

Informationen über hygienische Anforderungen

bei Märkten, Straßen-, Vereins-, Schulfesten und sonstigen Veranstaltungen

Folgende Punkte sind (Mindest-)Anforderungen, die sowohl bei kleineren und größeren Festen einzuhalten sind:

1. Personelle Anforderungen (Persönliche Hygiene)

Für Helfer/Personen in der Küche, bei der Zubereitung, bei der Ausgabe und dem Ausschank von Lebensmitteln bzw. Getränken gilt:

- Sorgfältige Auswahl der Helfer (ihnen dürfen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sein);
- saubere Arbeitskleidung für alle Helfer (auch beim Getränkeausschank)
 - kochfestes Oberteil (60°C), z.B. T-Shirt, kein ärmelloses Oberteil
 - Schürze oder Kittelschürze (auch Eigentum des Helfers), kann an den nächsten Helfer (in sauberem Zustand) weitergegeben werden
 - kein Schmuck, keine Uhr, kein Armband, kein Nagellack ansonsten Latex-Handschuhe (müssen aber entsprechend oft gewechselt werden)
 - keine offenen Wunden an den Händen und Armen
 - Lange Haare zusammenbinden (ab Kinnlänge) oder entsprechende Kopfbedeckung
- Hände sind entsprechend oft zu hygienisch zu reinigen!!!!
- Für Helfer/Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, muss eine eigene Toilette (Personaltoilette) vorhanden sein und ggfs. Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen;
- Kurzunterweisung der Helfer im Lebensmittelbereich durch Merkblatt „ Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ unmittelbar vor Fest durchführen;
(Anwesenheitsliste oder Rücklauf mit Unterschrift)
- empfehlenswert wäre, wenn das Kassieren getrennt zur Lebensmittelausgabe stattfinden würde (Bon-System);

2. Betriebshygiene – Standbeschaffenheit

- nach drei Seiten fest umschlossen, mit Dach (z.B.: Pavillon mit Rückwand und 2 Seitenwänden);

Kompromiss bei unempfindlichen

Lebensmitteln: Seitenwände können weggelassen werden, wenn die Pavillons mit z.B. Tischen begrenzt werden, damit Unbefugte keinen Zutritt haben.

- der Stand muss sauber und instand gehalten sowie leicht zu reinigen sein;
- Lebensmittel sind gegen nachteilige

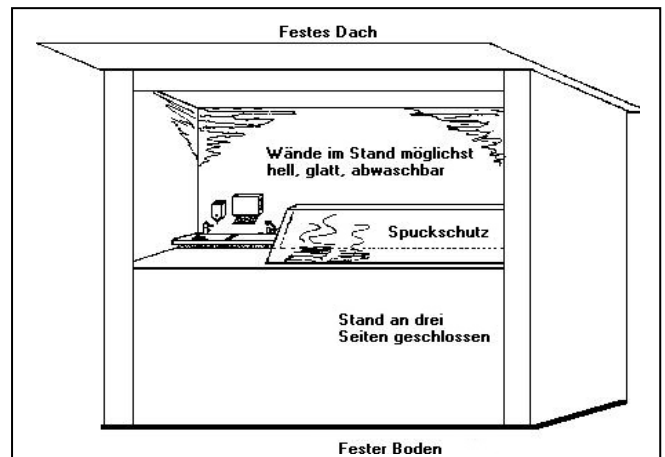
Beeinflussungen, z.B. gegen aller Arten von

Verunreinigung (Staub, Schmutz, Insekten, Ungeziefer, Gerüche, Regen usw.) zu schützen;

- Zubereitungsstellen und offene Lebensmittel müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich (mind. 1,50 m) entfernt sein:

Lagerung der Lebensmittel im Pavillon: an der Rückwand, hinter einem Spuckschutz;
(kühlpflichtige Lebensmittel siehe unter Punkt 3. Temperatur)

- alle Tische (Biertische) in den Ständen sind mit abwaschbare Tischdecken abzudecken;
- ausreichende Abfalleimer mit Deckel müssen vorhanden sein;
- Handwaschgelegenheit in den Ständen bei der Essens-/Getränkeausgabe mit:
 - > fließend warmes Wasser (z.B. „Kochstar“- Topf mit Hahn, beheizbarer Glühweinkessel,...)
 - > Einmalhandtücher (keine Stoffhandtücher) z.B. „Küchenrolle“
 - > Seifenspender (mit Flüssigseife befüllt)
 - > ggfs. Behälter zum Auffangen des Abwassers (dieser muss entsprechend oft geleert werden)
- Öfters alles abwischen: Tische, Arbeitsflächen, Arbeitsgegenstände, Senf-/Ketchupflaschen, ...



3. Temperatur warm / kalt

- alle kühlpflichtigen Lebensmittel müssen gekühlt, ggfs. im Kühlschrank abgedeckt (Frischhaltefolie) aufbewahrt werden;
- die kühlpflichtige Lebensmittel (z.B. Sahnekuchen, Wurstsemmeln, ...) entsprechend gekühlt z.B. in der Kühltheke; Kühlschrank, etc. lagern, anbieten, ;
= bei kurzfristiger Abgabe wäre auch ein Anbieten auf Kühlelementen oder Portionsweise direkt aus dem Kühlschrank holen möglich (Stehdauer ohne Kühlung jedoch höchstens 15 min.);
- Warme Lebensmittel (z.B. im Warmhaltebecken, im Warmhalteofen) mit mindestens 65°C abgeben;
- gelegentlich Temperaturkontrollen zur Eigenkontrolle durchführen!

4. Lebensmittelhygiene

- nur einwandfreie Lebensmittel besorgen, MHD und Verfallsdatum beachten;
- bei Kuchenspenden ggfs. gekühlten Transport gewährleisten und Kühlkette vor Ort einhalten;
- bei offenen Schüsseln oder Salattheken muss eine Abschirmung zur Publikumsseite vorhanden sein (sinnvoll: nur kleine Schüsseln verwenden, öfters auffüllen), Salatbesteck muss ausreichend lang sein, damit es nicht in die Schüsseln fallen kann; sollte öfters gewechselt/abgespült werden, Salatsaucen sind gekühlt zu lagern;
- Körbe, Schachteln, Eimer, Aufbewahrungsboxen mit Lebensmitteln u/o Bedarfsgegenständen (Teller, Gläser, etc) dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden (immer hoch oder auf entsprechender Unterlage lagern);
- Unbenutzte und frische Gläser mit Öffnung nach unten lagern (Schutz vor nachteiliger Beeinflussung);
- Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen stets in einem sauberen und einwandfreien Zustand sowie leicht zu reinigen sein;
- für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ausreichend Spülmöglichkeiten mit heißem Wasser zur Verfügung stehen;

5. Kennzeichnung

Bei der Lebensmittelausgabe müssen Plakate aushängen, auf denen folgende Punkte aufgeführt sind:

- Art des Lebensmittels (was bekomme ich?)
- Menge (wie viel bekomme ich?)
- Preis
- kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ! (auch bei offenen Getränken)
- bei Abgabe von Spirituosen ist noch der %-Alkohol anzugeben

6. Weitere Anforderungen

- Name des Betreibers/Veranstalters ist zu kennzeichnen.
- Die Abgabe von Getränken und Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle ist 2 Wochen vor Beginn beim Bürgermeisteramt anzuzeigen, bei Alkoholausschank ist zusätzlich noch eine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Gestattung i.S.d. § 12 GastG) zu beantragen.
- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist der Erlaubnisbehörde vor Betriebsbeginn (mit Bescheinigung einer sachkundigen Person) anzuzeigen.

Weitere Informationen und Auskünfte erhalten Sie bei:

Herr Armin Schöllhorn
Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung
Ottmannshofer Str. 46, 88299 Leutkirch;
Telefon: 07561 – 9820 5743
e-mail: armin.schoellhorn@landkreis-ravensburg.de