

## Information

Januar 2019

### Feste feiern ohne Sorgen

Damit Sie wissen, an was Sie denken sollten, wenn Sie bei Ihrem Fest Essen und Getränke anbieten, haben wir die wichtigsten Grundregeln hier zusammengefasst.

#### Der Verkaufsstand

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden; sie sind ein Aushängeschild des Festes:

- Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fische im Freien (!) müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Decken umschlossen sein (z.B. Pavillon mit Seitenwänden).
- An den Seiten- und Rückenwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufbewahrt oder gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen, abwaschbaren Werkstoff bespannt oder bedeckt sind.
- Ein fester Untergrund (also zum Beispiel Asphalt-, Beton- oder Holzboden oder ein PVC-Belag) muss vorhanden sein.
- Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein.
- Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur Trinkwasser verwendet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurstwaren, Sahnekuchen usw. müssen ausreichend kühl gelagert werden. Hierbei sind max. +7°C einzuhalten, bei Frischfisch +2°C.
- Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein, sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden, frei von vermeidbaren Resten der



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Verbraucherschutz im Landratsamt

Tel.: (0 82 61) 9 95 - 484

Fax: (0 82 61) 9 95 - 10484

E-Mail: [verbraucherschutz@ira.unterallgaeu.de](mailto:verbraucherschutz@ira.unterallgaeu.de)

Internet: [www.unterallgaeu.de](http://www.unterallgaeu.de)

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 8:00 - 12:00 Uhr

zus. Do. 14:00 - 17:00 Uhr

und nach Vereinbarung

verwendeten Reinigungsmittel sein und so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.

- Die Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein.
- Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
- Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- Lebensmittel sind so aufzubewahren, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können. Sie müssen vor einer nachteiligen Beeinflussung durch Staub, Schmutz, Gerüche usw. geschützt sein.
- Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so muss ein Aufsatz so angebracht werden, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in anderer Weise beeinträchtigen kann (Warenschutz).
- Für Lebensmittel müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel (zum Beispiel Salat, Kartoffeln, usw.) im Rahmen der Tätigkeit gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
- Teller und Gläser sollten so aufgestellt werden, dass die Innenseite vor Anhusten, Anniesen oder einer anderen nachteiligen Beeinflussung geschützt sind.
- Verschmutztes Geschirr muss entweder mit warmem Wasser und Spülmittel oder mit einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Zum Spülen nur Trinkwasser verwenden.
- Für die Beschäftigten müssen in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz eine Handwaschgelegenheit mit fließend kaltem und warmen Wasser sowie Einmalhandtücher und Seifenspender vorhanden sein. Beispiele, wie Handwaschgelegenheiten aufgebaut sein können, zeigen folgende Bilder auf:



### **Der Getränkeausschank**

- Getränkeschankanlagen dürfen im Freien nicht ohne ausreichende Schutzvorrichtung (festes Dach, trittfester, sauberer Fußboden sowie Abschirmung des Ausschank- und Spülbereiches) betrieben werden.
- Jede witterungsbedingte, durch Menschen und Tiere mögliche nachteilige Beeinflussung ist durch geeignete Schutzmaßnahmen auszuschließen.
- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung durchgeführt werden. Diese muss an der Betriebsstätte ausliegen.
- Die Getränkeschankanlage muss von einer befähigten Person abgenommen werden.
- In der Nähe der Getränkeschankanlage muss eine Betriebsanweisung angebracht werden.
- Die Gefährdungsbeurteilung muss an der Betriebsstätte ausliegen.
- Bierzapfstellen müssen mit einem festen Boden (zum Beispiel aus Brettern) ausgestattet sein.
- Die Spülvorrichtung für Krüge muss zwei Spülbecken haben.
- Ein Spülbecken muss für Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- In der Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank: zwei Spülbecken, fließend Warm- und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.
- Bei hochprozentigen Getränken muss neben der Verkehrsbezeichnung auch die Füllmenge und die Vol.-% angegeben werden.