

Wasser

Es dürfen nur **lebensmittelechte Schläuche** verwendet werden, handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen nicht.

Zur Reinigung von Essgeschirr, Besteck und Trinkgefäßen müssen **zwei getrennte Spülbecken** oder eine **Spülmaschine** bereitgestellt werden. Des Weiteren ist **heißes Wasser** und **Spülmittel** zu verwenden. Zu empfehlen sind Geschirrmobile.

Das für Behandlung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Geräten, Geschirr und Händen verwendete **Wasser muss Trinkwasserqualität** haben.

Abfall

Für die Aufbewahrung von Abfall sind genügend dicht schließende Behälter aufzustellen. Der Abfall muss mindestens 1x täglich ordnungsgemäß entsorgt werden.

Organisatorisches

Es sollte in jedem Verein eine Person benannt werden, die sich schwerpunktmäßig mit Fragen der Hygiene auf Festen beschäftigt.

Folgende Punkte sind im Vorfeld zu beachten:

- Schankgenehmigung/Gestattung
- Belehrung Gesundheitsamt (§ 43 Infektionsschutzgesetz)

Infos/Merkblätter/Links

- ☺ www.ua-bw.de
- ☺ www.gesundheitsamt-bw.de
- ☺ www.dvgw.de

Wir wünschen Ihrem Fest einen vollen Erfolg und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Impressum:

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
- Veterinäramt und Verbraucherschutz -
Adelsförsterpfad 7
69168 Wiesloch

Tel.: +49 (0)6222 3073-4265

E-Mail: Veterinaeramt@rhein-neckar-kreis.de

Web: www.rhein-neckar-kreis.de

Stand: Juni 2018

© Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
Titelbild: Ingo Döring / pixelio.de



„Mit Sicherheit ein gutes Fest“

Vereins- und Straßenfeste sind Veranstaltungen, die zum öffentlichen Leben gehören. Ohne Speisen und Getränke würde uns sicher etwas fehlen. Dabei wachsen Vielfalt und Umfang der Angebote ständig. Dies ist ein Ratgeber zur Vermeidung von Gefahren für Gesundheit und Wohlbefinden der Verbraucher.

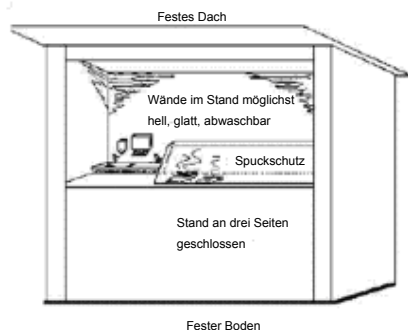
Verkaufsstand/Spuckschutz

Verkaufsstände für offene Lebensmittel müssen **überdacht** und **allseitig fest umschlossen** sein. Des Weiteren muss ein **fester Untergrund** vorhanden sein, der auch bei nassem Wetter begehbar ist. Das Dach an der Verkaufsseite muss zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen.

Arbeits- und Verkaufstische sowie Behältnisse und Geräte müssen **glatte, abwaschbare Oberflächen** haben, korrosionsbeständig sein und sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden.

Alle angebotenen Produkte müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden.

Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung durch Besucher zu schützen. Auf dem Verkaufstisch zubereitete oder präsentierte offene Lebensmittel müssen durch eine ausreichend **hohe Abtrennung** (z. B. Plexiglas, Edelstahl o. ä.) vor dem Anhusten, Beniesen und Berühren durch Kunden abgeschirmt werden.



Umgang mit Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel und Zutaten müssen bei folgenden Temperaturen aufbewahrt werden:

| | | |
|------------------------|------|---------|
| Hackfleisch/Schaschlik | max. | + 4 °C |
| Rohe Bratwürste | max. | + 4 °C |
| Wurst/Fleisch | max. | + 7 °C |
| Salate | max. | + 7 °C |
| Belegte Brötchen | max. | + 7 °C |
| Sahnetorte/Cremetorten | max. | + 7 °C |
| Frischmilch | max. | + 8 °C |
| Käse | max. | + 10 °C |
| Tiefkühlprodukte | min. | - 18 °C |
| Speiseeis, verpackt | min. | - 18 °C |

- Zur Kontrolle sollte in jeder Kühleinrichtung ein Thermometer vorhanden sein.
- Warme Speisen müssen bis zur Abgabe eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C haben.
- Die Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen.

Kennzeichnung/Zusatzstoffe/Allergene

In den Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, usw. müssen stets deutlich sichtbar gekennzeichnet werden.

Feste, für die eine Marktfestsetzung (z.B. Jahrmarkt) oder Gemeindefestsetzung (z.B. Kerwe) existiert, bei denen eine große Besucheranzahl erwartet wird, die überörtlich beworben werden oder bei denen ein hoher Umsatz erwirtschaftet wird, gelten im Landkreis als sogenannte „große Feste“, wodurch die Standbetreiber als Lebensmittelunternehmer anzusehen sind und eine Allergen Kennzeichnung erforderlich ist.

Personal/Handwaschbecken

Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden (kein Husten, Schnupfen, Durchfall oder sonstige Erkrankungen). Wunden im Bereich der Hände und Arme müssen sauber abgedeckt sein.

Grundsätzlich müssen Personen, die auf Festen mit Lebensmitteln umgehen, an **einer Belehrung** nach dem **Infektionsschutzgesetz** teilnehmen. Für Personen die weniger als 7 Tage im Jahr ehrenamtlich tätig sind können Ausnahmen gemacht werden. Näheres hierzu erfahren Sie beim Gesundheitsamt des Landratsamtes Rhein-Neckar-Kreis.

Kontakt: gesundheitsamt@rhein-neckar-kreis.de

Das Personal hat saubere und helle Schutzkleidung zu tragen. Der Zugang zu Toiletten muss gewährleistet sein.

Hände sind vor Beginn der Tätigkeit, nach Pausen oder WC-Besuch gründlich zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Bei Verkaufsständen für offene Lebensmittel ist eine Handwaschgelegenheit mit **fließendem warmen und kaltem Wasser**, ausgestattet mit **Flüssigseife** und **Einmalhandtüchern**, erforderlich (ein Eimer mit Wasser reicht nicht).

