

WANGENER
KINDER-& HEIMATFEST

Hygiene-Erklärung zur Teilnahme am Altstadtfest

Verein: _____

Verantwortlich: _____

(Name)

(Straße)

(Wohnort)

Die Anwesenheit an der vorbereitenden Vereinssitzung und Abgabe dieser Erklärung ist Voraussetzung zur Teilnahme am Altstadtfest.

Hiermit erkläre ich, dass ich die nachfolgend genannten Kriterien* auf Basis der staatlichen Vorgaben verstanden habe und für deren Einhaltung am Altstadtfest durch Unterweisung des Standpersonals sorgen werde.

Am Verkaufsstand wird ständig ein für die Hygiene Verantwortlicher zugegen sein.

Mir ist bekannt, dass die Nichteinhaltung der hygienischen Vorgaben zu einer, auch kostenpflichtigen, Verwarnung durch die staatliche Lebensmittelüberwachung aber auch zur Schließung des Verkaufsstandes führen kann.

Datum/ Name (falls zu oben abweichend)

Unterschrift

Hygiene-Erklärung: abzugeben bei Kinderfestkommission (altstadtfest@kinderfest-wangen.de)
Hygiene-Checkliste: zur eigenen Prüfung und Verbleib am Verkaufsstand

*Wichtiger Hinweis:

Die Kriterien der nachfolgenden Liste ergänzt die Informationen zu den hygienischen Anforderungen des Landratsamtes Ravensburg, ersetzt diese aber nicht.

Zur Unterstützung wird bei der gemeinsamen Sitzung auf die hygienischen Belange eingegangen. Bei Unsicherheiten ist eine Nachfrage bei der Kinderfestkommission oder direkt beim Landratsamt anzuraten.

Hygiene-Checkliste zur Teilnahme am Altstadtfest

<p>Hygiene Verkaufsstand:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3-seitig geschlossener überdachter Partypavillon bei Essensverkauf verwendet • abwaschbare Theken oder Tischtücher, z.B. Wachstücher verwendet (keine Industriefolien!) • abdeckbare Abfallbehälter vorhanden 	ok?
<p>Hygiene Arbeitskleidung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochfeste Schürze verwendet (bei tierischen Lebensmittel: Plastikschrürzen) • Gummihandschuhe vorhanden (bei Verletzungen verpflichtend zu benutzen) 	
<p>Hygiene persönlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handwaschgelegenheit mit fließendem <u>warmen</u> Wasser und Auffangbehälter vorhanden • Seifenspender vorhanden • Einmalhandtücher aus Papier vorhanden (keine Stofftücher!) 	
<p>Hygiene Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbewahrung der Lebensmittel mit entsprechender Kühlung mit regelmäßiger Überprüfung: Fleisch und Wurst bei 7 Grad, Geflügel und Fisch bei 4 Grad Celsius • Trennung nach tierischen und pflanzlichen Produkten vorhanden • Keine Lebensmittel direkt auf der Erde abgestellt (auch nicht in Behältern) • Für Getränke und Speisen wird Mehrweggeschirr und – besteck, alternativ kompostierbares Einweggeschirr verwendet (Nachweis über Kompostierbarkeit vorhanden) • Preise vollständig ausgezeichnet (Bezeichnung, Menge, Preis, Zusatzstoffe und Allergene) 	
<p>Allgemeines</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleidung und Handtaschen nicht im Verkaufsbereich abgestellt • Rauchverbot im Verkaufsbereich eingehalten • Keine Abgabe von Bier und Wein an unter 16- Jährige und erkennbar Betrunkene • Keinerlei Abgabe von Branntwein und Alkopops • Bei offenem Feuer (Gas-Grill; -Kocher, Feuerstelle): Feuerlöscher vorhanden • Gewichte zur Windsicherung für jeden Zeltfuß vorhanden (z.B. Wasserkanister) 	

SOLL-KRITERIEN

<ul style="list-style-type: none"> • Mittel zur Handdesinfektion (insbesondere bei der Nutzung öffentlicher Toiletten) • Einheitliche Kleidung verwendet (z. B. bedruckte T-Shirts) • Verkaufstheke mittels Tuch, besser Folie, bis zum Boden verdeckt • Farblich abgestimmter Stand/ Dekoration verwendet 	
--	--