

Straßen-, Pfarr-, Vereins- und Schulfeste

Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln



Foto: Elke Brochhagen, Stadt Essen

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt



Straßen-, Vereins-, Pfarr- und Schulfeste

gehören mittlerweile zu unserem täglichen Leben und haben immer Saison. Essen und Trinken spielt bei diesen Veranstaltungen eine wichtige Rolle. Selbst gebackene Kuchen, Salate, belegte Brötchen, Gegrilltes und andere Spezialitäten werden angeboten und verzehrt.

Bedenken Sie,

dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schweren Erkrankungen führen können.

Das sollten Sie wissen:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, ist verantwortlich dafür, dass die Produkte einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich sind.

Damit Ihr Fest gelingt

und Ihre Gäste die angebotenen Speisen und Getränke unbeschwert genießen können, sollten Sie unbedingt einige Hygieneregeln bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Festes beachten, die wir Ihnen in diesem Faltblatt zusammengestellt haben.

Wir wünschen Ihnen ein gutes und unbeschwertes Gelingen

Bei Fragen und für weitere Informationen

Stadt Essen
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Goldschmidtstr. 112
45141 Essen
Telefon: +49 201 88-59600
E-Mail: veterinaeramt@essen.de
Internet: www.essen.de

Lebensmittelverkaufsstände

müssen so beschaffen sein, dass Lebensmittel nicht durch äußere Einflüsse verunreinigt werden (Staub, Witterungseinflüsse, Abgase, ekelerregende Gerüche etc.).

Sie müssen

- ☞ einen massiven Untergrund haben (asphaltiert, betoniert, gepflastert etc.)
Falls kein fester Untergrund vorhanden ist, (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen;
- ☞ vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z.B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe verkleidet sind);
- ☞ überdacht sein (mindestens ein Zeltdach; Sonnenschirme reichen nicht aus);
- ☞ mit einer Handwaschgelegenheit mit fließender Wasserversorgung und -entsorgung, Einweghandtüchern und einem Spender mit Flüssigseife ausgestattet sein;
- ☞ eine separate, vom Handwaschbecken getrennte, Vorrichtung besitzen, falls Lebensmittel, Geschirr und andere Geräte gereinigt werden; das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.

Arbeits- und Verkaufstische in Ständen

für unverpackte Lebensmittel müssen

- ☞ glatt und abwaschbar und
- ☞ leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Unverpackte Lebensmittel an Ständen

sind so abzuschirmen, dass sie weder von vorne noch von oben berührt, angehustet oder angehaucht werden können.

Beispielsweise können Sie die Lebensmittel

- ☞ durch eine Thekenaufsatz abschirmen oder im rückwärtigen Bereich des Standes lagern.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Wenn Sie Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen die hygienischen Bedingungen einwandfrei sein.

- ☞ Der Verkaufsstand, die Einrichtungsgegenstände und die Arbeitsgeräte müssen sauber und in stand gehalten werden.
- ☞ Das Rauchen im Umgang mit Lebensmitteln ist verboten.
- ☞ Tiere müssen Sie von der Speisezubereitung, -abgabe und -lagerung fernhalten.
- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel müssen Sie abgedeckt in Behältern transportieren.
- ☞ Rohware müssen Sie von verzehrfertigen Lebensmitteln getrennt aufbewahren.
- ☞ Stellen Sie Kühlgeräte so ein, dass die Temperatur den produktspezifischen Anforderungen entspricht.
- ☞ Kühlpflichtige Lebensmittel sollten Sie nicht in großen Mengen entnehmen (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- ☞ Sie sollten zu gärende Speisen grundsätzlich vollständig durcherhitzen.
- ☞ Speisen, die warm verzehrt werden, sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (über 65°C), jedoch nicht länger als drei Stunden.
- ☞ Fassen Sie verzehrfertige Speisen nicht mit der bloßen Hand an. Verwenden Sie nach Möglichkeit entsprechendes Besteck.
- ☞ Die angebotenen Produkte müssen mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen versehen werden (z.B. Angabe der Zusatzstoffe und Allergene).

Werden offene Getränke in Mehrwegbehältnissen ausgeschenkt (Gläser, Tassen etc.), müssen die Behältnisse unter fließendem Wasser gespült werden.

Besonders empfindliche Lebensmittel

Mett, Tatar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Vorzugsmilch, selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding, Speiseeis oder Mayonnaise können leicht verderben. Verzichten Sie nach Möglichkeit auf diese Lebensmittel.

Darauf ist noch zu achten

Auf dem Veranstaltungsgelände müssen für alle Personen, die Lebensmittel herstellen sowie be- und verarbeiten, gut ausgestattete und hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.

Ihr Personal

- ☞ darf keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können.
Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Hände und Arme.
Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden;
- ☞ muss ein hohes Maß an Sauberkeit einhalten sowie angemessene und saubere Kleidung tragen (falls erforderlich auch Schutzkleidung);
- ☞ ist über die allgemeinen Hygienegrundsätze im Umgang mit Lebensmittel durch eine kundige Person zu schulen.