



<b>Vorbemerkung</b> .....	<b>4</b>
An wen richtet sich diese Leitlinie? .....	4
Warum wurde sie entwickelt? .....	5
Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie? .....	5
<b>Vorwort</b> .....	<b>6</b>
<b>Geeignete Speisenauswahl treffen und Helfer schulen</b> .....	<b>8</b>
Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun? .....	8
Wie planen Sie Ihr Fest erfolgreich? .....	8
<b>Herstellung und Transport von Speisen</b> .....	<b>11</b>
Welche Speisen sind für Feste geeignet?* .....	11
Was ist bei der Herstellung der Speisen zu beachten?* .....	11
Wie sollen die Speisen transportiert und gelagert werden?* .....	12
<b>Wareneingangskontrolle und Temperaturmanagement</b> .....	<b>13</b>
Wie führt man Wareneingangskontrollen durch?* .....	13
Wie führt man Temperaturkontrollen durch?* .....	14
Wie kalt müssen gekühlte Lebensmittel sein?* .....	14
Wann sind Kühltheken und Kühlgeräte kalt genug?* .....	15
Wie geht man mit heißen Speisen um?* .....	16
Was ist sonst noch beim Grillen und Frittieren zu beachten?* .....	16
<b>Speisen- und Getränkeabgabe</b> .....	<b>17</b>
Worauf sollte man bei der Speisenabgabe achten?* .....	17
Was ist bei der Getränkeabgabe zu beachten?* .....	19
Was ist beim mobilen Getränkeausschank zu beachten?* .....	20
<b>Gesundheitliche Anforderungen</b> .....	<b>21</b>
Welche gesundheitlichen Voraussetzungen gelten für ehrenamtliche Helfer? .....	21
Warum ist Händewaschen das A und O?* .....	22
Was sind geeignete Handwaschgelegenheiten? .....	22
Welche anderen Hygieneanforderungen sind wichtig?* .....	23
<b>Organisatorische und technische Anforderungen</b> .....	<b>24</b>
Worauf müssen Sie bei der Wahl des Veranstaltungsortes achten? .....	24
Wie sollen Stände und Buffets beschaffen sein?* .....	24
Welche Anforderungen sind beim Trink- und Abwasser einzuhalten? .....	25
Wann muss eine Veranstaltung angemeldet werden? .....	25
Worauf ist bei der Reinigung zu achten?* .....	26
Was ist sonst noch wichtig?* .....	26
<b>Literatur</b> .....	<b>28</b>
Leitlinien, Kommentare, Merkblätter, DIN-Normen .....	28
Gesetze, Verordnungen .....	29
<b>Kopiervorlagen</b> .....	<b>30</b>
<b>Weitere Medien</b> .....	<b>41</b>
<b>Impressum</b> .....	<b>43</b>



## An wen richtet sich diese Leitlinie?

Die vorliegende Leitlinie richtet sich grundsätzlich an Veranstalter und Organisatoren von **gelegentlich stattfindenden, öffentlich zugänglichen Festveranstaltungen**, zum Beispiel Vereins-, Sport-, Straßen- oder Dorffeste, Feste in kirchlichen Einrichtungen, in Kindertagesstätten, in Schulen oder an ähnlichen Veranstaltungsorten, für die typisch ist, dass insbesondere **Privatpersonen die Herstellung von Speisen und Getränken** sowie deren **Ausgabe** übernehmen.

Die Veranstalter solcher Feste sind in der Regel **keine Lebensmittelunternehmer** im Sinne des Lebensmittelrechts und nicht zur umfänglichen Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet. Es gibt jedoch keine pauschale Einordnung. Über die Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 können folglich nur die Behörden vor Ort nach Einzelfallprüfung entscheiden.

Darüber hinaus wendet sich die Leitlinie auch an **Lebensmittelunternehmer**, die regelmäßig und gewerblich in festen oder mobilen Betriebsstätten tätig sind und dabei zeitlich befristet auf Festen Lebensmittel abgeben. Sie fallen grundsätzlich in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Für solche Unternehmer ist diese Leitlinie als ergänzende Information zu bereits bestehenden und anerkannten Branchen-Leitlinien (zum Beispiel DEHOGA „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie“, BGN „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“) zu verstehen.

## Warum wurde sie entwickelt?

Ziel ist es, die Versorgung mit **sicheren Speisen** auf allen Arten von **öffentlich zugänglichen Festen** zu gewährleisten. Lokal oder regional werden jedoch oft unterschiedliche praktische Anforderungen gestellt, die die Festveranstalter verunsichern. In Abstimmung mit Behördenvertretern aus der Lebensmittelüberwachung und den Mitgliedsverbänden der Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft wurde die vorliegende Empfehlung „Feste sicher feiern“ entwickelt. Sie wurde im Wege des nationalen Verfahrens zur Prüfung von Leitlinien für Gute Verfahrenspraxis unter Koordination des Freistaats Bayern geprüft und von allen Bundesländern anerkannt. Sie kann somit als „Leitlinie“ gelten, die den bundesweit abgestimmten Konsens zwischen Behörden und Praktikern bezüglich „Guter Hygiene- beziehungsweise Verfahrenspraxis bei Festen“ beschreibt.



## Welchen Nutzen haben Sie als Veranstalter von dieser Leitlinie?

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet unabhängig von den lebensmittelrechtlichen Vorschriften zivil- und strafrechtlich dafür, wenn es zu Gesundheitsfolgen bei Gästen durch nicht sichere Produkte kommt.

Diese Leitlinie richtet sich explizit an Festveranstalter und bietet einen Orientierungsrahmen, der Hygienrisiken minimiert und dennoch den Aufwand in Sachen Hygienemanagement bei der Festorganisation praktikabel hält. Die Leitlinie beschreibt einen Hygienestandard, der Voraussetzung für ausreichende Lebensmittelsicherheit ist. Bei angemessener Umsetzung können Veranstalter so die Verantwortung dafür übernehmen, dass die abgegebenen Speisen und Getränke sicher sind.

Vor allem Veranstalter, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen, haben mit dieser Leitlinie den Vorteil, dass ihnen die wichtigen Grundlagen der „Guten Hygienepraxis“ als Empfehlung vermittelt werden. Sie umfasst Unterlagen, mit denen zum Beispiel die ehrenamtlichen Helfer über die grundlegenden Hygieneregeln anschaulich informiert werden können. Ferner enthält die Broschüre wichtige praktische Hinweise, zum Beispiel bezogen auf geeignete, bedingt geeignete beziehungsweise nicht empfehlenswerte Lebensmittel und ihre Bezugsquellen.





## LIEBE FESTVERANSTALTER UND ORGANISATOREN!

Für öffentlich zugängliche Feste gibt es vielfältige Anlässe. Einige davon sind in der nebenstehenden Abbildung 1 zusammengestellt. Unverzichtbar sind ein vielfältiges und leckeres Speisen- und Getränkeangebot und der gesellige Verzehr. Damit alle Gäste gesund bleiben, muss die Verpflegung sicher sein. Dies gelingt am ehesten, indem ein angemessener Hygienestandard eingehalten wird.

Die vorliegende Veröffentlichung will weder Feste abschaffen noch sie verbieten. Ganz im Gegenteil: Sie will die lebendige Festkultur fördern und Sie als Veranstalter dahingehend unterstützen, ein geeignetes Speisen- und Getränkeangebot auszuwählen, erforderliche Kontrollen angemessen und planvoll durchzuführen und ihre ehrenamtlichen Helfer zu wichtigen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen anzuleiten. Denn Sie als Veranstalter tragen die Verantwortung dafür, dass keine Personen nach dem Verzehr der Produkte zu Schaden kommen.

Erklären Sie das auch Ihren Helfern. Wenn alle Beteiligten entsprechend handeln, können Sie einen ausreichenden Hygienestandard gewährleisten, bei dem die Lebensmittelsicherheit nicht dem Zufall überlassen bleibt. Darum geht es in dieser Schrift. Scheuen Sie sich bei Unklarheiten nicht, die für Sie zuständige überwachende Behörde anzurufen und um Rat zu fragen.

Diese Leitlinie besteht aus zwei Veröffentlichungen: dem vorliegenden DIN-A4-Heft für Sie als Veranstalter und einer Kompaktinformation zur Hygieneunterweisung Ihrer ehrenamtlichen Helfer. Das **Veranstalterheft** enthält Hilfestellungen, um die erforderlichen Rahmenbedingungen für eine gute Hygienepraxis bei der Festorganisation sicherzustellen. Mit Hilfe der Checklisten und Kopiervorlagen im Anhang (auch zum Herunterladen und Ausdrucken) können Sie bequem und Schritt für Schritt Ihr Fest organisieren und erforderliche Kontrollen durchführen.

## Feste feiern – eine Gelegenheit gibt es immer



▲ Abb.1: Internetsuchergebnisse für den Begriff „Feste feiern“

Checklisten und Kopiervorlagen zum kostenfreien Download:  
Geben Sie diesen Link in ihren Browser ein:  
<http://www.ble-medien-service.de/3438-feste-sicher-feiern>

Die **Kompaktinformation** für ehrenamtliche Helfer enthält die erforderlichen Hygiene- und Infektionsschutzregeln, die alle Beteiligten anwenden sollen. Sie können damit Ihre ehrenamtlichen Helfer in Sachen Lebensmittelsicherheit und Hygiene unterweisen. Der Fünferpack, den Sie im Mediashop unter [www.ble-medien-service.de](http://www.ble-medien-service.de) bestellen können, hat die Bestell-Nr. 0364.

Viel Erfolg und Spaß beim Feiern wünschen Ihnen das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und die Bundesarbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaft e. V. (BAG-HW)



# GEEIGNETE SPEISENAUSWAHL TREFFEN UND HELFER SCHULEN

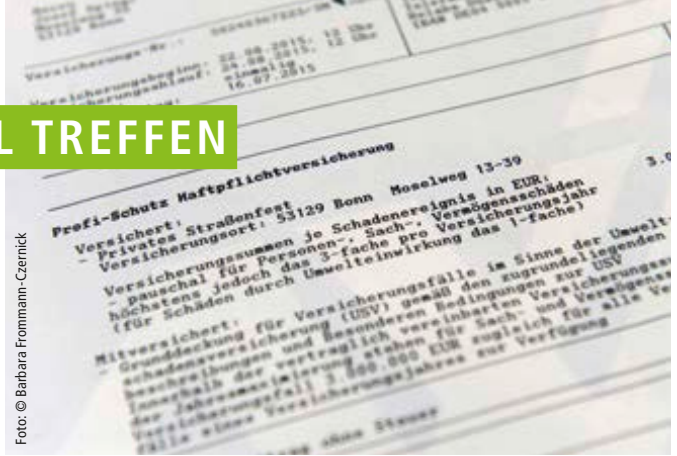


Foto: © Barbara Frommann-Czernick

## Welche Folgen haben Hygienefehler und was können Sie vorbeugend tun?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu einer schnellen Vermehrung und zur Übertragung von Krankheitserregern führen. Werden damit behaftete Lebensmittel auf einem Fest verzehrt, kann infolgedessen eine große Personenanzahl auf einmal erkranken. Für empfindliche Personengruppen, insbesondere ältere, immungeschwächte Menschen, Schwangere, Kleinkinder und Säuglinge können Lebensmittelinfektionen im schlimmsten Fall lebensbedrohlich sein.

Als Veranstalter sind Sie dafür verantwortlich, dass alle auf ihrer Veranstaltung abgegebenen Speisen und Getränke sicher, das heißt gesundheitlich unbedenklich, sind. Es dürfen keine Personen nach dem Verzehr der angebotenen Produkte zu Schaden kommen. Dafür haftet jeder zivil- und strafrechtlich, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt. Prüfen Sie, ob Ihre Veranstaltung beispielsweise durch eine **Vereinshaftpflichtversicherung** rechtlich ausreichend abgesichert ist.

Mehrere Hundert lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche werden jährlich in Deutschland amtlich registriert. Das Speisen- und Getränkeangebot bei Festen und Veranstaltungen ist nachweislich immer wieder daran beteiligt. Als Ursachen gelten vor allem Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln, beispiels-

weise unzureichende Händehygiene, ungenügende Kühlung, unzureichendes Heißhalten und eine fehlende oder unzureichende Erhitzung. Ziel ist es, Hygienefehler auf Festen zu vermeiden und eine ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

## Wie planen Sie ihr Fest erfolgreich?

Planen Sie Ihre Veranstaltung in einem angemessenen Rahmen. Überlegen Sie sich, was Sie und Ihre Helfer gut bewältigen können. Die **Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation** im Anhang zeigt Ihnen, woran Sie denken sollten. Es hat sich bewährt, eine Aufgabenverteilung (siehe **Kopiervorlage 2** im Anhang) vorzunehmen sowie Verantwortlichkeiten und Aufgaben schriftlich festzuhalten.

### Folgende Punkte sind dabei besonders wichtig:

- **Legen Sie den Termin fest, reservieren Sie den Veranstaltungsort** und organisieren Sie alles, was damit zusammenhängt (zum Beispiel Genehmigung nach dem Gaststättengesetz, Trinkwasseranschluss, Abfallentsorgung, eventuell Toilettenwagen, Spülmobil).
- **Rufen Sie zur Mitarbeit** auf, zum Beispiel über Aushänge.
- **Legen Sie fest, welche geeigneten Speisen mitgebracht werden dürfen.**

Checkliste Veranstaltungsorganisation				
Veranstaltung:		Datum:		
Ort, Adresse:				
Name der Verantwortlichen:				
Organisation:				
Telefon:		E-Mail:		
Adresse:				
Beginn der Veranstaltung:		Uhr		
Ende der Veranstaltung:		Uhr		
Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.0	Veranstaltung allgemein			
1.1	Kosten kalkulieren und Finanzierung sicherstellen			
1.2	Angebot/Genehmigung für die Nutzung des Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung ggf. bei privaten Grundstückseigentümern und bei Nachbarn einholen			
1.3	wenn es sich doch um eine gemeindefreie Veranstaltung handelt: beim Gemeindevorstand rechtzeitig anmelden			
1.4	abklären, ob ausreichender Versicherungsschutz (z. B. Schadenshaftpflicht) besteht			
1.5	ggf. Sicherheitspersonal engagieren			
1.6	Kontakt mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde aufnehmen und das Fest ggf. anzeigen (Das Anzeigensystem hinsichtlich ihrer Anforderungen besetzen oder Ihnen Kontakte zu anderen Veranstaltern, die bereits ähnliche Feste durchgeführt haben, vermitteln).			
1.7	Informieren Sie sich bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung ob und wenn ja welche Ruhezeiten einzuhalten sind und ob weitere Aspekte (z. B. Straßenreinigung bei Straßenfesten, Fluchtwege) zu berücksichtigen sind			
1.8	Abfallentsorgung mit dem zuständigen Abfallentsorgungsunternehmen klären			
1.9	Zugang für einen Trinkwasseranschluss sicherstellen, Trinkwasseranschlüsse organisieren und die Abwasserentsorgung sicherstellen			
1.10	Zugang für Stromanschluss und entsprechende Kapazitäten einrichten			
1.11	Ggf. eine Getränkeauschanke organisieren, beim Verfehlen über die Handhabung und Reinigung der Anlage informieren (Reinigungsanweisung muss vorhanden sein)			
1.12	beim Ausschank alkoholischer Getränke: bei der zuständigen Behörde erfragen, ob – je nach Art der Veranstaltung – eine vorübergehende Gaststättenlaubnis nach §12 Gaststättengesetz oder eine Gaststättenanmeldung zu beantragen ist			

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.13	am Getränkestand ggf. einen Hinweis auf das Jugendstättengesetz zum Alkoholausschank anbringen, zum Beispiel: Keine Abgabe von Bier/Wein, Sekt an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren			
1.14	ausreichende Anzahl von Toiletten sowie eine gesonderte Toilette für Mitarbeiter mit Handwaschbecken und Beleuchtung organisieren (ggf. eine mobile Toilettenanlage, z. B. Toilettenwagen, andere)			
1.15	Verkaufstand/Partyzell besorgen, Anforderungen an den Fußboden des Verkaufstandes/Zelles beachten			
1.16	ggf. ausreichende Beleuchtung sicherstellen			
1.17	Musikanlage, Verstärker, Lautsprecher und Stromanschluss dafür organisieren			
1.18	ggf. Tische und Bestuhlung, Geschir organisieren			
1.19	für Handwaschgelegenheiten sorgen, Umgang mit schmutzigem Geschir regeln und ggf. die Möglichkeit für das Waschen von Lebensmitteln (Über/Gemüse) regeln			
1.20	Aufbau und Abbau organisieren			
1.21	bei der Feuerwehr über die Vorschriften zum Brandschutz informieren und ggf. Feuerlöscher aufstellen			
1.22	ggf. GEMA-Anmeldung durchführen (in der Regel ist der Musikeinsatz nur bei Privatveranstaltungen GEMA-frei. Wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik zum Einsatz kommt, informieren Sie sich bitte rechtzeitig, ob diese GEMA-gültig ist und mit welchen Kosten zu rechnen ist. Infos unter www.gema.de)			
1.23	Bei größeren Veranstaltungen empfiehlt es sich, bei einem Träger der deutschen Wohlfahrtspflege, z. B. beim Arbeiter-Samaritaner-Bund, beim Deutschen Roten Kreuz, bei der Malteser- oder Johanniter-Unfallhilfe zu fragen, ob Einsatzkräfte bei dem Fest präsent sein können			
1.24	Sonstiges:			
2.0	<b>Speisen und Getränke</b>			
2.1	Die ehrenamtlichen Helfer rechtzeitig vor dem Fest z. B. auf der Organisationsbesprechung über die „Gute Hygienepraxis“ und Tätigkeitsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz bei Festen unterrichten (bitte Infoverf. §104, „Feste sicher feiern“)			
2.2	Helferlisten (Auf-/Abbau, Durchführung) in Umlauf geben			
2.3	Liste für Lebensmittelpenden in Umlauf geben			
2.4	geeignete Lebensmittel (vgl. Tabelle 1: „Geeignete, bedingt geeignete und nicht empfohlenwert Lebensmittel“), Getränke, Kaffee usw. einladen			

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
2.5	evtl. Brötchen, Kuchen, Grillfleisch etc. beim Bäcker, Metzger bestellen			
2.6	evtl. Getränke: Gläser, Besteck, Kaffeekannen besorgen			
2.7	Zubehör besorgen: Servietten, Milchkännchen, Küchenschäufel, Spillspaten, Putzlappen, Spüllöffel, Putz- und Reinigungsmittel, Toilettenpapier, Einweghandschuhe etc.			
2.8	Kopiervorlage 5: Checkliste Wareneingang kopieren, Mappe für z. B. Lebensmittellisten, Gültungen vorbereiten			
2.9	Preislisten für Getränke vorbereiten			
2.10	Kühl- und Tiefkühlgeräte rechtzeitig vorab aufstellen und einschalten, damit beim Einlager der erforderlichen Mindesttemperaturen erreicht sind (s. Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle Kühlbehälter, Kühlgeräte)			
2.11	Kopiervorlage 6: Temperaturkontrolle kühlpflichtige Lebensmittel kopieren			
2.12	Kopiervorlage 8: Temperaturkontrolle heiße Speisen kopieren			
2.13	Kasse, Wechselgeld und Verzehrsbonen besorgen			
2.14	Kopiervorlage 9: Reinigungsplan Toiletten kopieren			
2.15	Sonstiges:			
3.0	<b>Öffentlichkeitsarbeit</b>			
3.1	ggf. Aktionen, Spiele oder Ähnliches planen, Zubehör besorgen			
3.2	ggf. Ehrengäste einladen			
3.3	ggf. Presse informieren			
3.4	Sonstiges:			

© BLE 2017, Foto sicher leben, Bestell-Nr. 3438, www.bzfe.de

Kopiervorlage 1: Checkliste Veranstaltungsorganisation (Seiten 30–32)