

## Merkblatt AK Feste: Geeignete, bedingt geeignete und nicht zu empfehlende Lebensmittel auf Festen

TABELLE 1: BEISPIELE FÜR GEEIGNETE, BEDINGT GEEIGNETE UND NICHT ZU EMPFEHLENDE LEBENSMITTEL AUF FESTEN			
	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen <sup>1)</sup> oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z. B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z. B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marina		Feinkostsalate mit selbst hergestellter, rohehaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhafte Backwaren, Kleingebäck	Feine Backwaren (z. B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z. B. Waffeln)	Rohehaltige Teige (z. B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Speiseeis ohne rohe Eibestandteile zum Beispiel mit pasteurisiertem Flüssigei	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z. B. Tiramisu, Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

<sup>1)</sup> als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft