

Wichtige Tipps

- Speisekarte mit Preisliste muss am Stand aushängen. Sie enthält die Bezeichnung des angebotenen Gerichtes/Getränks, besondere Zutaten, bei Getränken die Menge und den Endpreis.
- Zusatzstoffe und Allergene ergeben sich, soweit nicht auf Fertigpackungen angegeben, aus den Lieferscheinen der Lieferanten. Davon sind auf der Speisekarte anzugeben: Phosphat, Konservierungsstoffe wie Schwefel und Nitritpökelsalz, Farbstoffe in Getränken.
- Bei Abgabe offener Getränke müssen die Trinkgefäße mit einem Maßstrich versehen sein.
- Kein Ausschank von Spirituosen und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren!
- Kein Alkohol, also auch kein Bier oder Wein, an Jugendliche unter 16 Jahren!
- Keine Abgabe von Tabak an Jugendliche unter 18 Jahren.
- Rauchverbot in geschlossenen Räumen.
- Musikdarbietungen unter freiem Himmel, ob aus Konserve oder Live-Musik, sind gegebenenfalls durch die Gemeinde zu genehmigen und bei der GEMA anzumelden.

Gesundheitsämter & Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung des Landesamtes für Soziales und die Gesundheitsämter stehen bei allen Fragen mit Rat zur Verfügung. Die Mitarbeiter überwachen die Lebensmittel- und Trinkwasserhygiene. Dazu überzeugen sie sich stichprobenartig von der einwandfreien Beschaffenheit und Betriebsführung der Einrichtungen. Sie können, insbesondere bei Verdacht auf Beanstandungen, Proben entnehmen und untersuchen lassen. Bei schwerwiegenden Verstößen können sie Maßnahmen anordnen bis hin zur sofortigen Schließung eines Betriebs. Soweit soll und muss es nicht kommen.

Nehmen Sie deshalb bei allen Fragen und Unklarheiten das Beratungsangebot in Anspruch!

Ansprechpartner für alle Fragen der Lebensmittelüberwachung

Landesamt für Gesundheit und Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4500

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an:

Regionalstelle Mitte
für Regionalverband Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4550

Regionalstelle Ost
für Saarpfalz-Kreis, Kreis Neunkirchen und Kreis St. Wendel
Tel.: 0681 9978-4650

Regionalstelle West
für Kreise Saarlouis und Merzig-Wadern
Tel.: 0681 9978-4600

Die Gesundheitsämter der saarländischen Landkreise und des Regionalverbandes Saarbrücken erreichen Sie hier:

Saarbrücken:	0681 506-0
Saarlouis:	06831 444-700
Merzig-Wadern:	06861 80420
St. Wendel:	06851 801-0
Neunkirchen:	06824 906-0
Saarpfalz-Kreis:	06841 104-0

Saarland

Ministerium für Gesundheit und Verbraucherschutz

Ursulinenstraße 8-16, 66119 Saarbrücken
E-Mail: pressestelle@gesundheit.saarland.de
www.gesundheit.saarland.de

Saarland

Ministerium für Gesundheit und Verbraucherschutz



SICHERHEIT, SAUBERKEIT UND ORDNUNG

**HYGIENE-HINWEISE
FÜR VOLKS- UND
VEREINSFESTE**



Liebe Saarländerinnen, liebe Saarländer,

gut Essen und Trinken sind hierzulande ein Stück Lebensfreude. Die Saarländer mit ihrer unbeschwernten Art feiern gerne und ausgiebig. Das spiegelt sich in der Gastfreundlichkeit der Menschen wider. Traditionelle Veranstaltungen mit buntem Programm finden an fast jedem Wochenende irgendwo im Lande statt. Gäste, die das Saarland besucht haben, wissen das „Savoir vivre“ zu schätzen und kommen gerne wieder.

Feste zu feiern entspannt und macht Spaß. Doch Feste sollen Freude machen, nicht krank! Deshalb ist Hygiene wichtig: Mindeststandards, die für die Gastronomie bei Veranstaltungen gelten und europaweit vorgeschrieben sind, müssen eingehalten werden.

Die Verantwortung liegt dabei immer beim Betreiber – egal, ob es sich um einen kommerziellen Partyservice oder einen lokalen Verein handelt. Dies gilt auch, wenn die Veranstaltung von der Gemeinde, dem lokalen Gewerbeverein oder der Werbegemeinschaft organisiert wird.

Die wichtigsten Hygiene-Regeln hat das Ministerium für Gesundheit und Verbraucherschutz in diesem Faltblatt zusammengefasst.

Herzlichst,
Ihr

Georg Weisweiler

Minister für Gesundheit und Verbraucherschutz



Vorausschauend handeln, sicher hantieren!

- Gestalten Sie Ihren Stand so, dass die hygienischen Voraussetzungen für die Lagerung, die Bearbeitung und den Verkauf von Lebensmitteln garantiert sind.
- Vorausschau ist schon beim Einkauf wichtig: Beschaffen Sie nur solche Lebensmittel, die gefahrlos gelagert, zubereitet und abgegeben werden können. Leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch, nur durchgegart anbieten, wenn keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden können.
- Personen mit ansteckenden Darm- oder Hautkrankheiten dürfen bei Vereins- und Volksfesten keine gastronomischen Aufgaben übernehmen.
- Arbeitsflächen und Küchengeräte (Töpfe, Behälter, Schneidbretter usw.) müssen geeignet, glatt, sauber und leicht zu reinigen sein.
- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend gekühlt transportiert und gelagert werden. Die Temperaturen – von 2°C bei Fisch bis 7°C bei Fleisch und Molkereiprodukten – sind vom Lieferanten anzugeben. Vorsicht bei rohem Fleisch, Geflügel, Saucen, Mayonnaisen und Cremespeisen! Auch rohe Eier können keimbehaftet sein. Werden Lebensmittel nicht innerhalb von zwei Stunden verzehrt, gilt: Heißes muss heiß und Kaltes muss kalt sein und bleiben.
- Saubere, geeignete Arbeitskleidung sollte selbstverständlich sein. Eine verschmutzte Schürze kann leichter gewechselt werden als ein T-Shirt. Personen mit langen Haaren sollten diese zusammenbinden.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuchen unbedingt Hände gründlich waschen. Stückseife und Gemeinschaftshandtücher unbedingt vermeiden. In besonderen Fällen, wie nach Umgang mit rohem Geflügel, sollten die Hände auch desinfiziert werden. Keinen Schmuck an Händen und Unterarmen tragen. Verletzungen sofort mit einem wasserfesten Pflaster und gegebenenfalls mit einem Fingerling oder einem Einmalhandschuh schützen.

- Warme Speisen müssen mindestens 60°C heiß sein und bei Bereithaltung zur Abgabe so heiß bleiben. Auf den Rohverzehr von tierischen Lebensmitteln sollte möglichst verzichtet werden. Verzehrfertige Lebensmittel möglichst nicht mit bloßen Händen anfassen. Bei der Arbeit nicht essen, trinken oder rauchen.
- Lebensmittel vor Schmutz, Staub, Regen, Schädlingen und Annesen oder Befingern durch Kunden schützen.
- Getrennte Lagerung von Abfall, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sichere Ableitung von Abwasser und ausreichende Versorgung mit Trinkwasser gewährleisten.

Und was muss noch beachtet werden?

- Wareneingang überprüfen: Schauen Sie nach, ob die gelieferte/abgeholte Ware der Bestellung entspricht, ob sie unverdorben und ausreichend gekühlt ist. Stimmen die Lieferpapiere? Notieren Sie Speisepläne, Warenein- und -ausgang sowie die Lagertemperaturen.
- Gewerbliche Lebensmittelunternehmer und Personen, die regelmäßig in der Vereinsgastronomie arbeiten, müssen eine besondere Ausbildung zum Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln haben.
- Beschäftigte in Lebensmittelberufen und regelmäßiger Vereinsgastronomie sind vor Arbeitsbeginn durch das Gesundheitsamt über Arbeitsverbote bei bestimmten Infektionskrankheiten zu belehren. Der Arbeitgeber muss diese Belehrung jährlich wiederholen. Bei Dorf- und Straßenfesten erfolgt die Belehrung durch ein Merkblatt, das von den Gesundheitsämtern und der Kommune ausgeteilt wird.
- Die Versorgung mit einwandfreiem Trinkwasser ist wichtig. Behälter sind meist weniger geeignet als Schläuche (mit Prüfzeichen!), die sauber gehalten werden müssen. Die Wasserqualität bleibt erhalten, wenn die Schläuche vor Betriebsbeginn gut durchgespült werden und nicht

der prallen Sonne ausgesetzt sind. Ständiger kleiner Wasserfluss schützt vor übermäßiger Erwärmung und Verunreinigung des Wassers. Schlauch-Kupplungen und -Anschlüsse dürfen nicht im Schmutz liegen. Trinkwasser-Anschlussstellen sind vom Wasserversorgungs-Unternehmer oder fachkundigen Personen zur Verfügung zu stellen.

- Am Verkaufsstand („Betriebsstätte“) soll mindestens fließendes kaltes Wasser vorhanden sein. Wenn leicht verderbliche Lebensmittel zubereitet werden, ist auch warmes Wasser erforderlich.

Lebensmittelhygiene

- Nach Möglichkeit auf Plastikgeschirr verzichten und ein Geschirrmobil verwenden, wo das Geschirr schnell und hygienisch einwandfrei gereinigt werden kann.
- Ausreichend Abfallgefäße und Besuchertoiletten vorhalten, eine Personaltoilette mit Handwaschmöglichkeit und Umkleidekabine sollte für die Standbetreiber vorhanden sein.

Hygiene, Sauberkeit und Ordnung verbessern die Sicherheit, erleichtern den Arbeitsablauf und erhöhen den Umsatz!



Hände waschen nicht vergessen!