

## 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:

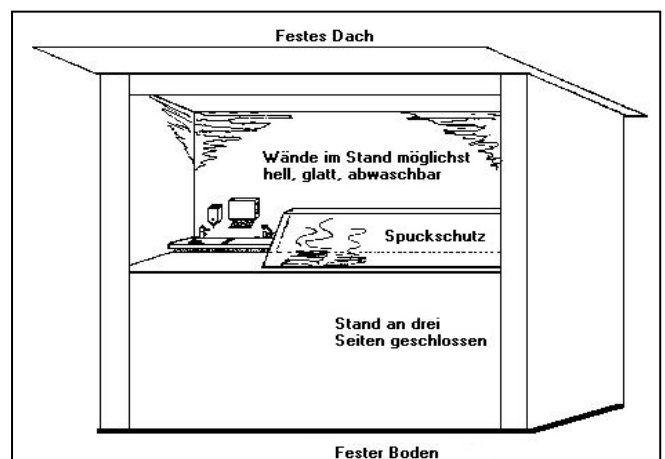
- Sorgfältige Auswahl der Helfer (ihnen dürfen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sein);
- saubere Arbeitskleidung für alle Helfer (auch beim Getränkeausschank)
  - kochfestes Oberteil ( 60°C ), z.B. T-Shirt, kein ärmelloses Oberteil
  - Schürze oder Kittelschürze ( auch Eigentum des Helfers ), 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 folgende Punkte ersichtlich sein:

- Art des Lebensmittels (was bekomme ich?)
- Menge (wie viel bekomme ich?)
- Preis
- kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (auch bei offenen Getränken)
- Allergenkennzeichnung
- 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:**

Frau Stephanie Fluhr

Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung

- Außenstelle Leutkirch -

Ottmannshofer Str. 46, 88299 Leutkirch im Allgäu

Telefon: 07561 9820-5741

E-Mail: stephanie.fluhr@landkreis-ravensburg.de

Zur Kenntnis genommen und Unterweisung der Personen, die mit der Zubereitung und dem Verkauf der Speisen beauftragt sind.

Datum:.....

Name:.....

Unterschrift:.....