



SÜW

VI. Speisen- und Getränkekarte

1. An gut sichtbarer Stelle aufhängen bzw. auf den Tischen jeweils auslegen.
2. Speisen richtig bezeichnen, Phantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert oder umschrieben werden.
3. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen gekennzeichnet sein – entweder direkt hinter der Ware oder mit entsprechender Fußnote.

Folgende Zusatzstoffe sind direkt an der Ware zu kennzeichnen:

- a) Phosphat
 - b) Konservierungsstoff
 - c) Farbstoff
 - d) Antioxidationsmittel
 - e) Geschmacksverstärker
4. Bei Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee Kännchen oder Tasse.
 5. Bei Weinen ist grundsätzlich die Qualitätsstufe anzugeben:
z. B. Tafelwein, Qualitätswein (QbA), Spätlese, Auslese usw.
 6. Bei der Abgabe von verpackten Lebensmitteln, auch Wurst Dosen, müssen folgende Kennzeichnungselemente unbedingt aufgeführt sein:
Bezeichnung des Erzeugnisses, Hersteller, Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr) ggf. mit Lagerungshinweis: Kühltemperatur, Zutatenliste, Gewicht.

VII. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Auch diese sind für Festveranstalter verbindlich:

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahr kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Außerdem ist zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet werden.

Für die Praxis bedeutet dies:

1. Wareneingangskontrolle
2. Überprüfung der Lagerungsbedingungen in Kühl-/Tiefkühleinrichtungen.
Zu diesem Zweck müssen funktionstüchtige Thermometer vorhanden sein.
3. Überprüfung des auf Fertigpackungen angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
4. Ausreichender Erhitzungsgrad der zur Abgabe vorgesehenen Speisen
5. Frittierfettkontrolle (ggf. unter Benutzung des Fri-Testes)
6. Aufbewahrung von Lieferscheinen bzw. Quittungen
7. Kontrolle der Personalhygiene, insbesondere Überprüfung der Funktionsfähigkeit von Seifenspendern und Papierhandtüchern an den Handwaschbecken der Küche und der Personaltoilette.

Die Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung behält sich vor, die Örtlichkeiten und Gegebenheiten vor Veranstaltungsbeginn zu überprüfen und ggf. entsprechende Auflagen zu erteilen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter der Rufnummer:

0 63 41/940-366.

**Kreisverwaltung Südliche Weinstraße
- Abt. Veterinärwesen und Landwirtschaft -**

MERKBLATT

für Festveranstalter

Stand: März 2005

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen

Eine Gestattung für die Durchführung von Wein-, Straßen-, Hof-, Vereinsfesten u. ä. muss zunächst bei der zuständigen Verbandsgemeindeverwaltung bzw. bei der Stadt Landau beim dortigen Ordnungsamt beantragt werden.

Die Einhaltung und strikte Beachtung lebensmittelhygienischer Mindestanforderungen ist entscheidend für die ordnungsgemäße Durchführung einer derartigen Veranstaltung!

Folgende Punkte sind zu beachten:

I. Bauliche Anforderungen

1. Befestigter Boden (zementiert, gepflastert); ggf. muss gewachsener Boden (auch Gras) mit Holzplatten oder möglichst rutschhemmenden PVC-Belägen u. ä. abgedeckt werden.
2. Dreiseitig umschlossener Stand; nur die Vorderfront mit einer Theke/Tresen (Tischen) für die Ausgabe offen.
3. Decke/Dach muss vorhanden sein.

Bei der Verwendung von Pavillons müssen drei Seiten geschlossen sein (siehe I. Ziffer 2). Die Verwendung von Sonnenschirmen anstelle von Pavillons als Stand ist nicht statthaft.

II. Inneneinrichtung

1. Wände innen hell und abwaschbar; ggf. müssen Wände mit einer hellen Folie abgehängt werden.
2. Ausreichende Spülmöglichkeiten für das Geschirr mit Kalt- und Warmwasseranschluss; am zweckmäßigsten bei größeren Veranstaltungen Spülmaschine bzw. Spülmobil.
3. Separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss; Seifenspender und Papierhandtücher zum Händetrocknen.

Achtung! Für die Zuleitungen des Trinkwassers in den Imbissstand dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die trinkwassergeeignet sind (Zulassung nach KTW/ DVGW-W 270). Ein entsprechendes Merkblatt „Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei Veranstaltung unter freiem Himmel“ kann bei der Kreisverwaltung Südliche Weinstraße - Amt für Gesundheit und Soziales - bezogen werden.
Handelsübliche Gartenschläuche dürfen nicht verwendet werden, da sie im Allgemeinen nicht trinkwassergeeignet sind.

4. Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt und gut abwaschbar sein.
5. Unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z. B. durch Husten, Anfassen, u. ä.) geschützt werden („Spuckschutz“). Ansonsten müssen Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) deponiert werden.
Grundregel ist, dass niemals die Zubereitung von Lebensmitteln in Reichweite des Gastes vorgenommen wird, sondern stets an den Seiten bzw. der Rückseite des Standes.

III. Grundsätze für den Transport, das Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

1. **Grundsatz:** Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung ekelerregender oder sonstiger Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

2. Kühlung von Lebensmitteln

Vom Transport über die Lagerung bis zur Zubereitung der entsprechenden Lebensmittel muss die Kühlkette eingehalten werden:

Funktionsfähige Kühlschränke mit Thermometern zur Überprüfung der Kühltemperatur

Lagertemperaturen:

- | | | |
|---|-------|---------|
| ➤ Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Salat, Desserts, Cremes, Sahne/Cremetorten | max. | 7 °C |
| ➤ Milchprodukte | max. | 10 °C |
| ➤ Frischgeflügel, Wild | max. | 4 °C |
| ➤ Frischfisch | max. | 2 °C |
| ➤ Tiefkühlware | mind. | - 18 °C |

3. Trennung der verschiedenen Lebensmittelgruppen bei der Kühlung:

- Fleisch sowie Fleisch- und Wursterzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- gewaschenes Obst und Gemüse, zubereitete Speisen, abgekochte Eier
- ungewaschenes Obst und Gemüse, Konserven, kartonverpackte Waren, rohe Eier
- Getränke

Sofern keine verschiedenen Kühlschränke zur Verfügung stehen für die einzelnen Warengruppen, müssen diese in verschlossenen Behältnissen innerhalb des Kühlschranks untergebracht werden.

4. Ausreichende Erhitzung der Speisen

Geflügel, Fisch, Fleisch muss auf Kerntemperaturen von 70 Grad (10 Minuten) bzw. 80 Grad (3 Minuten) mindestens erhitzt werden. Die Aufbewahrungsdauer von gegarten Speisen ist auf vier Stunden zu begrenzen, dabei darf eine Temperatur von mindestens 65 °C nicht unterschritten werden.

5. Verbote für einzelne Erzeugnisse

- a) Rohe Hackfleischerzeugnisse dürfen auf Festveranstaltungen weder verbracht, verarbeitet noch in Verkehr gebracht werden. Dies gilt insbesondere für rohes Mett, rohe Bratwurst, Geschnetzeltes, mit Mürbeschneidern behandeltes bzw. geklopftes Fleisch. Derartige Erzeugnisse müssen vor Verbringen auf die Veranstaltung in einer zugelassenen Metzgerei durcherhitzt werden.
- b) Die Verwendung von rohen Eiern in Speisen ist nicht gestattet, wenn sie keinem anschließendem ausreichendem Erhitzungsverfahren unterzogen werden.

6. Frittierfett

Bei Verwendung von Fritteusen ist das Frittierfett rechtzeitig und regelmäßig zu erneuern. Die Verkehrsfähigkeit des Frittierfettes hängt ab von der Verwendungsdauer auch in Abhängigkeit von der Temperatur sowie vom jeweiligen Frittiergut.

Die Temperatur des Frittierfettes darf 175 °C nicht überschreiten, da ansonsten es zu einer deutlichen Acrylamidbildung im Frittiergut kommt, einer Substanz, die möglicherweise Krebs auslöst. Die Fetttemperatur kann mit einem handelsüblichen externen Fettthermometer gemessen werden.

7. Speisenangebot

Dieses ist auf einfache Gerichte zu beschränken. Als einfach zubereitete warme Gerichte gelten Speisen, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten und außerdem wenig Mühe und Zeit erfordert.

IV. Personalhygiene

1. Hohes Maß an persönlicher Sauberkeit; insbesondere angemessene, saubere Kleidung, vorzugsweise saubere Kittel und Schürzen.
2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden. Dies gilt auch für Personen mit Durchfallerkrankungen.
3. Speisen dürfen nicht behustet oder beniest werden.
4. Auf saubere Hände ist stets zu achten, auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflaster fest abgedeckt werden (evtl. mit Handschuhen arbeiten).
5. Essen und Trinken außerhalb von Pausen sollte unterbleiben. Rauchen ist absolut nicht statthaft.
6. Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst unterbleiben. Es sollen Zangen und Gabeln verwendet werden, auch bei Backwaren. Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechendem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und Papierhandtüchern muss vorhanden sein.
7. Tiere sind fernzuhalten. Beschäftigte haben den Kontakt mit Tieren meiden.

V. Gästetoiletten

Eine ausreichende Anzahl von Toiletten für die Gäste – nach Geschlechtern getrennt – muss in leicht erreichbarer Nähe vorhanden sein.

An den dortigen Handwaschbecken sind grundsätzlich Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungsvorrichtung z. B. Papierhandtücher zum einmaligen Gebrauch anzubringen. Eine regelmäßige Kontrolle der Toiletten sowie der Seifenspender und der Papierhandtücher während der Veranstaltung muss gewährleistet sein!