

Lebensmittelhygiene

Wegen der Salmonellengefahr sollten folgende Speisen nicht angeboten werden:

Kuchen, deren Füllung bzw. Auflage rohe Eier enthalten

oder andere roheihaltige Speisen, wie Cremes, Tiramisu, Pudding und Mayonaise

Mett, Tatar

Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch

Vorzugsmilch

Ein hygienisch einwandfreier Transport der Erzeugnisse muss gewährleistet sein.

Merkblatt Gewerbliche Veranstaltungen und Feste



Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-9652999

Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de

Stand: 01.05.2010

Anforderungen an den Verkaufsstand

Alle Verkaufsstände müssen sich in einwandfreiem baulichen Zustand befinden und über eine leicht zu reinigende Innenauskleidung verfügen (eventuell auch Wachstuch). Sofern ein fester Untergrund nicht vorhanden ist, ist ein geeigneter Fußboden einzubauen.

Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten riss- und spaltenfreien Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein, der abwaschbar und leicht zu reinigen ist.

Unverpackte Lebensmittel dürfen vom Käufer nicht berührt werden.

Ein ausreichender Schutz gegen Anhauchen und Anhusten muss gewährleistet sein.

Für die Reinigung von Arbeitsgeräten ist eine Waschgelegenheit mit Warm- oder Kaltwasserzufuhr erforderlich.

Im Verkaufsstand sind ein **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und einwandfreier Wasserableitung sowie Seifenspender und Einmalhandtücher erforderlich. Die Anwendung von Händedesinfektionsmittel wird empfohlen.

Für leicht verderbliche und kühlbedürftige Lebensmittel ist eine **Kühleinrichtung** (Kühlschrank oder Kühltheke) erforderlich.

Für Lebensmittelabfälle sind Abfallbehälter mit Deckel bereitzustellen.

Personalhygiene

Der Verkauf darf nicht in Straßenkleidung durchgeführt werden, sondern es muss **Schutzkleidung** in Form von einem Kittel oder einer Schürze getragen werden. Die Schutzkleidung sollte bei mind. 60 °C waschbar sein.

Insbesondere vor Beginn der Tätigkeit sowie nach der Toilettenbenutzung sind die **Hände gründlich zu reinigen**. Dasselbe gilt auch nach dem Anfassen von Schmutzgeschirr, Abfällen, unbearbeiteten Lebensmitteln, wie ungeputztem Gemüse, Obst, rohem Fleisch, Geflügel und Eiern.

Da man mit einem gründlichen Händewaschen mit Seife und warmem Wasser nur eine Keimreduzierung um ca. 40 % erreicht, empfiehlt es sich, die Hände zusätzlich zu desinfizieren.

Personen, die mit der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen im Besitz eines **Gesundheitszeugnisses** oder einer **Bescheinigung gemäß § 43 IfSG** sein. Sie müssen jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen nach dem IfSG belehrt werden.