

Merkblatt

Feste sicher feiern

Bauliche Voraussetzungen

- Fester Untergrund: Der Bodenbelag sollte befestigt und rutschfest sein
- Ein Lebensmittelstand im Freien sollte an mindestens zwei Seiten geschlossen und überdacht sein, um Lebensmittel vor äußeren Einflüssen wie Schmutz, Staub, Rauch, Insekten, Witterungseinflüssen, etc. zu schützen
- Offene Lebensmittel sind durch ausreichende Abschirmung von den Kunden zu schützen, um eine nachteilige Beeinflussung durch berühren, husten, niesen, etc. auszuschließen
- Flächen (bspw. Arbeitsflächen), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein (glattes, abriebfestes, korrosionsfestes Material)
- Vorhandensein von leicht erreichbarer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum Händewaschen (Flüssigseife) und hygienischen Händetrocknen (Einmalpapiertuch)
- Vorhandensein geeigneter Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen (vorzugsweise maschinell)
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten für leicht verderbliche Lebensmittel

Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln

- Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen (i.d.R. durch Glas-Gabel-Symbol  gekennzeichnet)
- Rohstoffe und Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontaminationen gewährleistet ist
- Keine Unterbrechung der Kühlkette von kühlpflichtigen Lebensmitteln
- Unverpackte Lebensmittel in geeigneten Behältern abdecken
- Rohware und fertige Speisen getrennt voneinander aufbewahren
- Beim Frittieren regelmäßig das Fett wechseln und die Fritteuse auf max. 175°C erhitzen, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden
- Arbeitsgeräte und -flächen zwischen den Arbeitsvorgängen reinigen
- Beachten der Händehygiene zwischen Geldwechsel und Berührung von Lebensmitteln
- Geeignete Speisenauswahl treffen
- Es ist von Vorteil auf das Anbieten von Risikolebensmittel zu verzichten und stattdessen geeignete und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel zu verkaufen.



Ungeeignete Lebensmittel (Beispiele): rohes Hackfleisch,
 nicht vollständig durchgegartes Speisen,
 rohehaltige Speisen



Geeignete Lebensmittel (Beispiele): Würstkonserven,
 Brötchen mit pasteurisiertem, geräuchertem oder gekochtem Belag,
 Salate mit industriell hergestellter Mayonnaise,
 durchgebackene Kuchen

Einhaltung von Temperaturen	
• Frischfisch sowie Schalen- & Krustentiere	0 bis +2°C, oder auf schmelzendem Eis
• Frischgeflügel	max. +4°C
• Frischfleisch & Fleischerzeugnisse	max. +7°C
• Fleischzubereitungen	max. +4°C
• Hackfleisch	max. +2°C
• Milchprodukte	max. +10°C
• Belegte Brötchen (Aufschnitt usw.)	max. +7°C
• Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (Cremes, Sahne o.ä.)	max. +7°C
• Warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig (max. 3 Std.) heiß halten	min. +60°C

Persönliche Hygiene
<ul style="list-style-type: none"> • Tragen von geeigneter, sauberer Arbeitskleidung • Händehygiene: Waschen vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch mit Seife und warmen Wasser • Ablegen von Schmuck • Personen mit infizierten Wunden, Hautkrankheiten, Diarrhoe oder sonstigen Erkrankungen, welche durch Lebensmittel übertragen werden können, ist der Umgang mit Lebensmittel untersagt

Kennzeichnung der Lebensmittel
<ul style="list-style-type: none"> • Eine Kennzeichnung von Zusatzstoffen (z.B. Phosphat, Farbstoffen, Konservierungsmittel usw.) ist vorzunehmen (Originaletiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten) • Eine Kennzeichnung von Allergenen (z.B. Weizen, Milch, Eier, Senf, Sellerie, Soja, Fisch, usw.) ist vorzunehmen (Originaletiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten) • Die erforderlichen Angaben sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen • Die Angaben können auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels, auf einer Speise-/ Preiskarte oder in Form eines Aushanges angegeben werden

Wichtige Nachweise
<ul style="list-style-type: none"> • Im Rahmen der Sorgfaltspflicht sind Eigenkontrollen zu dokumentieren (Temperatur- und Reinigungsdokumentation) • Alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind vorab in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen/ zu unterweisen. Die Dokumentation darüber ist auf Verlangen vorzulegen. • Ausgenommen sind Personen mit entsprechender Berufsausbildung oder wissenschaftlicher Ausbildung (z.B. Koch, Metzger, Bäcker). Die Dokumentation darüber ist auf Verlangen vorzulegen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz für den Landkreis und die Stadt Göttingen.

Für umfangreichere Details informieren Sie sich bitte unter:

<https://www.dghev.de/publikationen/publikationen-nach-fachausschuessen-und-beiraeten/bag-hauswirtschaft>

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.