

Merkblatt zur Hygiene einer Festwirtschaft:

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Peter- und Paulfest.

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

Folgende Punkte sind dabei zu beachten:

I. Bauliche Anforderungen

- ✓ Der Boden muss befestigt sein (zementiert, gepflastert, PVC, Holzboden usw.); ggf. muss gewachsener Boden (auch Gras) mit Holzplatten od. möglichst rutschhemmenden PVC-Belägen abgedeckt werden.
- ✓ Der Stand muss an drei Seiten mit Wänden aus leicht zu reinigendem, festen Material umschlossen sein.
- ✓ Es muss eine Überdachung vorhanden sein.
- ✓ Die Abtrennung zum Publikum muss ausreichend sein.
- ✓ Für die Zuleitung des Trinkwassers in den Stand dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die für Lebensmittel geeignet sind (Zulassung nach KTW/DVGW-W270). Sie müssen vor der Verwendung ausreichend gereinigt und desinfiziert werden; ggf. sind neue Schläuche zu verwenden. Handelsübliche Gartenschläuche sind im Allgemeinen nicht für den Lebensmittelbereich zugelassen und daher nicht geeignet.

II. Inneneinrichtung

- ✓ Es ist für ausreichend Spülmöglichkeiten für Geschirr mit Kalt- und Warmwasseranschluss zu sorgen; am zweckmäßigsten ist eine Spülmaschine bzw. ein Spülmobil.
- ✓ Ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, mit Flüssigseifenspender und Einmalhandtüchern 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)
- ✓ 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. Vor Beginn der Arbeit und nach dem Toilettenbesuch sind die Hände auch zu desinfizieren.
- ✓ Handschmuck und Uhren sind abzulegen.
- ✓ Wunden an den Händen sind wasserdicht zu verbinden.
- ✓ Die Fingernägel sind kurz und sauber zu halten.
- ✓ Lange Haare sind zusammenzubinden. Ggf. ist eine Kopfbedeckung zu tragen.
- ✓ Es darf nicht auf Lebensmittel gehustet oder genossen werden.

- ✓ IV Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

- ✓ Kühlschränke und Kühleinrichtungen müssen die unten angegebenen Lagertemperaturen gewährleisten. Sie müssen mit Thermometern ausgestattet sein.

- ✓ Folgende Lagertemperaturen sind einzuhalten:

✓ Fleisch, Wurst,	<+ 7 °C
✓ roher frischer Fisch	<+ 2 °C
✓ Geflügel	<+ 4 °C
✓ Feinkostsalate/Wurstsalate	<+ 7 °C
✓ mit Wurst oder Lachs belegte Brötchen	<+ 7 °C
✓ Sahnetorten u. ä.	<+ 7 °C
✓ Speiseeis	gemäß Herstellerangaben

- ✓ Standzeiten für Speisen sind zu vermeiden oder so kurz wie möglich zu halten.
- ✓ Beim Warmhalten ist eine Temperatur von mindestens 65 °C sicherzustellen.
- ✓ Die verschiedenen 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 verschiedenen Kühlmöbel für die einzelnen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen, müssen diese in verschlossene Behältnissen im Kühlmöbel aufbewahrt werden.

V. Verbot und Beschränkung für die Abgabe von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

- ✓ 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. Fleischbetrieben bezogen werden
- ✓ sie vakuumiert und/oder verpackt angeliefert werden
- ✓ sie bei < 4 °C aufbewahrt werden.
- ✓ sie **nur** in durcherhitztem Zustand abgegeben werden
- ✓ Tartar und Schweinemett dürfen **nicht** abgegeben werden

VI. Speisen- und Getränkekarten

- ✓ Die Karte ist an einer gut sichtbaren Stelle aufzuhängen 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 Person, die mit Lebensmitteln umgehen

- ✓ Die Personen dürfen nicht an Krankheiten, die auf Lebensmittel übertragen werden können (z. B. Hautinfektionen, eiternde Wunden an Händen und Armen, Magen- Darminfektionen) leiden.
- ✓ Personen, die regelmäßig an mehreren Veranstaltungen im Jahr zur Verfügung stehen, sollten an einer Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt teilnehmen.