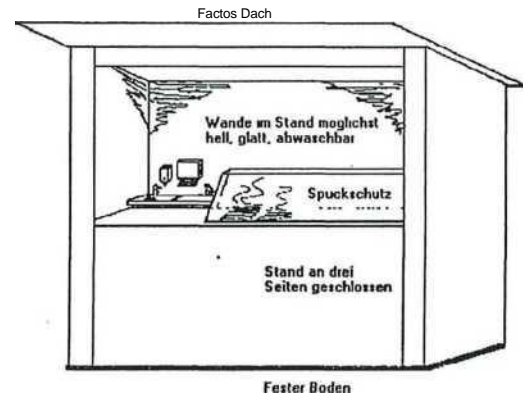


# Informationen über hygienische Anforderungen

bei Märkten, Straßen- Vereinsfesten und sonstigen Veranstaltungen



## 1. Betriebshygiene - Standbeschaffenheit

- ✓ Nach drei Seiten - sowie nach oben - fest umschlossen - zur Verkaufsseite im oberen Teil offen (keine Schirme o. ä.)
- ✓ Handwaschgelegenheit mit
  - fließend warmem Wasser (z. B. heizbarer Glühweinkessel)
  - Seifenspender und Einmalhandtücher
- ✓ Zubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich (mind. 1,50 m) entfernt sein.
- ✓ Lebensmittel sind gegen nachteilige Beeinflussungen, z. B. gegen alle Arten von Verunreinigung (Staub, Insekten, Gerüche, Regen usw.) zu schützen.
- ✓ Offen angebotene Lebensmittel sind durch geeignete Einrichtungen gegen Anhusten oder Berühren zu schützen. Eine Abschirmung oder ausreichende räumliche Entfernung zur Publikumsseite ist hierzu erforderlich.

## 2. Lebensmittelhygiene

- ✓ Die Speisenabgabe ist auf einfach zubereitete Speisen zu beschränken. Lebensmittel (auch Backwaren) mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen mit Eianteil sollten nicht angeboten werden.
- ✓ Lebensmittel tierischer Herkunft müssen getrennt von anderen Lebensmitteln sachgerecht gelagert werden. Empfindliche Produkte sind je nach Art bei + 4° C bis max. + 7° C zu lagern und sachgerecht zu transportieren. Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden.
- ✓ Hackfleischprodukte, wie Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. dürfen nur durcherhitzt zum sofortigen Verzehr abgegeben werden. Das Behandeln/Herstellen von Hackfleischprodukten, Stecken von Fleischspießen, Ausformen von Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- ✓ Kuchen/Torten müssen sachgerecht (abgeschirmt/gekühlt) zum Verkauf bereitgehalten werden.
- ✓ Salattheken müssen eine Abschirmung zur Publikumsseite haben. - Salatsaucen sind gekühlt zu lagern.
- ✓ Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden.
- ✓ Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen stets in einem sauberen und einwandfreien Zustand sein.
- ✓ Für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ausreichend Spülmöglichkeiten mit heißem Wasser, zur Verfügung
- ✓ Es müssen Abfalleimer mit Deckel vorhanden sein.

### 3. Personelle Anforderungen

- ✓ Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, zubereiten oder abgeben, dürfen diese Tätigkeiten nur dann ausüben oder mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen ist, dass sie über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt belehrt wurden und nach dieser Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Der Arbeitgeber (Veranstalter, Vereinsvorstand usw., der eine "Erstbelehrung" haben sollte) hat seine Beschäftigten nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu belehren und die Teilnahme daran zu dokumentieren.
- ✓ Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Außerdem müssen für die Beschäftigten Personal-WCs und ggf. Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.

### 4. Gewerberechtliche Anforderungen

- ✓ Preise, Menge und Name des Betreibers / Veranstalters sind zu kennzeichnen.
- ✓ Für die Abgabe von Getränken und Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle ist 2 Wochen vor Beginn beim Bürgermeisteramt eine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Gestattung i.S.d. § 12 GastG) zu beantragen.
- ✓ Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist der Erlaubnisbehörde vor Betriebsbeginn (mit Bescheinigung einer sachkundigen Person) anzuzeigen.

Anmeldungen zur Infektionsschutzbelehrung:

**Gesundheitsamt Ravensburg**

Gartenstraße 107 88212 Ravensburg

Telefon-Nr.: 0751/85-5310