



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

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 wichtige Tipps, um (unnötige!) Lebensmittelinfektionen gar nicht erst zu riskieren:

- **Keine Lebensmittel anbieten**, die **besonders empfindlich** sind und **leicht verderben**. Das sind Mett, Tartar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Backwaren mit nicht durchgebackener und nicht durcherhitzter Füllung (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten), selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding oder Majonäse. **Achtung: Rohe Eier können mit Salmonellen belastet sein.**
- Lebensmittel, die nicht verpackt sind, abdecken und in sauberen Behältnissen transportieren und lagern.
- **Kühlung** ist besonders wichtig bei leicht verderblichen Lebensmitteln (frisches Fleisch, Fisch, Geflügel, Salate). Wenn nötig Kühlbehälter mit Kühlakkus benutzen – Temperatur zwischen 4 und 7 Grad Celsius!
- **Rohe Produkte** (Grillfleisch, Würste, Frischfisch, Meeresfrüchte) **getrennt** von **anderen Lebensmitteln** (Brot, Salaten) lagern. **Grillgut vollständig durchgaren**, besonders wichtig bei Geflügel (Hähnchenschenkel, Putenkeulen u.a.): **Salmonellengefahr!**
- **Äußerste Sauberkeit** ist bei der Herstellung von Salaten geboten, insbesondere bei Kartoffel-, Fleisch-, Fisch- und Geflügelsalaten, die mit **Majonäse** hergestellt sind: **Anfälligkeit für Verkeimung!**
- Beim **Backen frischer Waffeln**: Teig kühl aufbewahren und **vollständig 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, Majonäse usw. geeignete Behältnisse (z.B. 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 Wasserkanister (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 dem 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 („Grillmeister“). 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 (bis 3 Tage) ist dieses nicht erforderlich.

Für Rückfragen und gezielte Beratung stehen Mitarbeiter/Innen des Gesundheitsamts gern zur Verfügung. Auch Info-Material kann hier angefordert werden.

Besuchen Sie die **Homepage des Landkreises** und klicken Sie das Gesundheitsamt und das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärmedizin an: [www.Landkreis-Celle.de](http://www.Landkreis-Celle.de)  
Dort findet man wichtige Informationen zum Umgang mit Lebensmitteln.

Stand: 3/2015