



Umweltschutz, Gesundheit und Hygiene

Schutz von Mensch und Natur!

1. Umweltschutz bei Vereinsveranstaltungen

Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen sind eine wichtige gesellschaftliche Aufgabe. Auch immer Sportvereine schreiben sich dies auf ihre Fahnen.

Die Aspekte Umweltschutz, Naturschutz und Nachhaltigkeit gewinnen bei Veranstaltungen immer mehr an Bedeutung. Sie sind heutzutage eigentlich ein Muss bei jeder Vereinsveranstaltung.

CO₂-Reduktion, Mülltrennungskonzepte oder die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen: Es gibt viele Ansatzpunkte, um Vereinsveranstaltungen nachhaltig(er) zu gestalten.

Wir empfehlen, für Vereinsveranstaltungen ein [Nachhaltigkeitskonzept](#) zu erarbeiten. Wichtig ist, dass dieses nicht nur auf dem Papier steht, sondern in der Praxis gelebt wird!

Wie wird nachhaltiges Handeln bei der Durchführung einer Veranstaltung umgesetzt?

- Vermeiden Sie Müll!
- Verwenden Sie kein Einweg-, sondern Mehrweggeschirr!
- Trennen Sie Müll!
- Verwenden Sie Speisen und Getränke aus der Region! Durch kurze Transportwege werden CO₂-Emissionen reduziert!
- Verwenden Sie möglichst saisonales Obst und Gemüse, das aus Ihrer Region kommt!
- Verzichten Sie auf Verpackungen! Setzen Sie z.B. auf Saucen-, Ketchup-, Senfspender, Fassbier!
- Setzen Sie verstärkt auf vegetarische bzw. fleischreduzierte Speiseangebote!
- Verwenden Sie ausschließlich Mehrweggetränke!
- Versuchen Sie Ihren Energieverbrauch (Wasser, Strom, Gas etc.) zu reduzieren!
- Setzen Sie ein Geschirr-/Spülmobil ein!
- Verwenden Sie biologisch abbaubare Reinigungs- und Spülmittel!
- Sammeln Sie Wertstoffe!
- Vermeiden Sie „wilde Toilettengänge“ durch das Aufstellen von mobilen Toiletten!

2. Hygienemaßnahmen bei Vereinsveranstaltungen

A. Maßnahmen beim Aufstellen und Einrichten von Verkaufsständen (Mindeststandards):

- Der Verkaufsstand muss die Lebensmittel ausreichend schützen! (Schutz vor Schmutz/Staub und Witterungseinflüssen durch eine Überdachung sowie Seiten-/Rückwände)
- Die Einrichtungsgegenstände müssen sauber sein!
- Das Verkaufspersonal muss saubere Kleidung tragen!
- Den Verkaufsstand nicht in der Nähe von Gerüchen und Tieren platzieren!
- Der Fußboden des Verkaufstandes muss massiv sein!
- Die eingesetzten Abfallbehälter müssen abschließbar sein und regelmäßig geleert werden!
- Es muss eine Reinigungsmöglichkeit für Hände/Geschirr geben!
- Das eingesetzte Wasser muss Trinkwasserqualität haben!
- Saubere und unbeschädigte Werkzeuge/Arbeitsflächen verwenden!

B. Maßnahmen im Umgang mit Lebensmitteln

- Bei der Lagerung und dem Verkauf von Lebensmitteln müssen bei geeigneten Temperaturen herrschen! (Kühlmöglichkeiten für Frischwaren! Kühlketten dürfen nicht unterbrochen werden!)
- Die angebotenen Lebensmittel sind entsprechend der Vorschriften zu kennzeichnen (z.B. enthaltene Zusatzstoffe, Preisangaben)
- Die Lebensmittel sind vor Tröpfcheninfektionen (Husten, Niesen...) zu schützen!
- Speisen nicht mit bloßen Händen anfassen!
- Speisereste unverzüglich beseitigen!
- Lebensmittel in geeigneten Behältnissen lagern!

C. Allgemein gültige wichtige Hygienemaßnahmen für Personal

- Trennung von Arbeits- (Hygiene-) und Straßenkleidung!
- Tragen einer geeigneten Kopfbedeckung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln!
- Mehrmaliges Waschen der Hände vor Arbeitsbeginn!
- Schmuck ist abzulegen!
- Nur Einsatz von Standpersonal, das nicht an ansteckenden Krankheiten leidet, keine offene Wunden hat und Hautinfektionen!
- Rauchverbot!

Da Zuwiderhandlungen gegen die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen als Straftat oder Ordnungswidrigkeit geahndet werden können, sollten Sie im Zweifel immer mit dem für Sie zuständigen

Ordnungsamt, Gesundheitsamt bzw. Lebensmittelaufsichtamt Kontakt aufnehmen und die aktuell gültigen Vorschriften ermitteln!