

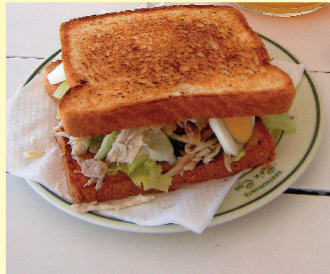
Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u. Ä. dürfen nur durcherhitzt (nicht roh) abgegeben werden. Das Stecken von Fleischspießen und das Formen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen, etc. am Stand sollte unterbleiben.

Kühlpflichtige (leicht verderbliche) Lebensmittel dürfen bei + 4° C bis höchstens + 7° C gelagert und transportiert werden.

Hierzu sind Behältnisse, die mit dem Piktogramm



oder der Aufschrift „Für Lebensmittel“ gekennzeichnet sind, zu verwenden.



Welche Regeln muss ich sonst noch beachten?

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) mit der Abgabemenge auszuzeichnen.

Gleiches gilt für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Koffein, etc.

Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen. Die Bescheinigungen und Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren. Zusätzlich sind die Betriebsanweisungen für die Schankanlage in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlendioxidflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden. Sie dürfen nicht in der Sonne oder bei Heizquellen stehen.

Sofern Sie Alkohol ausschenken möchten, benötigen Sie eine Gestattung der Gaststättenbehörde. Unter <http://www.mannheim.de/node/131> oder telefonisch unter 0621-293-25 25 erhalten Sie weitere Informationen. Stände auf Gehwegen oder öffentlichen Plätzen und Straßen benötigen eine Sondernutzungserlaubnis.

Näheres hierzu unter <http://www.mannheim.de/sammelordner-seiten/sondernutzungen> oder unter 0621-293-21 98

Der Fachbereich Sicherheit und Ordnung der Stadt Mannheim stellt unter www.mannheim.de/lebensmittelueberwachung weiteres ausführliches Informationsmaterial zum Download zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie persönlich, auf Wunsch auch nach Terminvereinbarung, unter Telefon 0621-293-25 25.

Sie finden uns in K 7, 3. OG, Zimmer 301 – 305.



Steste feiern

... aber ohne
Bauchschmerzen



Sommerzeit ist die Zeit der Feste:

Kindergärten, Schulen, Kirchengemeinden oder Vereine veranstalten regelmäßig Feste, bei denen auch für das leibliche Wohl gesorgt wird.

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann es zu Fehlern kommen, die Folgen für die Gesundheit der Gäste haben können. Mangelnde (Personal-) Hygiene bei Zubereitung und Lagerung von Speisen und Getränken kann Lebensmittelinfektionen (z. B. Salmonellosen) verursachen. Um die Lebensmittel hygienisch einwandfrei zu halten, müssen gewisse Mindestanforderungen eingehalten werden.

Denn Vorbeugung ist der beste Schutz gegen böse Überraschungen.

Persönliche Hygiene – Das A und O

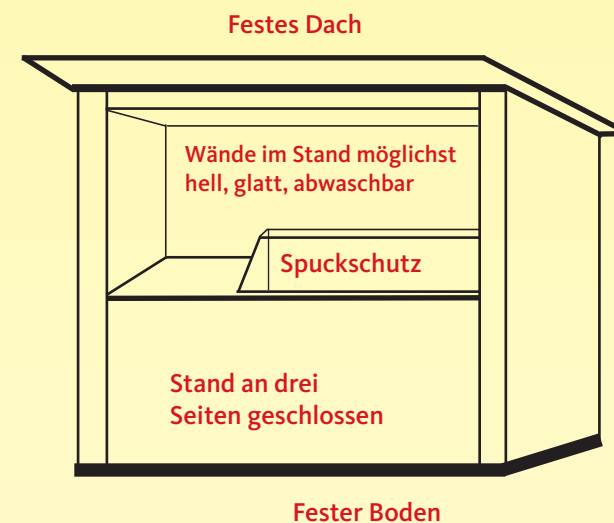
Wer mit offenen Lebensmittel umgeht, darf insbesondere keine Magen-Darm-Erkrankung oder eiternde bzw. nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände haben. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Die Hände müssen vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern gründlich gewaschen werden.

Wie gestalte ich meinen Stand?

Es muss – neben einer separaten Geschirrspülgelegenheit – eine Möglichkeit zum Händewaschen vorhanden sein. Dort müssen fließendes warmes Wasser (z. B. aus einem Glühweinkessel mit Hahn) in Trinkwasserqualität, ein Seifenspender und Einmalhandtücher oder eine Küchenrolle bereit stehen. Gartenschläuche dürfen für den Wasseranschluss nicht verwendet werden. Darüber hinaus werden ein verschließbares Behältnis für Abwasser oder ein Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal benötigt.

Ihr Stand muss nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme) sein; der Boden ist zu befestigen.



Offene Lebensmittel sind mit einer Klarsichthaube o. Ä. als Spuckschutz vor Berühren, Beniesen oder Anhusten zu schützen.

Wie gehe ich mit Lebensmitteln um?

Lebensmittel, auch in Behältnissen, sollen auf Ablagen gestellt werden, nicht direkt auf den Fußboden.