

M G V KLEINHEPPACH

Informationen zum Hygiene- und Lebensmittelrecht!

Zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen, muss auf die folgenden zusammengefassten Informationen des Landesgesundheitsamts im Regierungspräsidium Stuttgart, zum Hygiene- und Lebensmittelrecht für Veranstalter von Vereins-, Orts- und Straßenfesten gezielt hingewiesen werden.

Verantwortlichkeit, Sachkunde:

- Die zentralen Hygieneverantwortlichen (Standführer) haben sicherzustellen, dass die Vorschriften zum Verbraucherschutz eingehalten werden.
- Beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln dürfen nur sachkundige Personen eingesetzt werden. Als sachkundig gelten Personen, die eine Lebensmittelberufsausbildung aufweisen oder diesbezüglich unterwiesen wurden.

Umgang mit Lebensmitteln:

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in geeigneten Behältern und abgedeckt transportiert werden.
- Strenge Trennung bei der Lagerung von Rohware und verzehrfertigen Lebensmitteln.
- Warm gehaltene Speisen müssen eine Kerntemperatur von mindestens 65°C haben.
- Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- Fertig zubereitete Speisen sollten **nicht** mit Händen angefasst werden, es sollten Einweghandschuhe oder geeignetes Besteck verwendet werden.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel offen aufbewahrt werden, **nicht** auf dem Boden abstellen.
- Lebensmittel sind so aufzubewahren und anzubieten (Abdeckungen, Abschränkungen, Abschirmungen), dass sie von Gästen **nicht** angefasst, angehaucht oder angehustet werden können.
- Persönliche Kleidung und Gegenstände sind **nicht** im Lebensmittelzubereitungsbereich aufbewahren.
- Das Tragen von Handschmuck (Ringe, Armbanduhren usw.) ist bei der Lebensmittelzubereitung **nicht** gestattet.

Temperaturanforderung:

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel ist auf eine ausreichende Kühlung zu achten.

- Die Temperaturen der Lagerstellen (Kühlschränke, Kühlwagen) sind regelmäßig zu überprüfen.
- Etwaige Abweichungen sind unverzüglich einem der zuständigen Standführer zu melden.

Personalhygiene:

- Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden, kein Husten, kein Schnupfen, kein Durchfall, keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen (z.B. COVID-19).
- Alle Mitarbeiter im Bereich der Lebensmittelherstellung und –behandlung tragen eine Kopfbedeckung, eine Schürze und saubere Arbeitskleidung.
- **Corona-Hinweis:** Zum Eigenschutz bzgl. der Vermeidung möglicher COVID-19-Infektionen dürfen die Beschäftigten einen Mund-Nasenschutz tragen. Eine Pflicht dazu besteht aus Sicht des Vereins nicht.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen.
- Beim Umgang mit Geflügel muss zusätzlich ein Desinfektionsmittel verwendet werden.
- Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmalhandtücher zu verwenden.
- Rauchen im Bereich der Lebensmittelherstellung und –behandlung ist **nicht** erlaubt.

Reinigung:

- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Zur Reinigung von Gebrauchsgeschirr, inkl. Trinkgläsern, müssen 2 Spülbecken, eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem, warmem Nachspülwasser, vorhanden sein.
- Da teilweise kein fließendes Wasser vorhanden ist, muss das Spülwasser, öfters gewechselt werden.

Weitere Hinweise:

- Diese Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers.
- Bei Nichtbeachtung der Vorschriften besteht die Gefahr der Schließung des Stands.

Bitte den Abschnitt ausgefüllt und unterschrieben zum Bergfest mitbringen. Danke. Der Vorstand.



Ich habe die Hinweise zu Hygiene- und Lebensmittelrecht zur Kenntnis genommen.

Datum

Name

Unterschrift