

Hamburger, köfte, sosis, şiş kebab, Çevapçı ve diğer kebab çeşitleri olmak üzere, tamamen kızartılmış ( çiğ değil ) bir şekilde satılmalıdır. Satış tezgahında bu yemeklerin hazırlıkları (köfte yapımı veya etleri şişlere takmak) yapılmamalıdır. Soğuk saklanması gereken (hafif bozulabilir) gıda ürünleri +4°, en fazla + 7° depolanması ve transport edilmesi gerekiyor.

Bundan dolayı ürünlerin bulunduğu bidonlara 'Für Lebensmittel' etiketi veya piktogramı iliştilmelidir.



## Dikkate almam gereken diğer kurallar varmı?

Satış tezgahında sunulan ürünlerin fiyatları, okunaklı, görülebilecek bir yerde (ve gerekirse, örneğin içeceklerde satılan miktarda kapsmalıdır) bulunmalıdır. Aynı uygulama etiketlenme mecburiyeti olan tat kuvvetlendirici, koruyucu maddeleri, renk verici maddeler, kafein gibi katkı maddeleri içinde geçerlidir.

İş yeri faaliyete geçmeden önce, bir bilirkişinin gelip, içecek satılan tesisi denetlemesi ve bir rapor çıkarması gerekiyor. Bu raporlar ve temizlik belgeleri satış tezgahında muhafaza edilmelidir. Ayrıca işletme içecek tesisi için çalışma talimatları, basınç azaltıcının yakınına konulması ve görünür olması mecburidir. Asitli içecek şişeleri sadece dikey ve sıkı bağlanmış bir şekilde saklanmalıdır. Güneşi altında veya ısı kaynağı yakınlarında olmaları yasaktır. Alkollü içecek satmak istiyorsanız eğer, restoran ve lokantacılık dairesinden izin almanız gerekiyor. <http://www.mannheim.de/node/131> internet adresinden veya 0621-293 – 25 25 telefon numarasından bize ulaşabilirsiniz. Kaldırım, kamuya açık alanlar ve sokaklarda açılmak istenen satış tezgahlarına özel kullanım izni verilir. Daha fazla bilgiyi internet adresimizden <http://www.mannheim.de/sammelordner-seiten/sondernutzungen> veya telefon numaramızdan: 0621-293 21 98 edinebilirsiniz.

Mannheim Belediyesi, Güvenlik ve Zabita Dairesi [www.mannheim.de/lebensmittelueberwachung](http://www.mannheim.de/lebensmittelueberwachung) internet adresinde daha detaylı bilgileri indirme imkanınız var. Dilerseniz, Sizleri şahsen bilgilendirebiliriz. 0621-293 -25 25 numaralı telefonda ararsanız, size en kısa zamanda randevu verme şansımız olacaktır. Adresimiz: K7,3 3.kat, oda numaraları: 301-305

2



# Eğlence tertip etmek...

## karın ağrısı olmadan



STADT MANNHEIM <sup>2</sup>

## Yaz mevsimi eğlence zamanıdır:

Kreşler, okullar, kilise cemaatleri veya dernekler düzenli olarak yemeklerinde verildiği kutlamalar yapıyor.

Yiyeceklerin kullanımında yapılabilecek hatalar, misafirlerin sağlığına mal olabilir. Yemek ve içeceklerin hazırlanışında eksik (personeli kapsayan) hijyen ve depolanma metodları, gıda enfeksiyonlarına (örneğin:salmonella) yol açabilir. Gıda ürünlerini kusursuz bir şekilde muhafaza etmek için, belirli asgari koşulların yerine getirilmesi gerekir.

**Çünkü önlemek kötü sürprizlere karşı en iyi korumadır.**

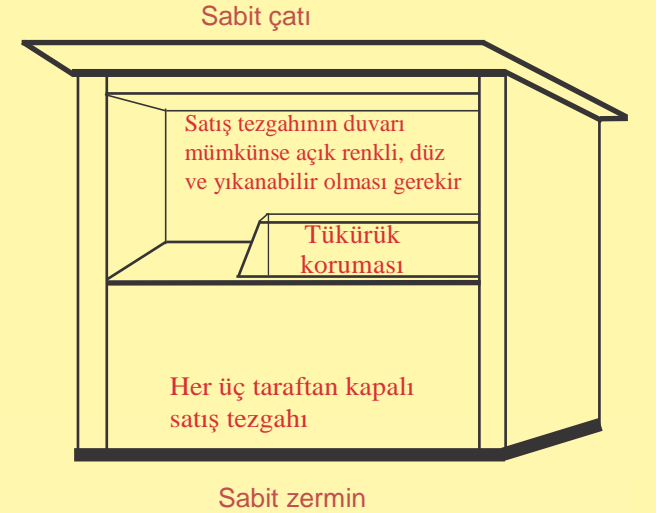
## En önemli faktör: Kişisel hijyen

Açık gıda ürünleri ile çalışanların, mide-bağırsak rahatsızlığı, el ve kol bölgesinde sıvı ve iltihaplı yaraları olmaması gerekir. Örneğin ellerinde veya kollarında kesik yarası olanların, bu bölgeleri su geçirmez bir şekilde pansuman (lastik parmak kılıfı veya lastik eldiven ile) yapmak mecburiyetindedir. Ellerin, çalışma öncesi, tuvalet kullanımdan, çiğ et, balık veya yumurta ile çalıştıktan sonra özenli yıkanması şarttır.

## Satış tezgahını nasıl düzenlemem gerekir?

Ayrı bir bulaşık yıkama yerinin dışında, ellerin yıkanabileceği bir yer olmalıdır. Orada bulunması gerekenler: içme suyu kalitesinde sıcak akarsu (örneğin musluğu olan bir sıcak şarap kazanı), sıvı sabunluk, bir kerelik kullanıma mahsus lastik eldivenler ve kağıt peçete rulosu. Bahçe hortumlarının su hattına bağlanması yasaktır. Ayrıca kirli su için kapatılma özelliği olan bölge kanalı için bir rezervuar veya hortum eki gerekmektedir.

Satış tezgahınız her üç taraftan ve yukardan sıkı bir şekilde kapalı olması gerekir (şemsiye ile değil), alt kısmı yere sabitleştirilmelidir.



Açık gıda ürünleri örneğin şeffaf bir kapağın altında muhafaza edilmedirler. Böylece ürünler, dokunma, hapşırma ve öksürme gibi durumlarda korunmaktadır.

## Gıda ürünleri nasıl kullanılmalıdır?

Gıda ürünleri, kaplarda olsalar dahi, tamamen yerde değil, raflarda yer almalıdır.