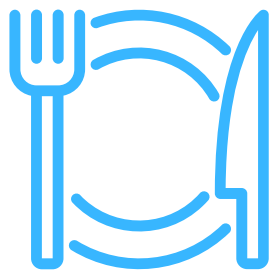


**03**

**HILFEN ZUR PLANUNG UND DURCHFÜHRUNG  
VON ANGELVERANSTALTUNGEN  
MIT KINDERN UND JUGENDLICHEN**



**HYGIENE &  
VERPFLEGUNG**



## WAS IST ZU BEACHTEN?

Es gibt bei der Ausgabe und Zubereitung von Lebensmitteln einige rechtliche Rahmenbedingungen, die einzuhalten sind:

- das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz
- die Lebensmittelhygieneverordnung, insb. § 3 Sorgfaltspflicht
- die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

### **Wichtig**

- Verantwortlichkeiten klären und einhalten
- Dokumentieren, wer, wann und wo eingesetzt wird.
- Belehrung nicht vergessen!

### **§3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung:**

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

## VERANTWORTUNG UND FACHKUNDE

- Grundsätzlich ist im Verein der geschäftsführende Vorstand verantwortlich. Dieser kann die Abgabe von Lebensmitteln an eine andere geeignete Person delegieren (z.B.: Festwart). Dieser wiederum kann einzelnen Personen Positionen zuweisen (Grill, Getränkeausschank, ...).
- Wenn die Lebensmittelausgabe nur gelegentlich erfolgt, muss keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (rote Karte) vorliegen. Es muss aber eine Kurzbelehrung in Papierform erfolgen und dokumentiert werden.
- Personen, die mit Lebensmitteln in Kontakt stehen, dürfen keine ansteckenden Krankheiten und keine offenen Schnittwunden haben.

*Minderjährige dürfen  
**NICHT** am  
Alkoholausschank  
beteiligt sein!*



## LEBENSMITTELAUSGABE



**Geeigneten Ort für die Lebensmittelausgabe suchen (fester Boden, nicht neben Müllplatz, ...)**



**Lebensmittelausgabe muss überdacht sein, um Verschmutzung zu vermeiden (z.B. Blätter von Bäumen)**



**Lebensmittel nur mit Einweghandschuhen anfassen**



**Im Vorfeld auf Brandschutzbestimmungen (offene Feuer) achten und Kochmöglichkeiten anpassen.**



**Auf Glasgefäße in der Küche verzichten, da Splitter kaum zu erkennen sind und sich weit verteilen können.**



**Ausreichend Trinkwasser zum Reinigen der Gerätschaften und Arbeitsflächen**



**Lebensmittel so aufbewahren, dass sie nicht angehustet werden können (Spuckschutz)**



**Möglichst auf leicht verderbliche Lebensmittel verzichten**



**Kühlkapazitäten beachten!**



**Klare Strukturen schaffen, sodass niemand unbefugtes durch die Küche laufen kann/muss**



## SCHANKANLAGEN

Schankanlagen gibt es nicht nur für alkoholische Getränke und können daher auch für eine Jugendveranstaltung interessant sein. Diese hat in der Regel kaum ein Verein im Besitz, sondern leiht sie aus. Hierbei gibt es einiges zu beachten:

- Es sollte ein Übergabeprotokoll geben
- es ist auf Sauberkeit der Anlage zu achten
- Bedienung nur durch eingewiesenes Personal
- Im Vorfeld Gedanken über Spülverfahren machen (warm reinigen, kalt nachspülen)
- Bei Verwendung eines "Spülboys" muss dieser sauber sein (besonderes Augenmerk auf die Bürste!)

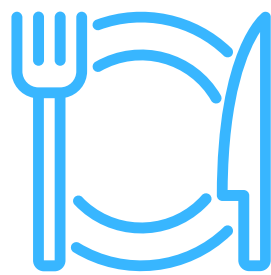


### TIPP:

Es ist durchaus sinnvoll, für eine Veranstaltung über die Miete eines Getränkeanhängers nachzudenken. Diese sind oft nicht besonders teuer, verfügen über eine Schankanlage UND haben eine Kühlzelle an Bord, die einem bei der Einhaltung von Kühlketten helfen kann.



*Auf Jugendveranstaltungen sollte generell vom  
Alkoholausschank abgesehen werden.  
AUCH NICHT FÜR DIE BETREUER\*innen!*

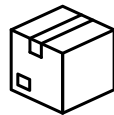


## DIE LEBENSMITTEL

Lebensmittel vor der Verarbeitung überprüfen:



**Mindesthaltbarkeitsdatum ausreichend**



**unbeschädigte Verpackung**



**eingehaltene Kühlkette**

## EMPFEHLUNG LAGERTEMPERATUREN FÜR LEBENSMITTEL

Lebensmittel	Lagertemperatur Kühlkette
Frischfleisch, Fleischerzeugnisse	Max. 7 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch	Max. 4°C
Frischfisch, Schalentiere	Max. 2°C bzw. in schmelzendem Eis
Pasteurisierte Milch	Max. 8 °C
Milcherzeugnisse	Max. 10°C
Crementorten, Feinkostsalate	Max. 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	Max. -18°C

## LEBENSMITTELALLERGIEN

Fragt die Teilnehmer frühzeitig nach Lebensmittelunverträglichkeiten (z.B. im Anmeldeformular), um den Speiseplan eurer Veranstaltung anzupassen oder für die betreffende(n) Person(en) Alternativgerichte anzubieten.



Die LMZDV regelt die Angaben zur Verwendung von Zusatzstoffen. Es besteht bei gelegentlichen kleinen Veranstaltungen – und dazu gehört ein Angelcamp mit 20 Personen – keine Verpflichtung zur Angabe der Allergene und Zusatzstoffe. Man sollte aber bei Nachfragen Auskunft geben können. Angaben betreffen u.a. die Verwendung von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidantien, Süßungsmitteln.

DAFV-Jugend  
im Deutschen Angelfischerverband e. V.  
Reinhardtstr. 14  
10117 Berlin

Inhalte: Thomas Struppe, Malte Frerichs  
Gestaltung: Christopher Ulrich

Stand: 12/2024

