

Hygiene-Vorschriften

Allgemeine Informationen zur Hygienevorschrift beim Festefeiern von Vereinen:

Lebensmittel können auf verschiedene Weisen negativ beeinflusst werden.

- * Biologische Gefahren: (Parasiten, Bakterien, Schimmel etc.)
- * Chem. Gefahren (Rückstände von Reinigungsmitteln etc.)
- * Physik. Gefahren (Licht, Temperatur etc.)

Mikroorganismen können zu Lebensmittelinfektionen oder -Vergiftungen führen.

Manchmal kann man sie sehen (Schimmel) bzw. riechen oder schmecken.

Salmonellen o. ä. Mikroben sind nicht mit den Sinnen feststellbar. Sie vermehren sich auf den Speisen bei günstigen Einflüssen in rasender Geschwindigkeit.

Zur Vorbeugung evt. Krankheiten und Vergiftungen sind folgende Regeln zu beachten:

- Der Standplatz muss befestigt sein
- Allseitig, bis auf einen Teil, umschlossene Verkaufsstätte, an der Verkaufsseite muss das Dach überstehen
- Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher
- Abwaschbare Oberflächen
- Evt. erforderliche Kühl- und Gefriereinrichtungen
- Bei Abgabe von verderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz eines Gesundheitspasses oder an der Belehrung § 43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben
- Auf saubere Kleidung, evt. Schutzkleidung achten
- Personalhygiene (Lange Haare zusammenbinden, Händeschmuck ausziehen, Wunden abdecken, Hände gründlich waschen!, nicht auf Lebensmittel niesen oder husten etc.)
- Rauchverbot
- Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern
- Lebensmittel vor Insekten schützen
- Keine Tiere in unmittelbarer Nähe von Lebensmittelverarbeitung und -Verkauf.
- Es besteht ein Abgabeverbot für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, Sahnetorten o. ä.), die in privaten Haushalten hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen durcherhitzt werden
- Die Erzeugnisse müssen von einem gewerbl. Herstellerbetrieb bezogen werden
- Die Vorschriften der Hackfleisch-VO muss beachtet werden
- Es besteht eine Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen
- Eigenkontrollmaßnahmen im angemessenem Rahmen durchführen z.B. Temperaturkontrolle
- Getränkeanlagen sind vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen abzunehmen

Dies ist nur ein Teilbereich über die Verordnungen und Empfehlungen beim Feiern von Vereinsfesten.

Als Information empfehle ich Ihnen die Broschüre: FESTE SICHER FEIERN, herausgegeben vom Deutschen Hausfrauenbund.

Auch bei Städte und Gemeinden kann man sich ausführlich informieren.

Bitte beachten Sie bei Ihren Feiern die Vorschriften, denn mit dem Spruch:

DES HABBE MER AWWER IMMER SO GEMACHT

entziehen Sie sich als Veranstalter nicht der Verantwortung!

Bedenken Sie, zu einem gelungenen Fest gehören auch gesunde Gäste !