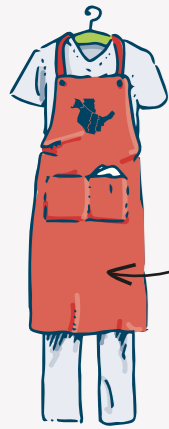
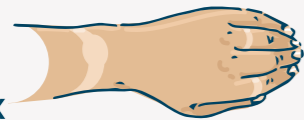


PERSÖNLICHE HYGIENE



KLEIDUNG

Auf saubere Arbeitskleidung achten und eine Schürze tragen.



SCHMUCK

Vor Arbeitsbeginn ist der offene Hand- und Körperschmuck wie Arm-banduhren, Ohrringe oder Halsketten abzulegen. Auf kurze, saubere Fingernägel ohne Nagellack ist zu achten.



REINIGEN

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch die Hände gründlich mit Seife waschen und desinfizieren.



ERKRANKUNGEN

Bei Erkrankungen (eigene oder in der Wohngemeinschaft) wie Durchfall und Erbrechen darf nicht im Küchenbereich gearbeitet werden.

NICHT RAUCHEN

Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist verboten!



HANDSCHUHE

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln sollten Einmal-Handschuhe getragen und diese regelmäßig gewechselt werden.



VERLETZUNGEN

Kleine Wunden sind wasserdicht abzudecken, gegebenenfalls auch mit Gummihandschuhen.



HAARE

Die Haare müssen zusammen gebunden werden. Bei der Zubereitung von Speisen ist zusätzlich eine Kopfbedeckung zu tragen.

NIESEN & HUSTEN

Unbedingt von den Lebensmitteln abwenden, ein Taschentuch vor Nase und Mund halten und nach dem Niesen die Hände waschen.

WARUM IST NICHT NUR UNS LEBENSMITTELHYGIENE WICHTIG?

Für alle Besucher, Standbetreiber und uns als Veranstalter ist es enorm wichtig, dass die angebotenen Speisen eine tadellose Qualität haben und hygienisch einwandfrei verabreicht werden. Das gilt für Profi-Gastronomen genauso wie für ehrenamtlich arbeitende Vereine und Initiativen.

Es ist für uns oft schwierig, den Nicht-Profis zu erklären, wie ein Stand nach den Regeln der Lebensmittelhygiene auszusehen hat und was man bei der persönlichen Hygiene beachten muss. Manchmal kommen noch sprachliche Barrieren dazu. Deshalb möchten wir in diesem illustrierten Tutorial, die wichtigsten Regeln und Tipps leicht verständlich darstellen. Denn überall dort, wo auf einem Straßenfest, Fußballturnier oder einer Vereinsfeier Essen an die Öffentlichkeit abgegeben wird, ist die Lebensmittelhygiene zu beachten.

Gern möchten wir besonders auf unser Stadtteilstadt HEVIE Hemelinger Vielfalt hinweisen

www.hevie-bremen.de und freuen uns, wenn wir künftig auch am ersten September Wochenende eine bunte Mischung von Speisen und Getränken für die Besucher*innen und Gäste angeboten werden. Unsere Aussteller aus mehreren Nationalitäten werden gebeten nachhaltiges Geschirr zu verwenden und auf eine gesonderte Mülltrennung zu achten. Das Stadtteilmkteting Hemelingen e. V. hat hierzu einige Vorlagen erarbeitet und freut sich auf umweltfreundliche Akteure, die dies mittragen!

Wir bedanken uns beim Gröpelingen Marketing e. V., für die Bereitstellung von Vorlagen für diesen Lebensmittelhygiene Flyer. Vielen Dank auch an die Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Europa, sowie dem Beirat Hemelingen, die sich an der Erstellung dieses mehrsprachigen illustrativen Produktes beteiligt haben. Wir hoffen sehr, dass diese Informationen vielen Ausstellern und Veranstaltern eine Hilfe sein kann.

Herausgeber Stadtteilmkteting Hemelingen e.V., Godehardstraße 3, 28309 Bremen, Telefon: 0421 988 65 98, kontakt@hemelingen-marketing.de, www.hemeligen-marketing.de
Unterstützt durch Gröpelingen Marketing e.V., Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Europa, Beirat Hemelingen **Illustrationen** (in Anlehnung an Sabrina Krämer) Sabine Rosenbaum, mail@sabine-rosenbaum.de **Umsetzung** vege.net GmbH <https://vege.net>
Rechtlicher Hinweis In diesem Tutorial können nicht alle Vorschriften und Gesetze zur Lebensmittelhygiene erschöpfend behandelt werden. **Stand** 2021



LEBENSMITTELHYGIENE AUF STRAßENFESTEN UND ANDEREN EVENTS



Beirat
HEMELINGEN



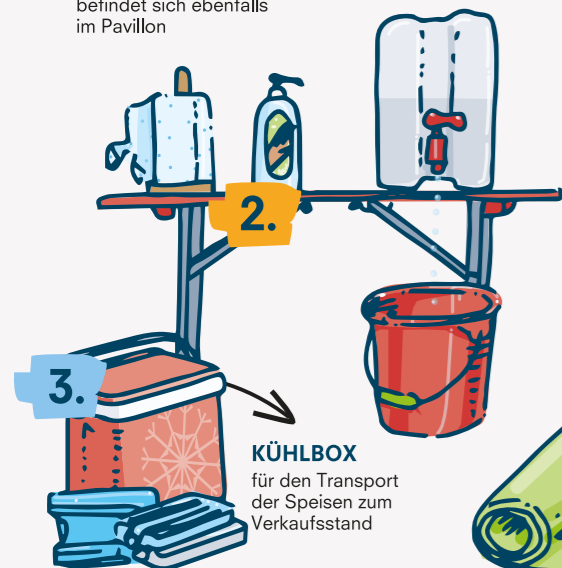
Die Senatorin für Wirtschaft,
Arbeit und Europa

Freie
Hansestadt
Bremen

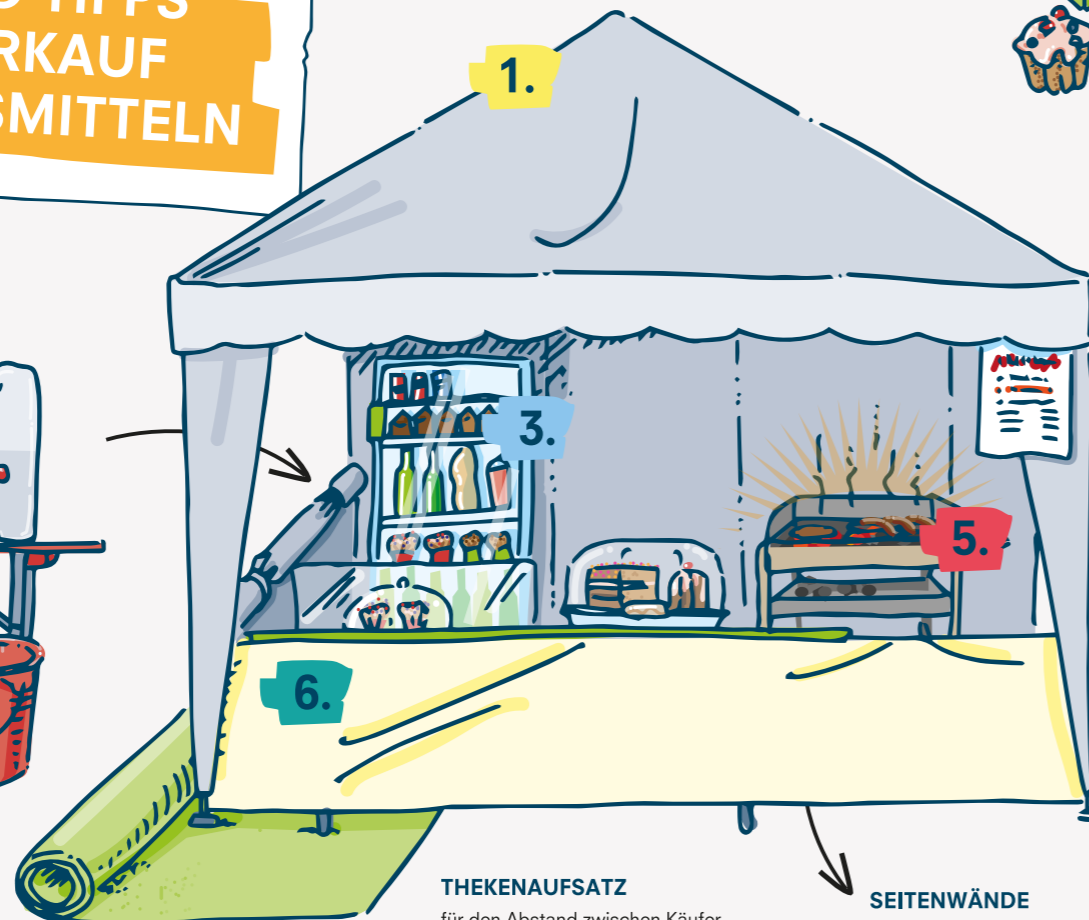
REGELN UND TIPPS FÜR DEN VERKAUF VON LEBENSMITTELN

WASCHSTELLE

Eine Waschstelle zum Reinigen der Hände befindet sich ebenfalls im Pavillon



1.



LEBENSMITTEL

Alle Speisen müssen mit Frischhaltefolie abgedeckt werden.

4.

Der Verkauf von rohem Hackfleisch ist verboten.

PREISLISTE

Für die angebotenen Speisen die Allergene sowie Inhalts- und Zusatzstoffe angeben.
Tipp: Lebensmittel-Etikett der ursprünglichen Verkaufsverpackung aufkleben.

6.

PARTYBUTLER MIT INTEGRIERTER KÜHLUNG

- Kühlakkus im Boden
- Schutz vor Straßenschmutz, etc.
- Transport der Speisen

THEKENAUFSATZ

für den Abstand zwischen Käufer und Lebensmittel und zum Schutz der Auslage (Spuckschutz).

SEITENWÄNDE

zum Schutz vor vorbeilaufendem Publikum und z.B. auch Hunden.

EINKAUF- UND CHECKLISTE

- Falt-Pavillon** mit vier Seitenwänden
- PVC** oder **Gewebeplane** als Bodenbelag
- Kühlschrank** für die Aufbewahrung der Lebensmittel
- Kühlbox** für den Transport der Speisen
- Heißwasserkocher** mit Hahn
- Antibakterielle Seife** im Pumpspender
- Eimer** zum Wasser auffangen
- Einmal- Papierhandtücher** zum Hände trocknen
- Schürze** und saubere Arbeitskleidung
- Kopfbedeckung** bei der Zubereitung von Speisen
- Einmal- Handschuhe** für die Lebensmittelverarbeitung
- Partybutler** mit integrierten Kühlakkus
- Frischhaltefolie** zum Abdecken der Speisen
- Spuckschutz** für die Warenauslage

1. STANDAUFBAU

• Jeder Stand braucht eine Überdachung. Die Wände müssen abwaschbar und rundum geschlossen sein (Schutz vor Publikum und z.B. auch Hunden). Tipp: Wände von oben bis Hüfthöhe umklappen!

• Der Stand darf nur von Personen betreten werden, die dazu berechtigt sind und in die Regeln zur persönlichen Hygiene eingewiesen wurden.

• Der Bodenbelag (z.B. PVC) muss den gesamten Bereich des Standes abdecken, wasserdicht und leicht reinigen sein.

2. HYGIENE

• Zum Händewaschen muss eine Waschstelle mit fließend warmen Wasser, einem Seifenspender und Einmal-Papiertüchern im Pavillon eingerichtet werden.
Tipp: Heißwasserkocher, Eimer und ein Kombiprodukt aus der Drogerie (Antibakterielle Seife) verwenden.

• Heißwasserkocher und Eimer sollten ein Fassungsvermögen von mind. 10 Liter Wasser haben und müssen regelmäßig aufgefüllt und geleert werden.

3. KÜHLUNG

• Leicht verderbliche Lebensmittel, z.B. Fleisch; Wurst; Salate und Toren müssen bei höchstens +7°C gekühlt werden. Deshalb ist ein Kühlschrank am Stand nötig.

• Für den Transport zum Verkaufsstand eignet sich eine Kühlbox mit mehreren Kühlakkus.

4. LEBENSMITTEL

• Alle Speisen müssen abgedeckt oder in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden (auch zum Schutz vor Straßenschmutz).

• Vorrat im hinteren, für die Kunden nicht zugänglichen, Bereich lagern.

• Rohes Hackfleisch (Mett, Hackepeterbrötchen, Tatar etc.) darf nicht verkauft werden.

5. GRILL

• Auch ein offener Grill muss überdacht sein und vor Publikum geschützt stehen. Es besteht zudem Verbrennungsgefahr, besonders für Kinder.

• Speisen müssen ausreichend erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten (mind. 70°C im Kern).

6. AUSLAGE

• Dort, wo Speisen zubereitet werden oder ausliegen, darf kein Kunde hingelangen, auch nicht mit dem Arm. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen den Käufern und Lebensmitteln eingehalten werden.
Tipp: Zur Auslage einen Partybutler mit integrierter Kühlung oder einen Thekenauflage (Spuckschutz) verwenden!