



LEBENSMITTELHYGIENE AUF STRASSENFESTEN UND ANDEREN EVENTS

bcsd

Bundesvereinigung
City- und Stadtmarketing
Deutschland e.V.



Gröpelingen
Marketing e.V.

WIESO BESCHÄFTIGEN WIR UNS MIT LEBENSMITTELHYGIENE?

Für alle Besucher, Standbetreiber und Veranstalter von Festen ist es enorm wichtig, dass die angebotenen Speisen eine tadellose Qualität haben und hygienisch einwandfrei verabreicht werden. Profi-Gastronomen wissen genau, auf was man zu achten hat. Für Vereine oder Initiativen, die keine Lebensmittelunternehmer sind, wurde dieses illustrierte Tutorial entwickelt, an dem man sich orientieren kann.

Auch für die Veranstalter ist es wichtig, dass sie Nicht-Profi-Aussellern etwas an die Hand geben können, wie ein Stand nach den Regeln der Lebensmittelhygiene auszusehen und was man bei der persönlichen Hygiene zu beachten hat. In diesem illustrierten Tutorial sind die wichtigsten Regeln und Tipps leicht verständlich dargestellt, so dass auch sprachliche Barrieren besser überwunden werden können.

Überall dort, wo auf einem Straßenfest, Fußballturnier oder einer Vereinsfeier Essen an die Öffentlichkeit abgegeben wird, ist die

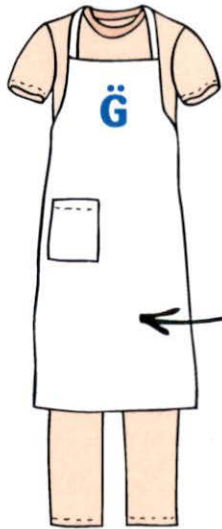
Lebensmittelhygiene zu beachten. Es können in dieser Veröffentlichung nicht alle Vorschriften und Gesetze zur Lebensmittelhygiene erschöpfend behandelt werden, deshalb sollte man sich in jedem Fall mit den zuständigen Behörden vor Ort abstimmen.

Entwickelt wurde das Tutorial von Gröpelingen Marketing e.V. in Bremen mit Unterstützung durch den Senator für Umwelt, Bau und Verkehr Bremen sowie in Abstimmung mit dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierchutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet).

Diese Online-Version zum Selber-Ausdrucken wurde von der Bundesvereinigung City- und Stadtmarketing Deutschland (bcsd e.V.) ermöglicht.

Herausgeber: Gröpelingen Marketing e.V., Liegnitzstraße 63, 28237 Bremen,
Telefon: 0421-2777077, info@groepelingen.de, www.groepelingen.de
Gestaltung & Illustration: © Sabrina Krämer, www.sabrina-kraemer.de

PERSÖNLICHE HYGIENE



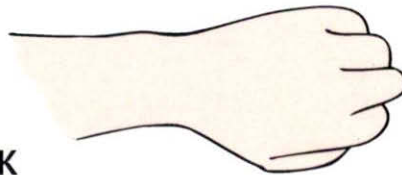
KLEIDUNG

Auf saubere Arbeitskleidung achten und eine Schürze tragen.



HAARE

Die Haare müssen zusammen gebunden werden. Bei der Zubereitung von Speisen ist zusätzlich eine Kopfbedeckung zu tragen.

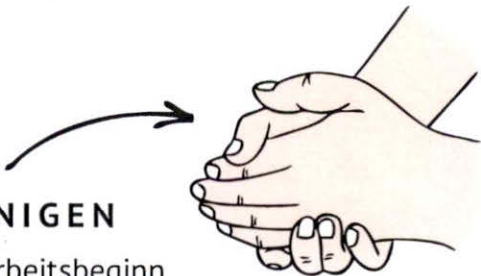


SCHMUCK

Vor Arbeitsbeginn ist der offene Hand- und Körperschmuck wie Armbanduhren, Ohrringe oder Halsketten abzulegen. Auf kurze, saubere Fingernägel ohne Nagellack achten.

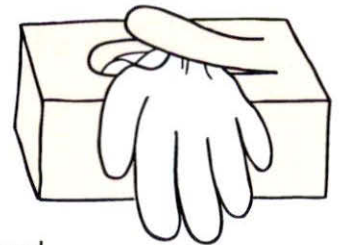
NIESEN & HUSTEN

Unbedingt von den Lebensmitteln abwenden, ein Taschentuch vor Nase und Mund halten und nach dem Niesen die Hände waschen.



REINIGEN

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch die Hände gründlich mit Seife waschen und desinfizieren.



HANDSCHUHE

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln sollten Einmal-Handschuhe getragen und diese regelmäßig gewechselt werden.



VERLETZUNGEN

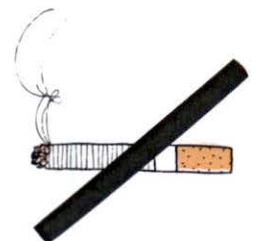
Kleine Wunden sind wasserdicht abzudecken, gegebenenfalls auch mit Gummihandschuhen.

ERKRANKUNGEN

Bei Erkrankungen (eigene oder in der Wohngemeinschaft) wie Durchfall und Erbrechen darf nicht im Küchenbereich gearbeitet werden.

NICHT RAUCHEN

Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist verboten!

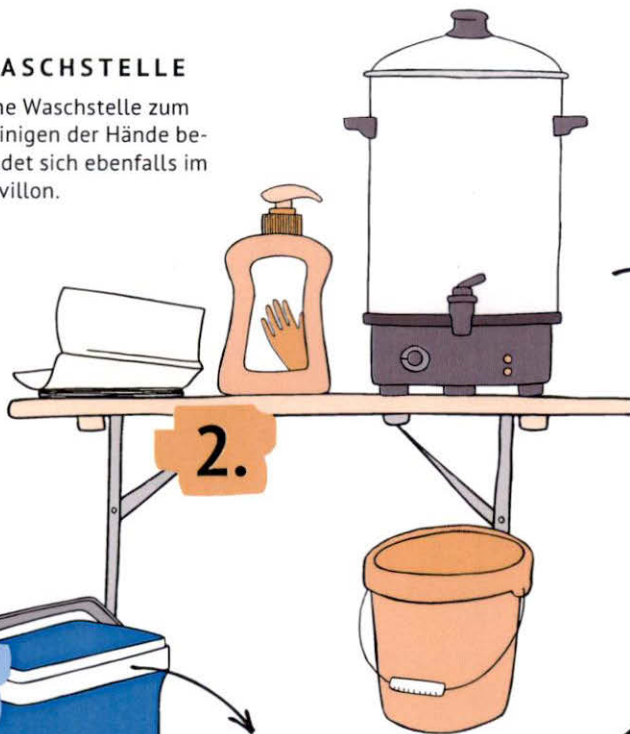


REGELN UND TIPPS FÜR DEN VERKAUF VON LEBENSMITTELN

1.

WASCHSTELLE

Eine Waschstelle zum Reinigen der Hände befindet sich ebenfalls im Pavillon.



2.

3.

KÜHLBOX

für den Transport der Speisen zum Verkaufsstand.



1. STANDAUFBAU

- Jeder Stand braucht eine Überdachung. Die Wände müssen abwaschbar und rundum geschlossen sein (Schutz vor Publikum und z.B. auch Hunden). **Tipp:** Wände von oben bis Hüfthöhe umklappen!
- Der Stand darf nur von Personen betreten werden, die dazu berechtigt sind und in die Regeln zur persönlichen Hygiene eingewiesen wurden.
- Der Bodenbelag (z.B. PVC) muss den gesamten Bereich des Standes abdecken, wasserdicht und leicht zu reinigen sein.

2. HYGIENE

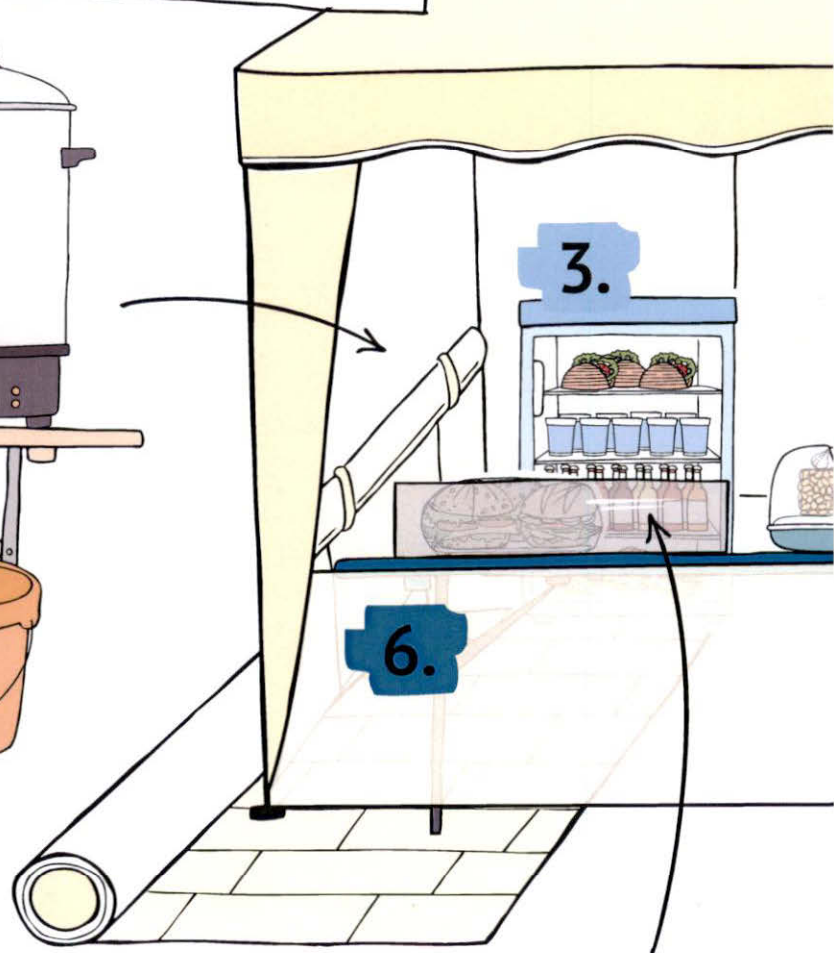
- Zum Händewaschen muss eine Waschstelle mit fließend warmen Wasser, einem Seifenspender und Einmal-Papierhandtüchern im Pavillon eingerichtet werden. **Tipp:** Heißwasserkocher, Eimer und ein Kombiprodukt aus der Drogerie (Antibakterielle Seife) verwenden.
- Heißwasserkocher und Eimer sollten ein Fassungsvermögen von mind. 10 Liter Wasser haben und müssen regelmäßig aufgefüllt und geleert werden.

THEKENAUFSATZ

für einen Abstand zwischen Käufer und Lebensmittel und zum Schutz der Auslage (Spuckschutz).

3. KÜHLUNG

- Leicht verderbliche Lebensmittel, z.B. Fleisch, Wurst, Salate und Torten müssen bei höchstens +7°C gekühlt werden. Deshalb ist ein Kühlschrank am Stand nötig.
- Für den Transport zum Verkaufsstand eignet sich eine Kühlbox mit mehreren Kühlakkus.



3.

6.



SEITENWÄNDE

zum Schutz vor vorbeilaufendem Publikum und z.B. auch Hunden.

PREISLISTE

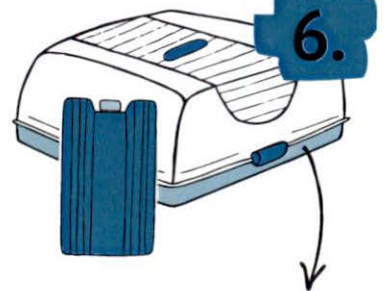
Für die angebotenen Speisen die Allergene sowie Inhalts- und Zusatzstoffe angeben.
Tipp: Lebensmittel-Etikett der ursprünglichen Verkaufsverpackung aufkleben.

LEBENSMITTEL

Alle Speisen müssen mit Frischhaltefolie abgedeckt werden.

4.

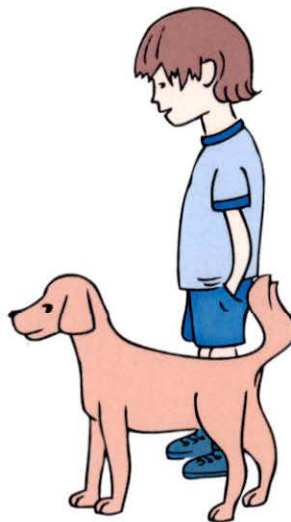
Der Verkauf von rohem Hackfleisch ist verboten.



6.

PARTYBUTLER MIT INTEGRIERTER KÜHLUNG

- Kühlakkus im Boden
- Schutz vor Straßenschmutz, etc.
- Transport der Speisen



4. LEBENSMITTEL

- Alle Speisen müssen abgedeckt oder in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden (auch zum Schutz vor Straßenschmutz).
- Vorrat im hinteren, für den Kunden nicht zugänglichen, Bereich lagern.
- Rohes Hackfleisch (Mett, Hackepeterbrötchen, Tatar etc.) darf nicht verkauft werden.

5. GRILL

- Auch ein offener Grill muss überdacht sein und vor Publikum geschützt stehen. Es besteht zudem Verbrennungsgefahr, besonders für Kinder.
- Speisen müssen ausreichend erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten (mind. 70°C im Kern).

6. AUSLAGE

- Dort, wo Speisen zubereitet werden oder ausliegen, darf kein Kunde hingelangen, auch nicht mit dem Arm. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen den Käufern und Lebensmitteln eingehalten werden.
Tipp: Zur Auslage einen Partybutler mit integrierter Kühlung oder einen Thekenaufsatz (Spuckschutz) verwenden!