



Eine Information aus dem Landkreis Prignitz

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen beim Grillen in Vereinen und Klubs (auch bei Feuerwehrfesten, auf Grillplätzen und zu Hause)

Solche Veranstaltungen leben von der Vielfalt der mitgebrachten und selbst produzierten Speisen- zu Hause wie in Vereinen! Grundsätzlich ist äußerste Sorgfalt notwendig, damit nur einwandfreies Essen angeboten wird. Dazu geben wir Ihnen wichtige Tipps, um (unnötige) Lebensmittelinfektionen gar nicht erst zu riskieren:

- > **Keine Lebensmittel anbieten**, die **besonders empfindlich** sind und **leicht verderben**. Das sind z.B. Mett, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Backwaren mit nicht durchgebackener und nicht durcherhitzter Füllung (Bienenstich, Creme-oder -Sahnetorten), selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Mayonnaise.
Achtung! Rohe Eier können mit Salmonellen belastet sein!
- > Lebensmittel, die nicht verpackt sind, abdecken und in sauberen Behältern transportieren und lagern.
- > **Kühlung** ist besonders wichtig bei leicht verderblichen Lebensmitteln (frisches Fleisch, Fisch, Geflügel, Salate). Kühlbehälter mit Kühl Akkus benutzen- Temperatur 4-7°C!
- > **Rohe Produkte** (Fleisch, Würste, Frischfisch, Meeresfrüchte) **getrennt von anderen Lebensmitteln** lagern. **Grillgut vollständig durchgaren**, besonders wichtig bei Geflügel (Hähnchenschenkel, Putenkeule u.a.)>>> **Salmonellengefahr!**
- > **Äußerste Sauberkeit** ist bei der Herstellung von Salaten geboten, insbesondere bei Kartoffel-, Fleisch-, Fisch- und Geflügelsalaten, die mit Mayonnaise hergestellt werden.>>>**Keime!**
- > Beim **Backen frischer Waffeln** den Teig kühl aufbewahren und **durcherhitzen!**
- > Verzehrfertige Speisen (Bockwürste, Rauchenden, Backwaren) **nicht mit der bloßen Hand** ausgeben, sondern Besteck, Einweghandschuhe, Servietten benutzen. Lange Entnahmebestecke verhindern ein Abrutschen in die Schüsseln.
- > Für Senf, Ketchup, Mayonnaise usw. geeignete Behälter(Spender) verwenden.
- > **Warme Speisen** (Suppen, Eintöpfe usw.) **durchgängig heiß** (nicht unter 60°C) halten.
- > **Handwaschgelegenheiten dürfen nie fehlen!** Steht kein Waschbecken mit fließendem Wasser zur Verfügung, ist ein sauberer mit frischem Trinkwasser gefüllter Wasserkarister (möglichst mit Ablaufhahn) eine gute Möglichkeit, um die Hände sorgfältig zu reinigen. Zu jeder Waschgelegenheit gehören **Seifen- und Handtuchspender**. Gemeinschaftshandtücher sind Keimschleudern!
Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettengang Hände waschen - sonst kann's schnell den Appetit verderben.

Verantwortlich für die Hygiene solcher Veranstaltungen sind z.B. Vereinsvorsitzende, die gezielt diese Aufgabe an möglichst erfahrenes und geschultes Personal übertragen!

Ziel ist es, durch umsichtigen Umgang mit Lebensmitteln Gesundheitsgefährdungen zu vermeiden!

Eine Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz beim Gesundheitsamt kann notwendig werden, wenn die Vereinsveranstaltungen nicht nur vereinzelt und/oder länger als drei Tage pro Jahr stattfinden. Bei ein bis zwei „Aktionen“ jährlich ist das nicht erforderlich.

Für Rückfragen und gezielte Beratungen stehen Mitarbeiter*innen des Gesundheitsamtes und das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärmedizin zur Verfügung.