

Checkliste Bewirtung bei Veranstaltungen

Mit dieser Checkliste möchten wir den Verantwortlichen in den Vereinen und Betrieben eine Hilfestellung für die Organisation von Bewirtungsangeboten während ihrer Veranstaltungen geben.

Der Umgang mit Lebensmitteln ist äußerst sensibel.

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können gravierende Folgen für die Konsumenten, wie auch für den Veranstalter haben.

Die folgende Auflistung können Sie als Minimalvoraussetzung betrachten:

Der Lebensmittelverkaufsstand

- muss überdacht sowie seitlich und rückwärtig geschlossen sein.
- Wände und Oberflächen sind leicht zu reinigen.
- Verkaufsstände sollten generell trocken und sauber sein.
- Es sollte eine Geschirrspülmöglichkeit sowie eine davon getrennte Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher in erreichbarer Nähe sein.
- Offene Lebensmittel durch eine Abschirmung (z.B. eine Scheibe) schützen.
- Kühlmöglichkeiten für verderbliche Lebensmittel bereitstellen.

Geschirr und Gerätschaften

- Geeignetes Geschirr und Besteck (stets im einwandfreiem Zustand) verwenden.
- Verzehr vor Ort: möglichst Mehrweggeschirr und –besteck
- Speisen zum Mitnehmen: Eimalgeschirr und –besteck
- Reinigung möglichst maschinell, alternativ zwei Spülbecken
- Wasser, auch Spülwasser muss immer Trinkwasserqualität haben
- Sämtliche Gerätschaften müssen sich in einem technisch und hygienisch einwandfreiem Zustand befinden.

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln bitte auf Kühlung achten!

Erzeugnisse aufbewahren bei max.

Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	7°C
Milchprodukte, Cremetorten, Salate	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

Fleisch und Fleischerzeugnisse getrennt von anderen Lebensmittel gekühlt aufbewahren.

Hackfleisch nur im durcherhitzten Zustand anbieten.

Eine Fritteuse maximal auf 175° C erhitzen um die Bildung von Acrylamiden zu verhindern.

Möglichst auf Geflügelfleisch und Roheiprodukte verzichten.

Abfälle so rasch wie möglich entsorgen.

Personalhygiene ist extrem wichtig. Häufiges Händewaschen oder möglichst

Einmalhandschuhe, Küchenschürze und Kopfbekleidung tragen.

Personen mit lebensmittelübertragenden Erkrankungen sind von diesen Tätigkeiten ausgeschlossen!

Weitere Informationen bei ihrem örtlichen Gesundheitsamt

Quelle: http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf