

Merkblatt

Umgang mit Lebensmittel auf Vereins- und Straßenfesten

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit: *(siehe Skizze Seite 2)*

- Der Verkaufsstand muss überdacht und von drei Seiten fest umschlossen sein (z.B. Verkaufswagen, Partyzelt mit Seitenwänden).
- Der Boden muss aus einem festen, sauberen Untergrund bestehen (Holz, Kunststoff, Asphalt).
- Die Arbeitsflächen sowie die Seitenwände des Verkaufsstandes müssen leicht zu reinigen sein.
- Es muss eine Handwaschgelegenheit mit fließend Warmwasser, Einmalhandtüchern und neutraler Flüssigseife vorhanden sein.
- Das Abwasser des Handwasch- und Spülbeckens ist über einen verschließbaren Behälter bzw. einen Schlauchanschluss über den Ortskanal zu entsorgen.
- Eine Spül- und Nachspülmöglichkeit mit Warmwasser ist erforderlich, sofern der Veranstalter keine zentrale Möglichkeit bietet.
- Offene Lebensmittel sind durch eine Blende oder einen Mindestabstand von 1 Meter vom Kunden zu schützen. Ein Berühren, Beniesen oder Anhusten muss verhindert werden.
- Abfallbehälter mit Deckel müssen bereitgestellt werden.

2. Anforderungen an die Lebensmittel:

- Lebensmittel dürfen auch in verschlossenen Behältnissen nicht direkt auf den Boden gestellt werden.
- Sehr empfindliche, leicht verderbliche Lebensmittel wie Hähnchen und Hackfleischerzeugnisse wie, Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. ä. müssen bei maximal +4°C kühl gelagert werden. Diese dürfen nur von gewerblichen Betreibern bezogen werden.
- Bei anderen empfindlichen, leicht verderblichen und kühlpflichtigen Lebensmitteln sind die Kühltemperaturangaben einzuhalten. Die Kühlkette darf auch während des Transportes nicht unterbrochen werden.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Torten und Kuchen mit Sahne- oder Cremefüllung müssen abgedeckt bei +7°C und von Wurst- und Fleischwaren getrennt aufbewahrt werden.

3. Anforderungen an die Speisekarte:

- Eine Preisangabe aller angebotenen Getränke, Speisen und sonstigen Waren muss vorhanden sein.
- Die Zuordnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe muss bei der **losen Abgabe** von Getränken (nicht bei Flaschen) und Speisen angegeben werden (siehe Punkt 6).

4. Anforderung an das Personal:

- Zusätzlich zur persönlichen Körperhygiene und der Händereinigung gehört auch eine hygienische Arbeitskleidung (Schürze, Kittel und Schuhe).
- Es dürfen keine Personen mit ansteckenden Krankheiten beschäftigt werden.
- Hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen müssen bereit gestellt werden.

5. Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

Alle Zusatzstoffe sind bei verpackten Lebensmitteln auf dem Etikett ersichtlich. Werden Lebensmittel zum Beispiel direkt beim Metzger gekauft, muss Ihnen dieser die verwendeten Zusatzstoffe angeben. Die in der Legende aufgeführten Zusatzstoffe mit Nummern müssen auf der Speisekarte oder dem Aushang aufgedruckt werden. Die einzelnen Nummern müssen dann den jeweiligen Speisen oder Getränken zugeordnet werden.

Beispiel:

Schinkenbrot (1,2,3,5)
Cola (4,8)

Achten Sie ebenfalls darauf, dass Sie richtigen Kochschinken und Käse verwenden. (Schinken aus der Keule und Käse aus Milch)

Sollten sie ein Imitat verwenden, muss dieses auf der Karte ersichtlich sein.

Beispiel:

Schinkenersatz/ oder Schinkenimitat
Eine genaue Erläuterung des Produktes muss ebenfalls in der Legende aufgeführt werden.

Legende:

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. mit Phosphat | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Antioxidationsmittel |
| 4. mit Farbstoff | 5. mit Konservierungsstoff | 6. geschwärzt |
| 7. mit Süßungsmittel | 8. koffeinhaltig | 9. chininhaltig |

6. Pflichtangaben bei Weinen:

- Farbe (weiß/rot/rose)
- Anbaugebiet (Baden/ Pfalz/ Württemberg/)
- Qualitätsstufe (Tafelwein/ Landwein/ QbA...)

Bei ausländischen Weinen muss nicht das Anbaugebiet sondern nur das jeweilige Herkunftsland angegeben werden.

7. Kennzeichnung von Nektar und Saft

- Die genaue Bezeichnung steht immer auf dem Behältnis!

8. Weitere Informationen

- erhalten Sie direkt bei uns
- oder unter der Internetseite www.ua-bw.de. (Infomaterial > Merkblätter) Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Skizze

