

Schankanlagen

Wird eine Getränkeschankanlage betrieben, ist folgendes zu beachten:

- ❑ Das Schankanlagenbuch, inkl. der Dokumentation der durchgeführten Reinigungen durch eine sachkundige Person ist vor Ort aufzubewahren. Handelt es sich um ein Fahrzeug, ist auf dem Reinigungsnachweis die Angabe des Kennzeichens erforderlich.
- ❑ Die letzte Reinigung der Schankanlage darf nicht älter als 14 Tage sein. Bei einem Stillstand von einer Woche ist vor Inbetriebnahme eine Reinigung erforderlich.

Personal

- ❑ Die Hände müssen regelmäßig gereinigt werden, besonders vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln und nach dem Kassieren, bevor erneut mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- ❑ Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese nach Kontakt mit unreinen Bereichen oder Gegenständen (Mülleimer, Geld, etc.) zu wechseln.
- ❑ Die Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen.
- ❑ Das Rauchen in der Einrichtung ist verboten.
- ❑ Mit der Zubereitung von Speisen dürfen nur kundige Personen betraut werden, welche von einer sachkundigen Person belehrt wurden. Die sachkundige Person muss eine offizielle Schulung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können.
- ❑ Es sollten separate Personaltoiletten vorhanden sein (Abgetrennt zu den Gästetoiletten), die mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher versehen sind.
- ❑ Tiere sind vom Lebensmittelbereich fernzuhalten.

Weitere Empfehlungen zu Vereins- und Straßenfesten:

- ❑ Werden Kühlgeräte und Einrichtungsgegenstände geliehen, gilt vor Inbetriebnahme zu prüfen, ob diese sauber und intakt, sowie frei von Schimmel und div. unerwünschten Ablagerungen sind. Sind diese verunreinigt, müssen diese vor Inbetriebnahme gereinigt und desinfiziert werden.
- ❑ Bei der Abgabe von selbstgebackenem Kuchen ist eine Kuchenliste (Wer hat es gebacken/mitgebracht, Welche Zutaten wurden verwendet) zu erstellen.
- ❑ Die Herstellung und Abgabe von roheihaltigen Speisen, die nicht durcherhitzt werden ist verboten!

Kennzeichnung:

- ❑ Die Bezeichnungen sowie die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich unter Bezeichnung der Abgabemenge (z. B. bei Getränken) auszuzeichnen.
- ❑ Die zu Herstellungszwecken verwendeten Zusatzstoffe sind im Preisaushang zu kennzeichnen.
- ❑ Werden Lebensmittel angeboten, die allergene Stoffe beinhalten, sind diese in geeigneter Form, sofern dies nicht aus der Verkehrsbezeichnung hervorgeht, zu kennzeichnen.

Für die Kennzeichnung der allergenen Stoffe und Zusatzstoffe ist ein separates Merkblatt beim Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Main-Kinzig-Kreises erhältlich

Kontakt:

Main-Kinzig-Kreis
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Gutenbergstraße 2 63571 Gelnhausen
Tel.: (06051) 85 155 10 Fax: (06051) 85 155 11
E-Mail: veterinaeramt@mkk.de



Amt für Veterinärwesen
und Verbraucherschutz

Die amtliche Lebensmittelüberwachung des Main-Kinzig-Kreises informiert:

Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

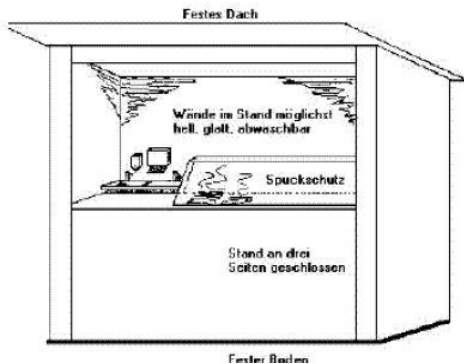
Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

ALLGEMEINE HINWEISE:

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in den Verkehr zu bringen, dass sie nachteiligen Beeinflussungen nicht ausgesetzt sind.

Lebensmittelverkaufsstände (bauliche Mindestanforderungen)

- ❑ In dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich muss ein geschlossener Boden vorhanden sein (asphaltierter, betonierter oder dicht gefugter, gepflasterter Platz/Holzplanen, etc.).
- ❑ Die Einrichtung muss über ein geschlossenes Dach verfügen.
- ❑ Die Einrichtung muss (bis auf die Verkaufsseite) mit leicht zu reinigenden Seitenwänden und Rückwand ausgestattet sein; die Seitenwände können entfallen, wenn die Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.
- ❑ In der Einrichtung ist eine ständig nutzbare Handwasch- und Spülgelegenheit mit Handwaschmittel und Einweghandtüchern zu installieren. Sollte keine eingebaute Einrichtung vorhanden sein, können Behältnisse mit Ablaufhahn über einem Abflussbecken oder einem Eimer genutzt werden. Werden leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch-, Geflügelfleisch- und Fischerzeugnisse, feine Backwaren, Speiseeis, etc.) unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht, muss die Handwasch- und Spülgelegenheit über eine Warmwasserzufuhr verfügen!
- ❑ Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- ❑ Die verwendeten Einrichtungsgegenstände müssen aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.
- ❑ Geräte wie Grill, Pfannen, etc. müssen durch entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zum Gast hin abgeschirmt werden.



Umgang mit Lebensmitteln

- ❑ Die unverpackten, offenen Lebensmittel müssen so transportiert, gelagert und angeboten werden, dass sie vor Anhauchen, Anhaften und Anfassen geschützt sind (Folien, Plastikhauben, Glasschürzen, u.ä.).
- ❑ Kühlungsbedürftige Lebensmittel sind bei den vorgeschriebenen Temperaturen in geeigneten Kühleinrichtungen zu lagern, u.a.:

Erzeugnisse	max.
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	+ 4 °C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Sahne- und Cremetorten, Feinkostsalate	+ 7 °C
Milchprodukte, Käse	+ 10 °C
Tiefkühlprodukte	- 18 °C

- ❑ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln, auch in Kühlvorrichtungen, gelagert werden.
- ❑ Warme Speisen sind bis zur Abgabe, bei einer Mindesttemperatur von + 65°C, nicht länger als 3 Stunden heiß zu halten.
- ❑ Transport- und Lagerkörbe, Kisten, verpackte oder unverpackte Lebensmittel, Verpackungsmaterialien etc. dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- ❑ Abfälle sind unverzüglich aus dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältnissen zu lagern.
- ❑ Behältnisse und Gerätschaften mit Lebensmittelkontakt müssen:
 - eine glatte Oberflächen haben,
 - korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel sein,
 - temperaturbeständig sein,
 - sauber und in einen einwandfreien Zustand sein, (Beschädigte und gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden)
 - für den Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet sein. Diese sind entweder durch die Aufschrift „Für Lebensmittel“, durch eine Konformitätserklärung oder durch das Symbol „Glas und Gabel“ gekennzeichnet.



DAS SPEISENSORTIMENT KANN UMFASSEN:

In den Einrichtungen, die den Mindestanforderungen entsprechen, kann nur eine Endzubereitung von Speisen erfolgen. Notwendige Vorarbeiten wie Steaks schneiden, Schnitzel panieren, Soßen zubereiten etc. müssen in gewerblichen oder abgenommenen Räumen erfolgen.

An Speisen dürfen zum unmittelbaren Verzehr feilgeboten werden:

1. Fleisch- und Wurstprodukte wie: Gebratene, gekochte oder gebrühte Wurst, Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, gebratenes Geflügel, Wild, gesteakte Fleischzuschnitte, Schaschlik, Hackfleischdrehspieß und Döner Kebab. Ferner Fleischzuschnitte wie Kotelette, Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile.
2. Gebratene und geräucherte Fische, Fischmarinaden
3. Belegte Brote oder Brötchen
4. Käse und Milchprodukte
5. Feine Backwaren (Kuchen, Torten, Gebäck, etc.)
6. Herzhafte Backwaren (Pizza, Flammkuchen etc.)
7. Süßspeisen (Crêpes, Waffeln, Süßigkeiten etc.)
8. Obst- und Gemüseprodukte oder Erzeugnisse hieraus

sofern folgende Bedingungen eingehalten werden:

- a. Alle baulichen und hygienischen Vorleistungen wurden erfüllt.
- b. Die Speisen wurden von einem Herstellerbetrieb oder in Herstellungsräumen, die von der Lebensmittelüberwachung abgenommen wurden, fertig vorbereitet oder zubereitet bezogen (gilt nicht für Kuchen/Tortenspenden von Privatpersonen).
- c. Die Speisen werden vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt oder einem anderen Verfahren unterzogen, welches mikrobielle Gefahren auf ein Mindestmaß reduziert.
- d. Bei der Lagerung und dem Transport wurden die produktspezifischen, vorgeschriebenen Lagertemperaturen und die Fristen für das Inverkehrbringen (z.B. Verbrauchsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum) eingehalten.