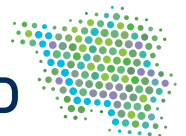


Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste



Sicherheit
und
Sauberkeit



Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste

Sicherheit und Sauberkeit

Liebe Saarländerinnen und Saarländer,



wir sind bekannt dafür, dass wir gerne Feste feiern.
Altstadtfeste, Schulfeste, Dorffeste, Feuerwehrfeste –
Gründe zum Feiern gibt es im Saarland das ganze Jahr über.

„Gudd gess“ gehört ebenso dazu, wie das Schwätzchen mit Freunden.
Saarvoir vivre eben.

Feste sollen Freude machen und nicht krank. Deshalb haben wir einen kleinen Leitfaden zusammengestellt, der auf die wichtigsten Punkte hinweist, die es zu beachten gilt. Sorgfältige Hygiene ist dabei besonders wichtig. Auch bei Vereins- und Ortsfesten sind Mindeststandards einzuhalten, die inzwischen europaweit vorgeschrieben sind.

Für die Einhaltung der Hygienevorschriften ist immer der einzelne Standbetreiber verantwortlich. Dies gilt auch für Feste, die gemeinschaftlich, zum Beispiel von einer Gemeinde organisiert werden.

Ich freue mich mit Ihnen auf unsere zahlreichen Feste, die während des Jahres im ganzen Land wieder viele Besucherinnen und Besucher anziehen. Sie sollen möglichst fröhliche, unbeschwerte und störungsfreie Erholung von unserem Alltag bieten.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Reinhold Jost'. The signature is fluid and cursive, written over a light blue horizontal line.

Reinhold Jost
Minister für Umwelt und Verbraucherschutz

Lebensmittelhygiene

Vorausschauend handeln – Sicher feiern

Kühlung empfindlicher Lebensmittel ist ein Muss, Temperaturen je nach Lebensmittel zwischen 2°C und 7°C.

... noch vorsichtiger als üblich: immer ausreichende Kühlung, Fleisch, Fisch und Eier möglichst durchgaren.

Einrichtung und Ausrüstung muss geeignet und sauber sein.

Wenn keine ausreichende Kühlung vorhanden ist, dürfen Lebensmittel nicht über Nacht aufgehoben werden. Reste müssen dann entsorgt werden.

Arbeitsgeräte müssen das Europäische Konformitätszeichen – CE-Zeichen – tragen.

Schützen Sie Ihre gelagerten Lebensmittel und Zutaten vor Schmutz, Staub und Ungeziefer sowie vor Anhusen und Betasten durch die Gäste.

Kontrollieren Sie beim Wareneingang, ob die Ware in Ordnung ist und ausreichend gekühlt geliefert wurde. Lieferscheine/Rechnungen und Speisekarten aufheben.

Ausreichend Trinkwasser vorhalten, beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln immer auch Warmwasser.

Heißes muss heiß, Kaltes kalt sein und bleiben. Dies gilt auch für die Bereithaltung fertig gegarter Lebensmittel, die 60 °C haben müssen, wenn sie nicht umgehend verzehrt werden. Abfälle und Reinigungsmittel müssen getrennt von den Lebensmitteln gelagert werden. Abwasser muss sicher abgeleitet werden.

Schläuche und ihre Anschlüsse sauber halten. Nur Schläuche mit Prüfzeichen verwenden! Keine losen Anschlüsse ungeschützt auf dem Boden liegen lassen. Schläuche häufig spülen, nach Gebrauch reinigen und trocken aufbewahren.

Lebensmittel nie auf der bloßen Erde lagern.

Keine Haustiere oder Schädlinge im Bereich der Lebensmittel.

Für Profis und regelmäßige Vereinsgastronomie gelten Qualitätskonzepte wie HACCP und weitere Vorschriften (weitere Infos siehe Telefonliste).

Seien Sie bei tierischen Lebensmitteln, Salaten oder Sahnetorten ...

Personalhygiene

Sauberkeit und Umsicht



- Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuch Hände unbedingt gründlich waschen, dabei Seifenspender und Einmalhandtücher verwenden.
- Kein Schmuck an Unterarmen und Händen.
- Lange Haare sind zusammenzubinden, evtl. Kopfbedeckung.
- Während der Arbeit nicht essen, trinken und rauchen.
- Handverletzungen sofort verbinden und mit Einmalhandschuhen oder Fingerling schützen.
- Personen mit Darm- oder Hautkrankheiten dürfen keine gastronomischen Aufgaben übernehmen.
- Saubere Arbeitskleidung muss selbstverständlich sein, Schürzen sehen professionell aus und lassen sich leichter wechseln als T-Shirts.
- Verzehrfertige Lebensmittel nicht mit bloßen Händen, sondern mit Zange, Papierserviette, Einmalhandschuhen und dergleichen anfassen und abgeben.

Was sonst noch wichtig ist

Unbeschwert feiern

- Speisekarten mit Namen und Preisen der angebotenen Speisen und Getränken aushängen.
- Bei Getränken auch die Mengenangabe beifügen.
- Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Phosphat, Konservierungsstoffe und Farbstoffe sowie Allergene müssen auf der Speisekarte ebenfalls angegeben werden. Die Angaben können Sie dem Lieferschein der Lieferanten entnehmen.

Unbeschwert feiern

- Ein komplettes Zutatenverzeichnis ist bei zubereiteten Speisen nicht erforderlich, Sie sollten aber Auskunft geben können.
- Bei der Abgabe offener Getränke nur Trinkgefäße mit Maßstrich benutzen.
- Kein Ausschank von Spirituosen und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren.
- Kein Ausschank von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.
- Sie dürfen an keine erkennbar Betrunkene(n) Alkohol ausschenken.
- Es herrscht Rauchverbot in geschlossenen Räumen und Festzelten.
- Denken Sie an die Umwelt. Vermeiden Sie unnötigen Abfall durch Einweggeschirr. Nutzen Sie stattdessen ein Geschirrmobil.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Kühlung von Speisen und Getränken.
- Sorgen Sie für ausreichend Toiletten.
- Sorgen Sie für ausreichend Abfallbehälter. Müll möglichst getrennt sammeln.
- Vermeiden Sie unnötigen Lärm.
- Musikdarbietungen und Aufführungen unter freiem Himmel, ob Konserve oder Live-Musik, sind gegebenenfalls durch die Gemeinde zu genehmigen und bei der GEMA anzumelden.



#64124345eAfricaStudio/Fotolia.com

Gesundheitsämter und Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung des Landesamtes für Verbraucherschutz sowie die Gesundheitsämter stehen bei allen Fragen mit Rat zur Verfügung.

Die Mitarbeiter überwachen alle Aspekte der Lebensmittel- und Trinkwasserhygiene, auch am Wochenende. 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 schweren Verstößen können sie Bußgelder verhängen und andere Maßnahmen bis hin zur sofortigen Betriebschließung veranlassen.

So weit soll und muss es nicht kommen! Nutzen Sie deshalb bei allen Fragen und Unklarheiten vorher das Beratungsangebot.

Adressen und Ansprechpartner

Ansprechpartner für alle Fragen der Lebensmittelüberwachung:

Landesamt für Verbraucherschutz (LAV)
Lebensmittelüberwachung Zentralaufgaben
Konrad-Zuse-Straße 11 · 66115 Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4534

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an:

Lebensmittelüberwachung West
für Kreise Saarlouis und Merzig-Wadern
Tel.: 0681 9978-4608

Lebensmittelüberwachung Ost
für Saarpfalz-Kreis, Kreis Neunkirchen und Kreis St. Wendel
Tel.: 0681 9978-4678

Lebensmittelüberwachung Mitte
für Regionalverband Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4571

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

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

Ministerium für Umwelt
und Verbraucherschutz
Keplerstraße 18
66117 Saarbrücken
www.umwelt.saarland.de

www.saarland.de

 [/saarland.de](https://www.facebook.com/saarland.de)

 [@saarland_de](https://twitter.com/saarland_de)

Ausgabe: April 2018