

FEST DER KULTUREN 2013

Vielfalt der Kulturen „mit allen
Sinnen“ erfahren

Dr. C. Driehsen, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Kreisverwaltung Düren

Lebensmittelhygiene

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

VO(EG) 852/2004

Lebensmittelhygieneverordnung

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

1. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden können

Mindestens notwendig sind:

- fester, leicht zu reinigender Boden
- (dreiseitig) geschlossener Witterungsschutz
- abwischbare Arbeitsflächen (Tische, Spuckschutz,...)

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände



Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

2. Separate Handwaschgelegenheit mit:

- warmem Wasser
- Seife im Seifenspender
- Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle)

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

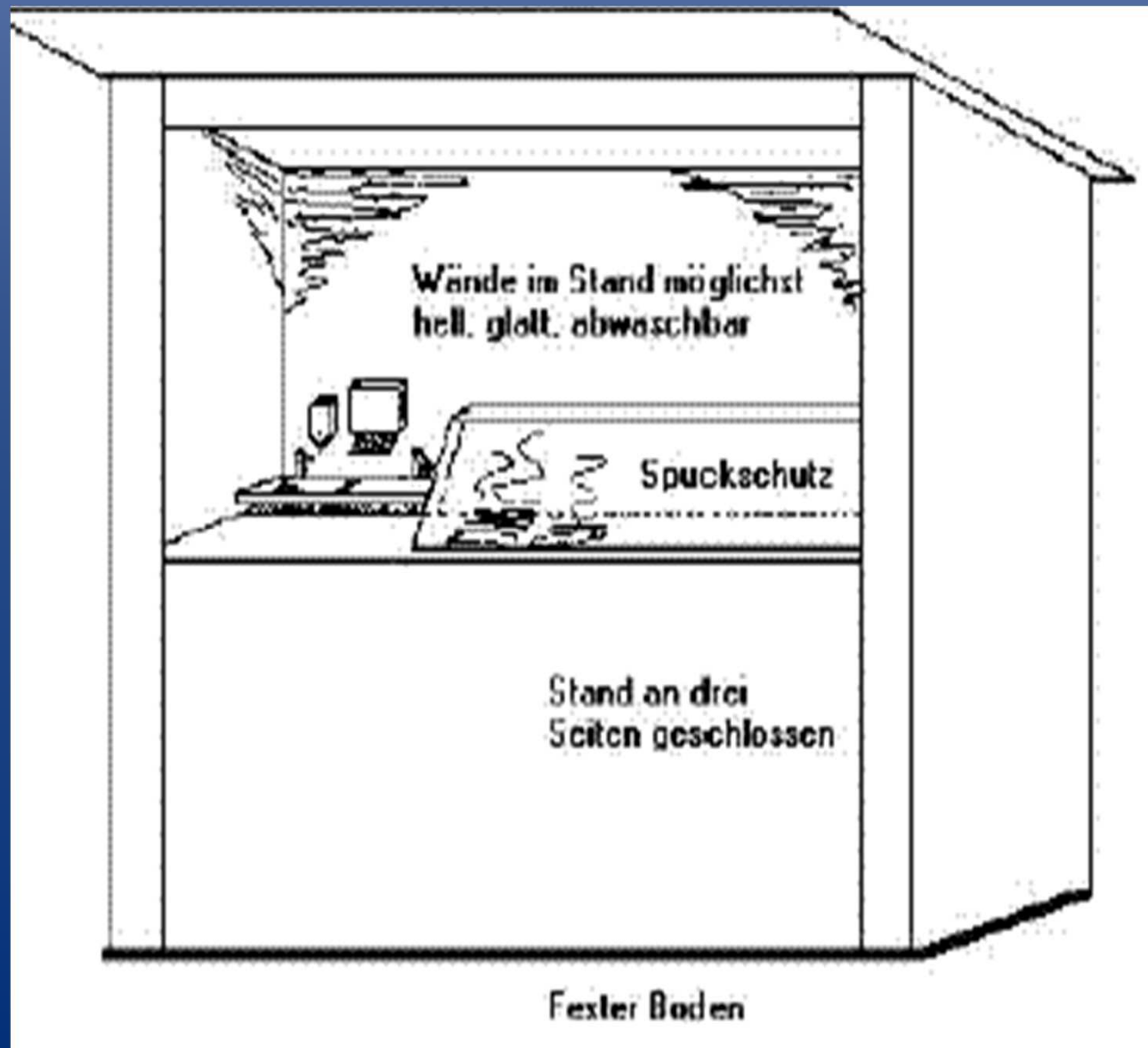


Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

3. Für das Waschen von Lebensmitteln und zum Spülen von Geschirr oder Arbeitsgeräten sind getrennte Spül- und Waschbecken notwendig.

Alternativ:

Sammeln der verschmutzten Arbeitsgeräte in einer Plastikwanne.



Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen sein

Schneidebretter aus Holz, Holzgriffe an Messern, etc. dürfen nicht verwendet werden.

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

4. Personalhygiene

wer mit unverpackten Lebensmitteln arbeitet muss Schutzkleidung tragen

- saubere Kleidung
- Schürze oder Kittel
- lange Haare müssen gebunden und bedeckt sein
- Schmuck an den Händen und künstliche Fingernägel entfernen

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

4. Personalhygiene

Lebensmittel dürfen nicht angehustet/ angeniest werden

Hände sind regelmäßig zu waschen (vor Arbeitsbeginn, nach Zubereitung, nach Geldannahme, nach jedem Toilettengang,...)

Rauchen ist im Lebensmittelbereich nicht gestattet

Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsamt)

Hygienevorschriften für Verkaufszelte und Marktstände

5. Schutz der Lebensmittel vor einer nachteiligen Beeinflussung

- Spuckschutz
- Kühlungslagerung kühlpflichtiger Lebensmittel
- verpackte und unverpackte Lebensmittel trennen
- Obst und Gemüse von tierischen Lebensmitteln trennen
- Abfälle sofort entfernen, in Mülleimern mit Deckel lagern
- Lebensmittel nie direkt mit den Händen anpacken (Zange, Handschuhe, Servietten)

Kühlpflichtige Lebensmittel

- leicht verderbliche Lebensmittel, Fleisch, Milch
(Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung,
frische, zerkleinerte Salate, Feinkostsalate,
Mayonnaise, Thunfisch, belegte Brötchen,...)

7°C

- Geflügelfleisch 4°C

- Fisch 0-2°C

Warme Speisen

müssen bei Abgabe min. +65°C erreichen.

dürfen nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden

Alle Temperaturen (warm und kalt) sind grundsätzlich auch während des Transportes einzuhalten.

Transportbehältnisse müssen sauber sein.