

- Geflügel frisch und fertig gewürzt verwenden. Kein Auftauen! Keine Tiefkühlware! Es darf nur in räumlich getrennten Grillständen zubereitet werden. Für die Behandlung von rohem und gegartem Geflügelfleisch sollte jeweils eine Arbeitskraft zur Verfügung stehen.
- Verzehrfertiges nicht mit der bloßen Hand anfassen, zum Beispiel Einmalhandschuhe, Gabeln und Zangen verwenden.
- Warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig heiß halten (mindestens 65° C).

### Lebensmittelabgabe

- Maultaschen, Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle, Hamburger, Cevapcici, Fleischstücke wie Steaks, Schnitzel und Ähnliches, die mit Mürbeschneidern und ähnlichen Geräten behandelt worden sind, dürfen nur in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Die Aufbewahrungstemperatur beträgt maximal 4° C. Diese Erzeugnisse müssen von einem Fachbetrieb, zum Beispiel einer Metzgerei, roh oder gefroren bezogen werden.
- Speisen nur mit durcherhitztem Eianteil anbieten.
- Kartoffelsalat nur am Herstellungstag abgeben.
- Speisereste nicht im Bereich der Lebensmittelausgabe lagern.
- Gebrauchtes Geschirr darf nicht im Ausgabebereich zurückgegeben werden.

### Personalhygiene:

- Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden (kein Husten, Schnupfen, Durchfall; keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen).
- Arbeitskleidung mit mindestens halblangen Ärmeln und Kopfbedeckung ist vorgeschrieben.

- Persönliche Kleidung darf im Lebensmittel-Zubereitungs- und Abgabebereich nicht aufbewahrt werden.
- Vor Arbeitsbeginn und nach Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen. Beim Umgang mit Geflügel und Hackfleisch muss zusätzlich Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden. Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmalhandtücher zu benutzen.

### Sie haben Probleme oder weitere Fragen?

Dann wenden Sie sich bitte an die

**Landeshauptstadt Stuttgart,**  
 Amt für öffentliche Ordnung  
 (Dienststelle Veterinärwesen/Lebensmittelüberwachung)  
 Eberhardstraße 37 (Schwabenzentrum)  
 70173 Stuttgart  
 Telefon 07 11/216 - 41 67

**Landespolizeidirektion Stuttgart II**  
 Wirtschaftskontrolldienst  
 Pragstraße 136  
 70376 Stuttgart  
 Telefon 07 11/89 90 - 49 00

Ausführliche Informationen stehen im „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“. Diese Broschüre erhalten Sie beim Amt für öffentliche Ordnung.

Herausgeberin: Landeshauptstadt Stuttgart, Amt für öffentliche Ordnung (Dienststelle Veterinärwesen/Lebensmittelüberwachung) in Zusammenarbeit mit dem Presse- und Informationsamt  
 Grafik: Uli Kreh; Illustration: Uli Schellenberger; Redaktion: Tatjana Gerum.  
 Stand: Dezember 1999

STUTTGART

# Kurz-Info für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Landeshauptstadt Stuttgart,  
 Amt für öffentliche Ordnung

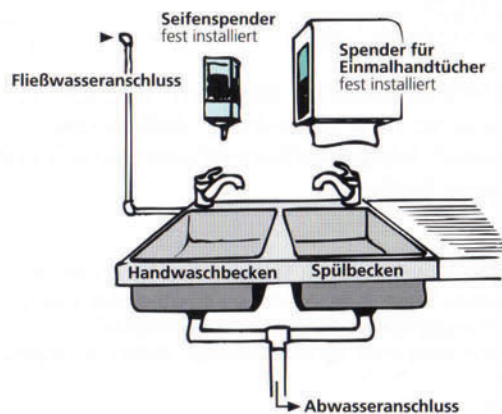
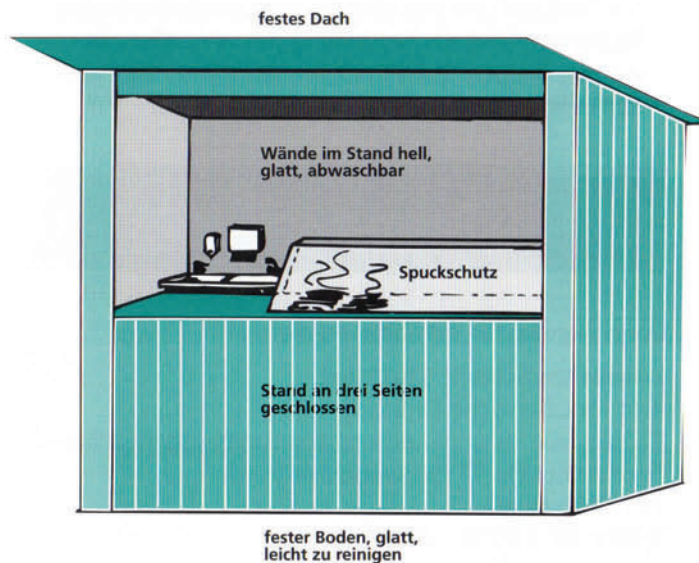


**V**ereins- und Straßenfeste sind ein fester Bestandteil des öffentlichen Lebens. Dabei spielen die angebotenen Getränke und Speisen eine große Rolle. Dieses Falblatt gibt den Veranstaltern einen Überblick, was zu beachten ist: beim Aufbau eines Verkaufstandes sowie beim hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

## Bauliche Voraussetzungen:

- Lebensmittelverkaufsstände müssen ein festes Dach haben sowie seitlich und an der Rückseite umschlossen sein.
- An der offenen Verkaufsseite muss das Dach überstehen (siehe Skizze).
- Das Material der Seiten- und Rückwände muss glatt und leicht zu reinigen sein.
- Der Fußbodenbelag muss rutschsicher und ebenfalls leicht zu reinigen sein.
- Werden Lebensmittel im Ausgabebereich behandelt, müssen sie vor Niesen, Husten und Ähnlichem geschützt werden. Deshalb muss die Vorderseite des Verkaufstandes entsprechend abgeschirmt werden (Spuckschutz - siehe Skizze).
- Ein leicht erreichbares Handwaschbecken, ausgestattet mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und möglichst fließend warmem und kaltem Wasser, ist erforderlich (siehe Skizze). Es muss ständig freigehalten werden.
- Für Geschirr und Gerätschaften sollte eine maschinelle Reinigungsmöglichkeit vorhanden sein. Bei geringem Geschirranfall ist das Spülen von Hand mit zwei Spülbecken möglich, regelmäßiger Wasserwechsel ist dabei aber zwingend.

## Beispiel-Skizzen:



## Sonstige Voraussetzungen:

- Sauberes Geschirr ist vom Schmutzgeschirr getrennt zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.
- Die Arbeitsflächen und Gerätschaften müssen leicht zu säubern sein. Sie sind regelmäßig zwischendurch zu reinigen.
- Es müssen ausreichend Abfallbehälter mit Deckel bereit stehen.
- Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder in geschlossenen Behältern aufzubewahren.

## Beim Umgang mit Lebensmitteln ist zu beachten:

### Transport/Lagerung

- Auf eine ausreichende Kühlung der Lebensmittel bei Transport und Lagerung ist zu achten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wie: Süßspeisen, Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, auch Kartoffelsalat, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden. Nur zum Verkauf ist eine kurzfristige Kühlunterbrechung möglich.
- Unverpackte Lebensmittel nur in sauberen Behältern und abgedeckt transportieren; Behälter nicht direkt auf dem Boden abstellen.

### Zubereitung

- Die Lebensmittelzubereitung (vorbereiten und garen) darf nur im geschützten Standteil erfolgen.
- Zu garende Speisen gut durcherhitzen.