiß- und Kohlenhydratanteil,
- Temperaturen zwischen 15 und 55°C

sind Mikroorganismen in der Lage, sich – je nach Beschaffenheit - rasant vermehren.

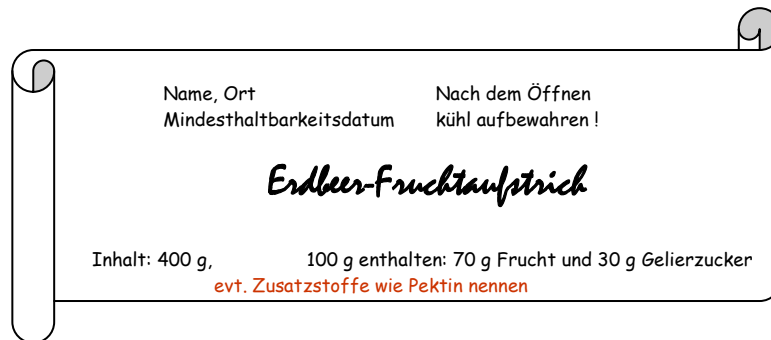


**bei einer Teilungszeit von 15-20 Minuten!**

### 3.2 Kennzeichnung

- Alle Lebensmittel entsprechend kennzeichnen, wie selbst hergestellte und verpackte Essige, Öle, Kekse Pralinen, Säfte, Liköre, Salate, Kuchen etc.
- Inhaltsstoffe, wie z.B. Nüsse in Keksen in Keksen angeben, die bei Allergikern starke Reaktionen auslösen können ( siehe Allergiekennzeichnungsverordnung)
- Hinweis, dass der Inhalt nach Öffnen oder Anbruch zügig aufgebraucht wird!
- MHD angeben sowie eventuell auch Lagerungshinweise wie Temperatur, (kühl), und Lichteinflüsse (dunkel)
- Keine selbst eingemachte Fleisch- und Wurstwaren anbieten

#### Muster-Etikett



### 3.3 Verpackung für Lebensmittel

- Auf eine ausreichende, unbeschädigte, saubere und geeignete Verpackung achten, auch für die Mitnahme nach Hause
- Obstkuchen *nicht mit Aluminiumfolie* abdecken  
Durch die im Obst enthaltene Säure kann sich Aluminium lösen und in das Obst übergehen kann, Folge: Geschmacksbeeinträchtigungen
- Flaschen und Gläser gründlich reinigen und danach z.B. im Backofen sterilisieren (bei 120°C für 10-15 Minuten) und nur hitzebeständige Materialien sterilisieren! Deckel und Verschlüsse sollten immer nur einmalig verwendet werden.
- Lebensmittel richtig verschließen und kontrolliere, ob der Verschluss fest und ggf. dicht ist

### 3.4 Rückverfolgbarkeit

Zur Rückverfolgbarkeit empfiehlt es sich, eine Liste über die mitgebrachten Lebensmittel anzufertigen!

### 3.5 Beispiel für eine Einsatzliste

In diesem Beispiel handelt es sich um eine auszugsweise Darstellung, Original größenmäßig so anlegen, dass ausreichend Platz für lesbare Eintragungen vorhanden ist:

<b>Einsatz-Zeit</b>	<b>Kasse</b>	<b>Getränke</b>	<b>Buffet</b>	<b>Grill</b>	<b>Kaffee / Kuchen</b>	<b>Reinigung</b>
9.00 -11.00	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer
11.00- 13.00	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer
13.00 -15.00	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer	Helfer

**In den entsprechenden Spalten die Namen mit Telefonnummer eintragen !**

### 3.6 Weitere Informationen

[http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/hygiene/doc/leitfaden\\_lebensmittel.pdf](http://www.stmug.bayern.de/gesundheit/lebensmittel/hygiene/doc/leitfaden_lebensmittel.pdf)

[http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro\\_leitfaden.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf)

---

Der **VerbraucherService Bayern** im KDFB e.V. (VSB) ist tätig in den Bereichen **Beratung, Bildung** und **Hauswirtschaft**. Er ist eine unabhängige Interessenvertretung und steht für aktuelle, neutrale, kompetente und zukunftsorientierte Verbraucherarbeit. Der VSB unterhält **15 Beratungsstellen** in Bayern, betreut etwa 180.000 Mitglieder des Katholischen Deutschen Frauenbunds (KDFB) und richtet seine Angebote an die gesamte Bevölkerung. Der VSB wird gefördert durch die Bayerischen Staatsministerien der Justiz und für Verbraucherschutz, für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Umwelt und Gesundheit.

[www.verbraucherservice-bayern.de](http://www.verbraucherservice-bayern.de)

Landesgeschäftsstelle: Dachauer Straße 5, 80335 München, Tel 089 51518743