

Merkblatt für den Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen

Sehr geehrter Veranstalter/Standbetreiber(in), die nachfolgenden Hinweise sollen Ihnen die Einhaltung der wesentlichsten hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften ermöglichen:

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (z.B. Partyzelt mit Seitenwänden; keine Schirme)*
- Befestigter Boden (Holz, Kunststoff, gekehrter Asphalt)
- Handwaschgelegenheit mit
 - fließendem Warm-Wasser* (nur in Ausnahmefällen heizbarer Glühweinkessel mit Hahn)
 - Flüssigseife und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschießbares Behältnis für Abwasser / Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in die Kanalisation.
- Hygienische Geschirrspülmöglichkeiten mit warmem Wasser und Nachspülmöglichkeit, sofern keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitsteht.
- Blende zur Abschirmung und zum Schutz der offenen Lebensmittel (z. B. auch Klarsichthauben für Kuchen und Backwaren) oder Mindestabstand zum Kunden von 100 cm.
Das Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel durch Kunden darf nicht möglich sein!
- Bereitstellung von verschließbaren Abfallbehältern.
- Vorgefertigte Produkte gewerblicher Hersteller sind zu bevorzugen.

2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. ä. immer durcherhitzt (also nicht roh!) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche, leicht verderbliche und kühlpflichtige Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens + 7° C (siehe Hinweise auf den Verpackungen) lagern; die Temperatur ist zu überwachen. Auch beim Transport darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden (Sahnetorten, Feinkost- und Kartoffelsalate, Fleisch etc.).

3. Anforderungen an das Personal

- Persönliche Körperhygiene, Händereinigung.
- Hygienische Arbeitskleidung (Kopfbedeckung, Schürze), keine Beschäftigung beim Vorliegen ansteckender Krankheiten
- Bereitstellung hygienisch einwandfreier sanitärer Anlagen.
- Verstauen Sie private Kleidung getrennt von Lebensmitteln, z.B. in einem Behälter.

4. Sonstiges

- Sicht- und lesbares Namensschild des Betreibers.
- Preisverzeichnis aller angebotenen Speisen/Getränken/Waren.
- Hinweise auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Speisen/Getränken.
- Prüf- und Reinigungsnachweis von Getränkeschankanlagen.

5. Weitere Informationen

- erhalten Sie bei uns telefonisch oder persönlich,
- oder im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ www.cvua-freiburg.de unter Infos und Service, Downloads.

6. Bitte beachten Sie

- dass auch Vereins- und Straßenfeste von der Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert werden. Bestimmen Sie daher einen Hauptverantwortlichen und eine Stellvertretung, welche vor Ort Auskünfte geben können.

*kann bei der Abgabe von verpackten Lebensmittel entfallen