

Feste sicher feiern

Eine Broschüre des Deutschen Hausfrauen-Bundes gibt Tipps zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit bei Vereinsfesten

Der Sommer macht Lust auf Geselligkeit und landauf, landab werden diverse Feste gefeiert. Egal ob in kleiner oder großer Runde, ein reichhaltiges Angebot an Speisen gehört fast immer dazu. Doch das birgt auch ein nicht zu unterschätzendes Gefahrenpotenzial für die Gäste. Bereits kleine Nachlässigkeiten im Umgang mit Nahrungsmitteln können große Folgen in Form von Lebensmittelinfektionen oder gar Lebensmittelvergiftungen haben. Bei der Verpflegung von vielen Menschen, wie bei Vereins- und Straßenfesten, ist allerhöchste Sorgfalt angesagt, weil hier Lebensmittelinfektionen eine besonders große Gruppe treffen können.

In puncto Hygiene ist auch zu beachten, dass sich gerade bei höheren Temperaturen im Sommer krankmachende Keime rasant vermehren können. Aus einem Bericht des aid-Infodienstes in Bonn geht hervor: Aus ursprünglich 10 000 Keimen pro 100 g Kartoffelsalat können sich innerhalb von vier Stunden mehr als 2,5 Millionen Keime bilden. Das haut selbst den gesündesten Menschen um. Eine wichtige Rolle auf Vereinsfesten spielt auch die persönliche Hygiene der beteiligten Personen, denn der Mensch selbst mit den an seinen Händen haftenden Keimen ist Krankheitsüberträger Nummer eins. Durch gründliches Händewaschen lässt sich die Anzahl der Keime drastisch reduzieren.

Wo die Gefahren lauern und wie man damit umgehen sollte, zeigt eine ansprechende Broschüre des Deutschen Hausfrauen-Bund (DHB). Landesverband Hessen. Sie soll vor allem Vereine hinsichtlich Lebensmittelsicherheit auf Festen fit machen. In der Broschüre werden die **wesentlichen Hygieneregeln** und der **richtige Umgang mit Lebensmitteln** erläutert. Die **Arten von Mikroorganismen**, die Infektionen und Vergiftungen verursachen, und ihre Ansprüche werden anschaulich vermittelt. Die Ausstattung eines **idealen Feststandes**, der Aufbau einer **Selbstbedienungstheke** sowie **Reinigung und Desinfektion** sind weitere Themen. Damit die Veranstalter an alles denken und rechtlich auf der sicheren Seite sind, gibt es in der Broschüre **praktische Pläne und Checklisten**.

Der DHB Landesverband Hessen e. V. ist schon seit vielen Jahren im vorsorgenden Verbraucherschutz tätig und bietet zum Thema „Feste sicher feiern“ auch Vorträge an. Erfahrene Referentinnen stehen in ganz Hessen zur Verfügung. Sie können beim DHB, Landesverband Hessen e. V. in Darmstadt, Rossdorfer Straße 76 A zum Preis von 120 €

zuzüglich Fahrtkosten angefordert werden. Dort ist auch die Broschüre „Feste sicher feiern“ für 3 € plus Versandkosten zu beziehen.

Kontakt: Telefon: 06151/425365

E-Mail: info@hausfrauenbund-hessen.de

Auszug aus der Broschüre



Bei günstigen Temperaturen vermehren sich Keime um ein Vielfaches. Darum ist kühle Lagerung angesagt.



Gründliches Händewaschen ein Muss: Die Abbildung zeigt Keime auf der Hand vor und nach dem Händewaschen.