

Merkblatt: Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln

1. Die Imbiss- bzw. Getränkestände müssen ein festes Dach haben sowie seitlich und an der Rückseite umschlossen sein (Sonnenschirme etc. können, mit Ausnahme des Gastbereichs, nicht anerkannt werden). An der offenen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. Das Material der Seiten- und Rückwände muss hell, glatt und leicht zu reinigen sein (bis mind. 2 Meter Höhe).
3. Der Fußboden muss rutschsicher, durchgehend und leicht zu reinigen sein. Aus hygienischen Gründen kann teilweise vorhandener Schotterbelag oder Grasboden als Fußboden für den Bereich der Lebensmittelzubereitung nicht anerkannt werden (mit Gummimatten/Pergulan etc. abdecken). Auch Flächen mit festem Untergrund aus Gehwegplatten oder Asphalt sind mit einem zusätzlichen Boden zu versehen, da eine einwandfreie Reinigung der Flächen nur schwer möglich ist.
4. Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder entsprechendem Belag versehen sein.
5. Werden Lebensmittel im Ausgabebereich behandelt, müssen Sie durch einen sogenannten „Spuckschutz“ vor Niesen, Husten und Ähnlichem geschützt werden. Die Höhe sollte 1,50 m und die Tiefe 25 bis 30 cm betragen. Der Spuckschutz kann aus Glas oder Plexiglas bestehen.
6. In Bewirtschaftungsständen, in denen Lebensmittel zubereitet oder behandelt werden, muss eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, grundsätzlich mit Anschluss an das Trinkwasserversorgungs- und Abwasserkanalnetz, mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Soweit empfindliche (leicht verderbliche, kühlpflichtige) Lebensmittel behandelt werden, ist für das Handwaschbecken eine Warmwasserversorgung erforderlich.
7. Soweit Mehrweggeschirr zum Abspülen anfällt oder Speisen zubereitet werden, muss eine Spüleinrichtung mit Warmwasser (Anschluss an das Trinkwasserversorgungs- und Abwasserkanalnetz) vorhanden sein. Für Zuleitungen dürfen nur Rohre bzw. Schläuche verwendet werden, die für Trinkwasser zugelassen sind.
8. Sauberes Geschirr ist vom Schmutzgeschirr getrennt zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen. Gebrauchtes Geschirr darf nicht im Ausgabebereich zurückgegeben werden.
9. Die zum Verkauf bestimmten Lebensmittel sind vor Witterungseinflüssen, Verschmutzungen und anderen nachteiligen Beeinträchtigungen zu schützen.
10. Für Lebensmittel ist ausreichend Platz und geeignete Räumlichkeiten zum Lagern und Behandeln bereitzuhalten. Reinigen, Vorbereiten und Auftauen von Lebensmitteln (Salate, Gemüse etc.) im Freien ist unzulässig.
11. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in sauberen Behältern und abgedeckt transportiert werden.
12. Behältnisse für Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
13. In jedem Imbissstand, in dem leicht verderbliche Lebensmittel oder Lebensmittel tierischer Herkunft verarbeitet oder abgegeben werden, müssen ausreichende Kühlanlagen bzw. geeignete Kühltheken vorhanden sein. Nur zum Verkauf ist eine kurzfristige Kühlunterbrechung möglich.
14. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Bei der Behandlung bzw. Abgabe sind erforderlichenfalls entsprechend hygienisch einwandfreie Hilfsmittel (z.B. Zangen, Gabeln) zu verwenden. In Räumen in denen Lebensmittel behandelt oder verkauft werden, ist das Rauchen und Schnupfen nicht gestattet.
15. Anfallende Lebensmittelabfälle und Reste müssen umgehend in die dafür vorgesehenen Entsorgungsbehältnisse verbracht werden. Die Abfallagerung hat geruchs- und ungeziefericher zu sein. Bei jedem Bewirtschaftungsstand sind nichtbrennbare Abfallbehälter in ausreichender Zahl aufzustellen.
16. Straßenkleidung darf nicht in demselben Raum aufbewahrt werden, in dem Lebensmittel gelagert oder behandelt werden. Vom Personal dürfen Besuchertoiletten nicht benutzt werden (der Veranstalter nennt auf Anfrage Personaltoiletten).
17. Bei der Behandlung von Lebensmitteln ist eine angemessene hygienische Arbeitskleidung zu tragen.
18. Vor Arbeitsbeginn und nach Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen. Beim Umgang mit Geflügelfleisch, Fisch oder Hackfleisch muss zusätzlich Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden. Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmaltücher zu benutzen.
19. Nur gesunde Personen, dürfen mit der Behandlung und Zubereitung von Speisen und Getränken oder mit deren Abgabe betraut sein (kein Husten, Schnupfen, Erbrechen, Durchfall; keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen).
20. Angaben über den Gehalt an Zusatzstoffen **und Allergenen** in Lebensmitteln sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift anzugeben (Aushang, Speisekarte).