

Lebensmittelsicherheit beim Krautfest 2025

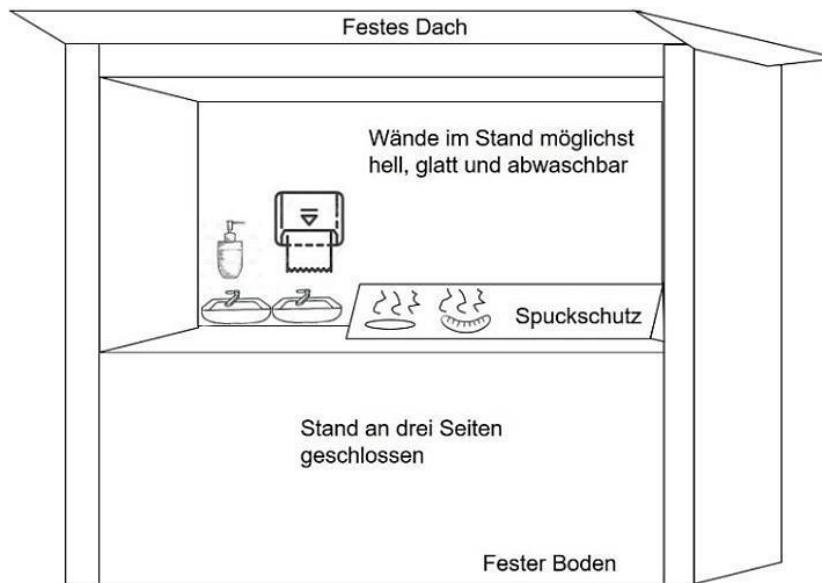


1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen (Merkblatt beigefügt)
2. Personalhygiene
3. Transport und Verpackung
4. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln
5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt werden (**Spuckschutz**) oder ausreichend (idealerweise **> 1,5 m**) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination geschützt sind.



1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen



Bitte beachten:

- Keine Verarbeitung von Lebensmitteln außerhalb der Stände
- Keine Lagerung von Lebensmitteln außerhalb der Stände
- Keine Lagerung von sauberem Geschirr und Arbeitsgeräten außerhalb der Stände

1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen

Das wird nicht akzeptiert!:



1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen



1. Mindestanforderungen an den Verkaufsständen

Das wird nicht akzeptiert!:



2. Personalhygiene



2. Personalhygiene

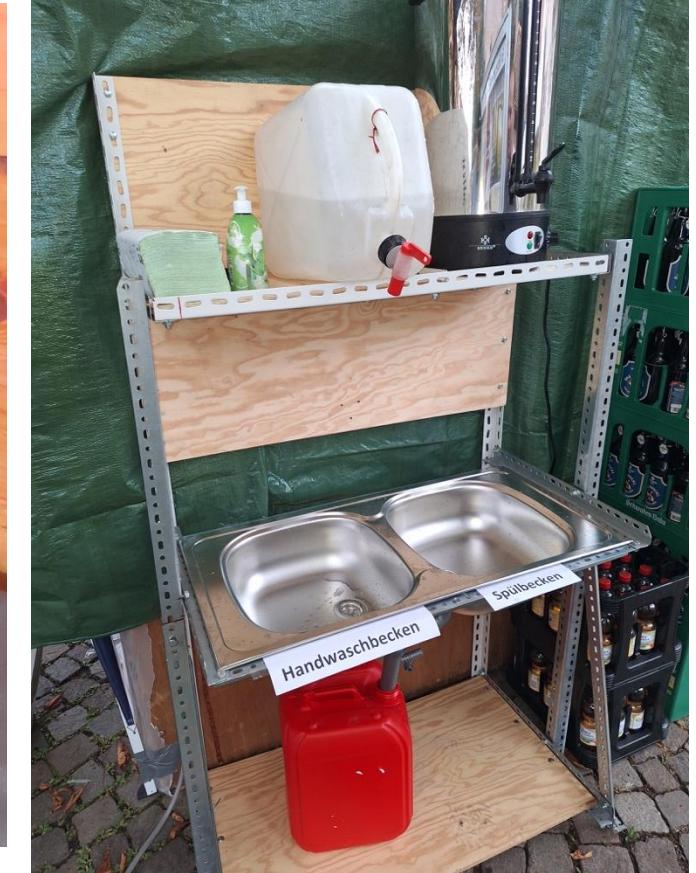
Warum Hände waschen?

Viele Infektionskrankheiten, wie beispielsweise Erkältungen, Grippe oder Magen-Darm-Infekte, können über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Um diese Infektionsketten zu unterbrechen, gibt es eine einfache, aber sehr wirksame Methode.

Gründliches Händewaschen!



2. Personalhygiene





2. Personalhygiene

Gründliches Händewaschen!

- Vor Arbeitsbeginn
- Zwischen den Arbeitsgängen
- Nach jedem WC-Besuch
- Nach dem Kassieren, bevor man wieder mit Lebensmittel arbeitet
- Nach dem Umgang mit verschmutztem Geschirr
- Nach Reinigungsarbeiten
- Nach Zigarettenpause

Die Händereinigung erfolgt mit Warmwasser, Flüssigseife und ggf. Desinfektionsmittel. Zum Abtrocknen werden Einmalhandtücher verwendet.

2. Personalhygiene - Arbeitskleidung



Schürze muss jederzeit abgelegt
werden können für den Toilettengang
und Zigarettenpausen



2. Personalhygiene

Gründliches Händewaschen!

Händereinigung mittels Warmwasser, Flüssigseife,
ggf. Desinfektionsmittel und mit Einmalhandtüchern abtrocknen

Warum warmes Wasser?

1. Die Seife wird besser ausgespült
2. Hautporen öffnen sich, bessere hygienische Wirkung
3. Angenehmes Gefühl beim Hände waschen (an kälteren Tagen ein Segen)

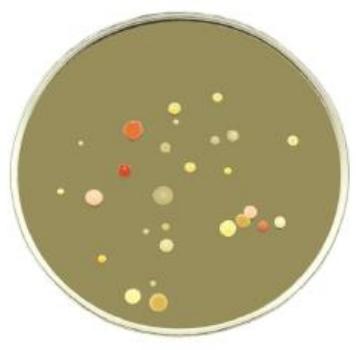
Unterschiedliche Keimvermehrung



5 Std. ungewaschen



kurz mit Seife



30 Sek. mit
Kombipräparat



Desinfektion mit
70% Ethanol

2. Personalhygiene und Bakterien

LebensmittelINFEKTION

Einige Erreger, können an Lebensmitteln haften.

Vor allem Bakterien können sich zudem auch in Lebensmitteln

- wie rohen Eiern,
- Rohwurstsorten
- oder nicht durchgegartem Fleisch rasch vermehren.

Man sieht den betroffenen Lebensmitteln nicht immer an, dass sie mit Erregern befallen sind:

Die Keime kann man weder schmecken noch riechen.

Beispiel:

Salmonellen geringer Keimgehalt im LM ausreichend

- ❖ Vermehrung primär nach Aufnahme im Körper
- ❖ Lebensmittel (Geflügel- und Schweinefleischprodukte)
- ❖ -evtl. Mensch-Mensch; Tierkontakt (z. B. Reptilien)



2. Personalhygiene und Bakterien

LebensmittelTOXIKATION

So genannte Toxine bilden sich erst in den befallenen Lebensmitteln.

Die Aufnahme dieser Giftstoffe macht den Menschen krank, man spricht dann zumeist von einer Lebensmittelvergiftung.

Diese äußert sich mit Erbrechen oder Durchfall **bereits wenige Stunden** nach der Nahrungsaufnahme.

Denn die Giftstoffe **sind in ausreichender Menge** im Lebensmittel vorhanden, um die Funktion des Verdauungstraktes zu beeinträchtigen.

Körper reagiert sofort

Warmhaltung immer über 60°C

Beispiel:

Staphylococcus aureus

- ❖ Vermehrung des Erregers und Toxinbildung im LM
- ❖ Hoher Keimgehalt im LM als Voraussetzung
- ❖ Auslösung der Erkrankung nach dem Verzehr eines toxinhaltigen LM



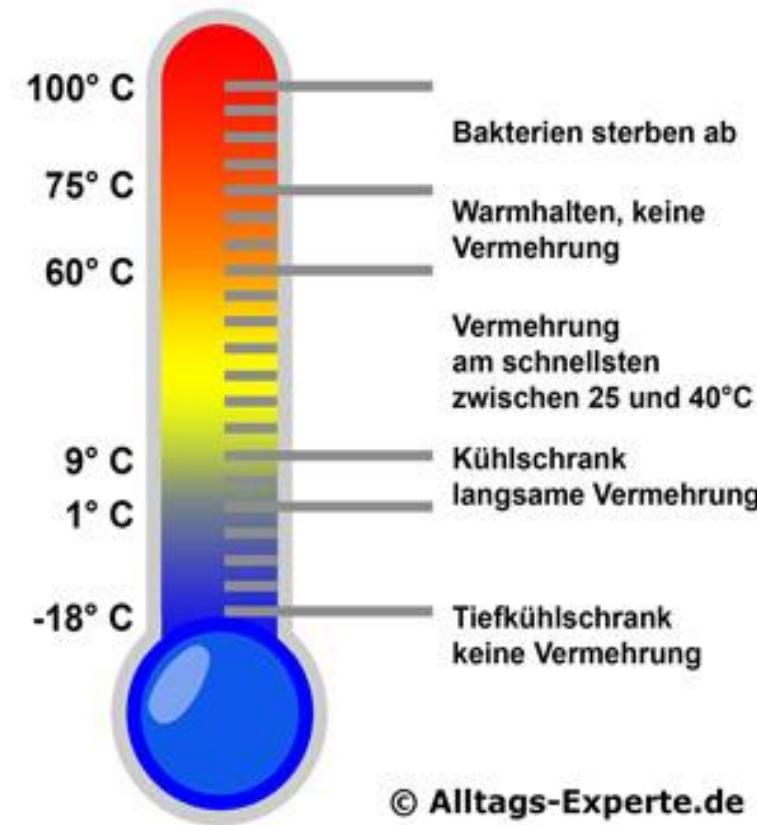
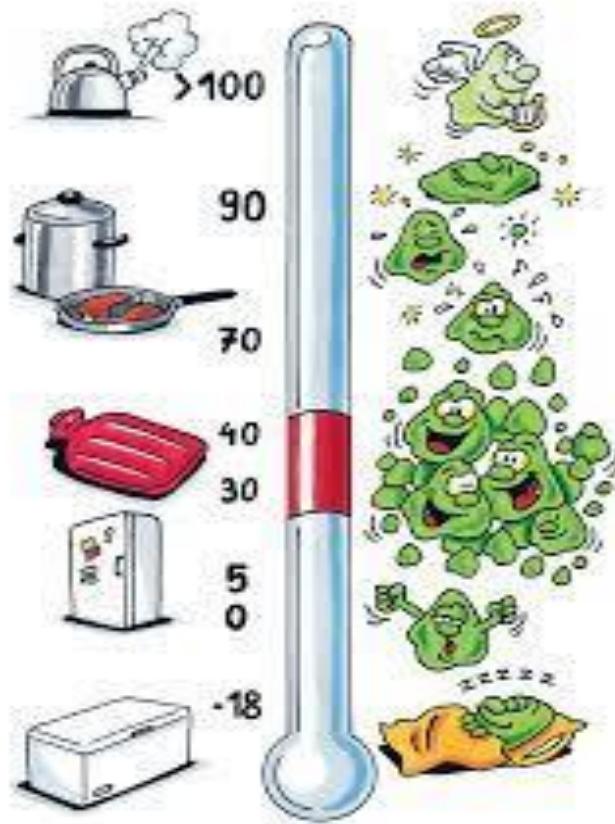
Übertragungsweg:

- ❖ v.a. Personalhygienefehler
- ❖ Lebensmittel (hitzestabiles Toxin)

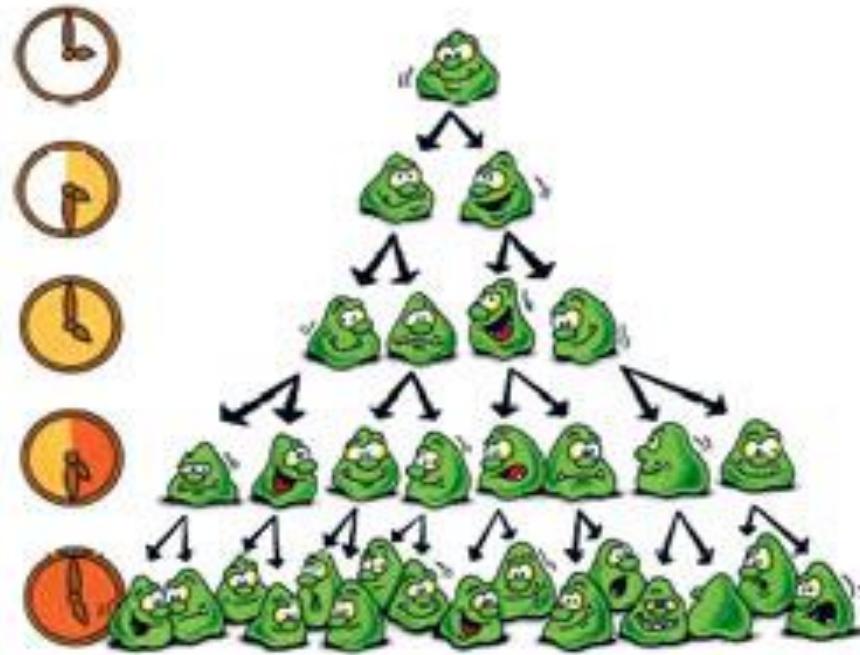
Die häufigsten Lebensmittelvergiftungen

| Erkrankung bzw. Erreger | Inkubationszeit (I) Dauer der Krankheit (D) Symptome (S) | Lebensmittel mit denen die Erreger am häufigsten übertragen werden |
|------------------------------------|---|---|
| Salmonellose | I: 5 - 72 Stunden D: einige Tage S: Durchfall, Bauchschmerzen, Schüttelfrost, Fieber, Erbrechen | Fleisch, Geflügel, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Trockenmilch, Speiseeis, Schokolade |
| Staphylococcus aureus | I: 1 - 7 Stunden D: 1 - 2 Tage S: plötzliche Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchkrämpfe, Schweißausbruch, allgemeine Schwäche, meist kein Fieber | Fleisch- und Fleischprodukte, Geflügel, Milch, Käse, Soßen, Puddings, Dressings |
| Bacillus cereus | I: 8 - 16 Stunden D: 1 Tag S: Übelkeit, Wässriger Durchfall, Bauchkrämpfe, bisweilen Erbrechen | Getreideerzeugnisse, Eierspeisen, Puddings, Soßen, zerkleinerte erhitzte Fleischerzeugnisse |
| Botulismus (Clostridium botulinum) | I: 2 Stunden - 6 Tage D: bis zu 8 Monaten S: Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Kopfschmerzen, Doppelsehen, Verlust des Pupillenreflexes, Schluckbeschwerden, Verstopfung, Atemlähmung, hohe Todesrate innerhalb kurzer Zeit | Unzureichend erhitzte Fleisch-, Misch-, und Gemüsekonserven (hausgemachte Konserven), große Rohschinken |
| Clostridium perfringens (Typ A) | I: 8 - 24 Stunden D: 1 - 2 Tage S: Durchfall, bisweilen Erbrechen | Zubereitete Fleisch- und Geflügelgerichte, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt wurden oder langsam ausgekühlt sind, Mischgerichte |

2. Personalhygiene und Bakterien



© Alltags-Experte.de



Aus 10.000 Keimen wachsen

- in 1/2 Stunde 20.000 Keime
- in 1 Stunde 40.000 Keime
- in 2 Stunden 160.000 Keime
- in 3 Stunden 640.000 Keime
- in 4 Stunden 2.560.000 Keime



2. Personalhygiene – ARBEITSVERBOT ab wann?

Personen die:

- stark erkältet sind
- an Durchfall leiden
- eitrige Verletzungen haben
- oder an sonstigen ansteckenden Krankheiten leiden

dürfen nicht am Stand beschäftigt sein.

Bei Verletzungen an den Händen sind Einmalhandschuhe zur tragen!

Wasserdicht abdecken!

3. Transport und Verpackung

1. Der Transport muss so organisiert werden, dass keine Kontamination stattfindet.
2. Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen so transportiert werden, dass die Kühlkette nicht unterbrochen werden kann.
3. Achten Sie bei der Lagerung darauf, dass die Ware nicht direkt auf dem Boden liegt.



3. Transport und Verpackung



Glas-Gabel-Symbol

Quelle: Verordnung (EG) Nr.
1935/2004





4. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

| |
|--|
| 1. „mit Farbstoff“ |
| 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ |
| 3. „mit Antioxidationsmittel“ |
| 4. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ |
| 5. „mit Geschmacksverstärker“ |
| 6. „geschwärzt“ |
| 7. „gewachst“ |
| 8. „mit Phosphat“ |

| |
|---|
| 1. Glutenhaltiges Getreide benennen |
| • Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) |
| • Roggen |
| • Gerste |
| • Hafer |
| 2. Krebstiere |
| 3. Eier |
| 4. Fisch |
| 5. Erdnüsse |
| 6. Soja |

| |
|--|
| 7. Milch/Laktose |
| 8. Schalenfrüchte benennen |
| • Mandeln |
| • Haselnüsse |
| • Walnüsse |
| • Cashew-Kerne |
| • Pecannüsse |
| • Paranüsse |
| • Pistazien |
| • Macadamianüsse |
| 9. Sellerie |
| 10. Senf |
| 11. Sesam |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, |

5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



5. Lebensmittellagerung /-bearbeitung



6. Beispiele



6. Beispiele



6. Beispiele



6. Beispiele





Landkreis
Esslingen

