

EINKAUF- UND CHECKLISTE

- Falt-Pavillon** mit vier Seitenwänden
- PVC** oder **Gewebeplane** als Bodenbelag
- Kühlschrank** für die Aufbewahrung der Lebensmittel
- Kühlbox** für den Transport der Speisen
- Heißwasserkocher** mit Hahn
- Antibakterielle Seife** im Pumpspender
- Eimer** zum Wasser auffangen
- Einmal-Papierhandtücher** zum Hände trocknen
- Schürze** und saubere Arbeitskleidung
- Kopfbedeckung** bei der Zubereitung von Speisen
- Einmal-Handschuhe** für die Lebensmittelverarbeitung
- Partybutler** mit integrierten Kühlakkus
- Frischhaltefolie** zum Abdecken der Speisen
- Spuckschutz** für die Warenauslage

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.

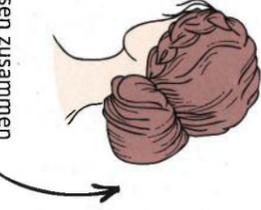
Entwickelt wurde diese Tutorial von Gröpelingen Marketing e.V. in Bremen mit Unterstützung durch den Senator für Umwelt, Bau und Verkehr Bremen sowie in Abstimmung mit dem Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet).

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

PERSÖNLICHE HYGIENE

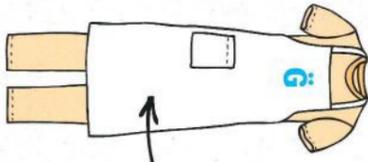
HAARE

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



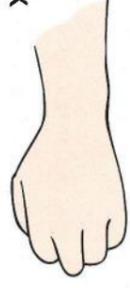
KLEIDUNG

Auf saubere Arbeitskleidung achten und eine Schürze tragen.



NIESEN & HUSTEN

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



SCHMUCK

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



HANDSCHUHE

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



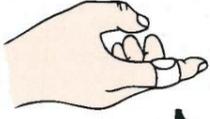
REINIGEN

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



VERLETZUNGEN

Kleine Wunden sind wasserdicht abzudecken, gegebenenfalls auch mit Gummihandschuhen.



ERKRANKUNGEN

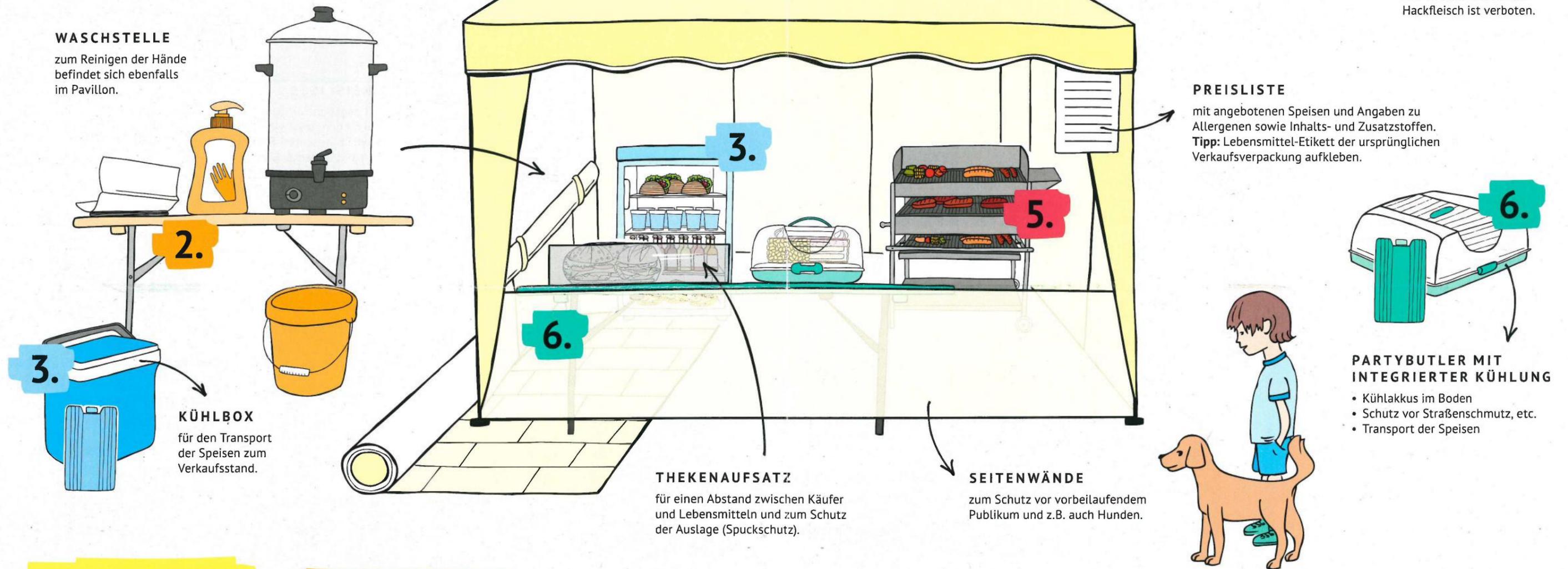
Bei Erkrankungen (eigene oder in der Wohngemeinschaft) wie Durchfall und Erbrechen darf nicht im Küchenbereich gearbeitet werden.

NICHT RAUCHEN

Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist verboten!



REGELN UND TIPPS FÜR DEN VERKAUF VON LEBENSMITTELN



WASCHSTELLE
zum Reinigen der Hände
befindet sich ebenfalls
im Pavillon.

LEBENSMITTEL
Alle Speisen müssen mit
Frischhaltefolie abgedeckt
werden.

PREISLISTE
mit angebotenen Speisen und Angaben zu
Allergenen sowie Inhalts- und Zusatzstoffen.
Tipp: Lebensmittel-Etikett der ursprünglichen
Verkaufsverpackung aufkleben.

**PARTYBUTLER MIT
INTEGRIERTER KÜHLUNG**

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

1. STANDAUFBAU

- Jeder Stand braucht eine Überdachung. Die Wände müssen abwaschbar und rundum geschlossen sein. **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.

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.

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!

THEKENAUFSATZ

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

SEITENWÄNDE

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