

Zusatzangaben für Stände mit Speisenverkauf und Getränkeausschank

1. Haltbarkeit der Lebensmittel

Sie sollten schon beim Einkauf darauf achten, dass die Lebensmittel, welche für das Fest verwendet werden sollen, zum Beispiel aus tierischer Herkunft (Würstchen, Steaks, Schnitzel, Fische, Fischerzeugnisse, etc.) eine ausreichende Haltbarkeitszeit aufweisen müssen. Bei Lebensmitteln in Fertigverpackungen ist deshalb stets das auf der Packung angegebenen Mindesthaltbarkeit zu beachten. Vorsorglich wird empfohlen, die Auswahl auf weniger problematische Fleisch-, und Wurstwaren, bzw. Erzeugnisse, zu beschränken.

2. Kühlvorschriften

Bis zur Zubereitung müssen die nachstehend genannten Kühlvorschriften genauestens beachtet werden. Fleisch, Wurstwaren, Fischerzeugnisse und andere leicht verderbliche Lebensmittel müssen stets in einem Temperaturbereich bei höchstens + 4 °C gelagert werden. Der Transport derartiger Erzeugnisse hat stets in geschlossenen Behältnissen und möglichst mit Kühlung zu erfolgen.

3. Lebensmittelhygiene

- a) Lebensmittel und Esswaren, die sich nachteilig beeinflussen lassen, dürfen in demselben Raum nur hergestellt, bzw. behandelt und in den Verkehr gebracht werden, wenn durch ausreichende Vorkehrungen, wie Trennscheiben, -wände und dergleichen eine Beeinträchtigung der Lebensmittel vermieden wird. (Bitte beachten Sie auch die Vorgabe von Spuckschutz)
- b) Gegenstände, welche zur Herstellung der Lebensmittel und Esswaren verwendet werden, müssen sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden. Beschädigte oder gesplitterte Gefäße dürfen nicht verwendet werden. Ebenso dürfen diese Bedarfsgegenstände keine gesundheitsgefährdenden und ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben, bzw. übertragen – z. Bspl. Metallsplitter von Konservendosen. Außerdem dürfen sie nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie zum Beispiel „Teller zum Füttern oder Tränken von Tieren“. Verkaufs-, und Arbeitstische, Schneidebretter und dergleichen müssen mit einer glatten, rissfreien, spaltenfreien, leicht abwaschbaren Oberfläche versehen sein.
- c) Bei der Ausgabe von Lebensmittel ist darauf zu achten, dass diese möglichst mit Gabeln, Zangen, Kuchenhebern und dergleichen überreicht werden - keinesfalls mit den bloßen Händen anfassen. Ebenso sollte die Person, welche die Kassiertätigkeit ausführt nicht die Lebensmittel ausgeben.

4. Wasser

Das zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Das Wasser muss aus einer öffentlichen Wasserversorgung stammen.

5. Personenhigiene

Grundsätzlich müssen Handwaschgelegenheiten mit Seifenspender und hygienischer Handtrocknungseinrichtung (z.B. Papierhandtücher) für die Personen, welche mit der Behandlung von Lebensmitteln beauftragt sind, bereitgestellt werden.

6. Schankanlagen

Getränkeschankanlagen dürfen wegen der Explosionsgefahr nur von fachkundigen Personen eingerichtet und angeschlossen werden. Kohlensäure Flaschen müssen gut befestigt oder auf den Boden gelegt und vor Wärmeeinwirkungen (Sonne, Heizung, usw.) geschützt werden.