



## Hygienische Mindestanforderungen beim Umgang mit Lebensmittel für das Peter und Paulfest Bretten.

Die Einhaltung und Beachtung lebensmittelhygienischer Mindestanforderungen ist entscheidend für die ordnungsgemäße Durchführung des Peter und Paulfestes und wird vom Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, auf Grundlage des Infektionsschutzgesetzes, überwacht. Kontrollen werden vor und auch während des Festbetriebes durchgeführt.

Der Leitfaden soll dazu dienen, Auskunft zu geben, welche Mindestanforderungen erfüllt sein müssen, damit Festbesucher und Teilnehmer unbedenklich Lebensmittel genießen können.

Folgende Punkte sind zu beachten:

### I. Bauliche Anforderungen

Der Boden muss befestigt sein ( zementiert, gepflastert, Holzboden usw. ); ggf. muss gewachsener Boden (auch Gras) mit Platten oder rutschhemmenden Belägen abgedeckt werden.

Der Stand sollte an drei Seiten mit Wänden aus leicht zu reinigenden, festen Material umschlossen sein.

Es muss eine Überdachung vorhanden sein.

Die Abtrennung zum Publikum muss ausreichend sein.

Für die Zuleitung des Trinkwassers zum Stand dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die für Lebensmittel geeignet sind (Zulassung nach KTW/DVGW-W270). Sie müssen vor Verwendung ausreichend gereinigt und desinfiziert werden; ggf. sind neue Schläuche zu verwenden. Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht für den Lebensmittelbereich zugelassen und daher **nicht** geeignet. Auch die Verbindungsmittel/Dichtungen der gesamten Trinkwasserführung müssen der KTW/DVGW-W270 entsprechen.



## II. Inneneinrichtung

Es ist für ausreichend Spülmöglichkeiten für Geschirr mit Kalt- und Warmwasseranschluss zu sorgen; zweckmäßig ist eine Spülmaschine. Ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, mit Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher muss vorhanden sein. Die Arbeitsflächen müssen glatt und leicht abwaschbar sein. Unverpackte Lebensmittel müssen durch entsprechende Schutzvorrichtungen (Spuckschutz) geschützt werden. Ansonsten müssen Lebensmittel an der Rückseite des Standes ( also hinter der Bedienung) deponiert werden. Die Zubereitung von Lebensmitteln soll nicht in der Reichweite des Gastes vorgenommen werden, sondern stets an den Seiten bzw. Rückseiten des Standes.

## III. Personalhygiene

Es ist auf saubere und möglichst helle Arbeitskleidung zu achten. Ggf. sind Einweghandschuhe zu tragen (z.B. bei der Zubereitung von belegten Brötchen usw.)  
 Es ist täglich frische Arbeitskleidung zu verwenden  
 Die Hände sind so oft wie nötig zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von schmutzigen Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch sind die Hände zu **desinfizieren**.  
 Handschmuck und Uhren sind abzulegen.  
 Wunden an den Händen sind wasserdicht zu verbinden  
 Fingernägel sind kurz und sauber zu halten.  
 Lange Haare sind zusammenzubinden. Ggf. ist eine Kopfbedeckung zu tragen.  
 Es darf nicht auf Lebensmittel gehustet oder/und genossen werden.



#### IV. Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Kühlschränke und Kühleinrichtungen müssen die folgenden Lagertemperaturen gewährleisten. Sie müssen mit Thermometern ausgestattet sein.

##### Lagertemperaturen sind einzuhalten:

Fleisch, Wurst	< + 7 °C
Roher frischer Fisch	< + 2 °C
Geflügel	< + 4 °C
Feinkostsalate/Wurstsalate	< + 7 °C
Wurst- od. Lachs belegte Brötchen	< + 7 °C
Sahnetorten u. ä.	< + 7 °C
Speiseeis	gemäß Herstellerangaben

Standzeiten für Speisen sind zu vermeiden od. so kurz wie möglich zu halten.

Beim Warmhalten ist eine Temperatur von min. 65 °C sicherzustellen. Verschiedene Lebensmittelgruppen sind bei der (Kühl-) Lagerung so zu trennen, dass sie sich nicht gegenseitig z.B. durch Geruch und unterschiedliche Hygienestatus (geputzt – ungeputzt) nachteilig beeinträchtigen. Verpackte und offene Lebensmittel sind getrennt zu lagern.

Sofern keine verschiedene Kühlmöbel für die einzelnen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen, müssen diese in verschlossenen Behältnissen im Kühlmöbel aufbewahrt werden.



## V. Verbot und Beschränkungen für die Abgabe von Hackfleisch und Fleischzubereitung

Hackfleisch und Fleischzubereitungen (Hackfleischerzeugnisse) dürfen **nicht** hergestellt werden!

Fleischzubereitungen (z.B. rohe Bratwürste, Schaschlik, Frikadellen, Geschnetzeltes) können roh bezogen werden, wenn:

Sie **nicht** aus eigener Herstellung stammen

Sie nur von Metzgereien bzw. Fleischereibetrieben bezogen werden

Sie vakuumiert und/oder verpackt angeliefert werden

Sie bei < 4 °C aufbewahrt werden (Kühlkette beachten)

Sie nur in durchhitztem Zustand abgegeben werden

Tatar und Schweinemett dürfen **nicht** abgegeben werden

## VI. Speisen- und Getränkearten

Die Karte ist an einer gut sichtbaren Stelle anzubringen bzw. auf den Tischen jeweils auszulegen

Die Speisen sind korrekt zu bezeichnen, Phantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert oder umschrieben werden (Angabe der Verkehrsbezeichnung)

Zusatzstoffe müssen gekennzeichnet sein. Entweder direkt an der Ware oder mit entsprechender Fußnote auf der Preisliste/Speisekarte. Dies gilt auch für offene Getränke.

Es ist der Preis in Verbindung mit der Verpackungsbezeichnung und der Menge (z.B. Gewicht/Volumen; Tasse/Kännchen; 1 Brötchen/1 Portion) anzugeben

Bei Wein ist grundsätzlich die Herkunft und die Qualität anzugeben; die Rebsorte kann angegeben werden.



## VII. Gesundheitsstatus der Personen, die mit Lebensmittel umgehen

Personen dürfen nicht an Krankheiten, die sich auf Lebensmittel übertragen können (z.B. Hautinfektionen, eiternde Wunden an Händen und Armen, Magen- Darminfektionen) leiden.

Personen, die regelmäßig an mehreren Veranstaltungen im Jahr teilnehmen, sollten an einer Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt teilnehmen.

Bei Vereinen ist der Vorsitzende verpflichtet, sein „Personal“, welches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt oder wer Spültätigkeiten durchführt, 1 mal jährlich zu unterweisen.

Sinnvoll ist die Unterweisung zeitnah zur Veranstaltung durchzuführen

Zusätzlich hat er für die Einhaltung der Bestimmungen nach § 42 IfSG (Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote) sowie § 43 IfSG (Belehrung, Bescheinigung) wie folgt zu sorgen:

Der Vereinsvorsitzende hat sein „Personal“ auf Grundlage dieses Leitfadens zu unterweisen.

Hat ein Unterwiesener eine der im Leitfaden aufgeführten Symptome, die auf eine Erkrankung hinweisen oder eine Erkrankung oder Ausscheidung der aufgezählten Krankheitserregern, die ärztlich festgestellt wurden, so darf dieser keine der o.g. Tätigkeiten ausüben bis nach ärztlichem Urteil eine Gefahr für Andere durch Krankheitserreger ausgeschlossen ist. Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden, dürfen nicht beschäftigt werden.

Eine Dokumentation der Unterweisung ist Sinnvoll.

Alle gewerbsmäßig tätigen Personen unterliegen in vollem Umfang der Regelung nach §§42, 43 IfSG.

© Frank Goutier 2011