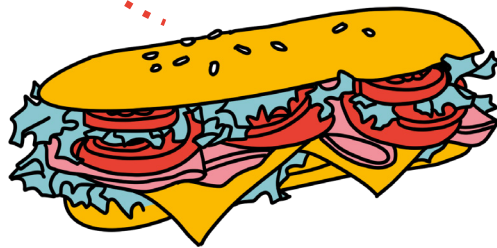


WICHTIG ZU WISSEN!

LEBENSMITTELHYGIENE

STRASSENFESTE & ANDERE EVENTS



WUPPERTAL  MARKETING

Herausgeber:

Wuppertal Marketing GmbH

Werth 96 /// 42275 Wuppertal

Tel.: +49 (202) 563-4097

Fax: +49 (202) 563-8014

info@wuppertal-marketing.de

www.wuppertal-marketing.de

**TIPPS
FÜR EINEN
SICHEREN
UMGANG**

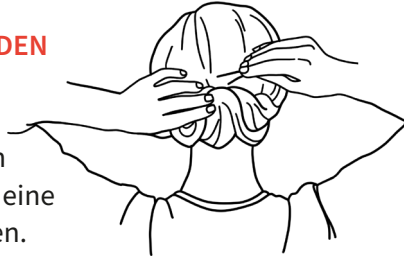
DAS MUSS SEIN!

PERSÖNLICHE HYGIENE

**Lebensmittelhygiene beginnt beim Anbieter selbst.
Die persönliche Hygiene ist wichtig, schon bevor
die Zubereitung und der Verkauf beginnt.**

HAARE ZUSAMMENBINDEN

Lange Haare werden zusammengebunden. Bei der Zubereitung von Speisen wird zusätzlich eine Kopfbedeckung getragen.



HÄNDE WASCHEN

Vor jedem Arbeitsbeginn werden die Hände mit Seife gewaschen und desinfiziert.

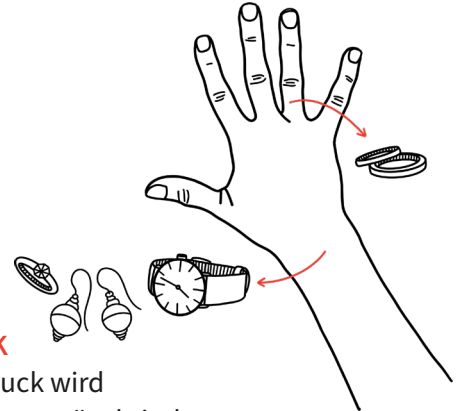


KLEIDUNG

Die Arbeitskleidung ist sauber. Zusätzlich wird eine Schürze getragen.

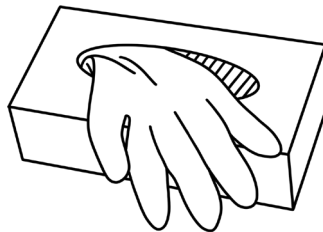
NIESEN UND HUSTEN

Von den Lebensmitteln abwenden und ein Taschentuch vor Nase und Mund halten. Danach werden die Hände gewaschen.



KEIN SCHMUCK

Jeglicher Schmuck wird abgelegt. Die Fingernägel sind kurz und ohne Nagellack.



HANDSCHUHE

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln werden Einmalhandschuhe getragen und regelmäßig gewechselt.

VERLETZUNGEN / ERKRANKUNGEN

Kleine Wunden werden wasserdicht abgedeckt, gegebenenfalls mit Gummihandschuhen. Bei Erkrankungen (eigenen oder in der Wohngemeinschaft), wie Durchfall und Erbrechen, wird nicht im Küchenbereich gearbeitet.

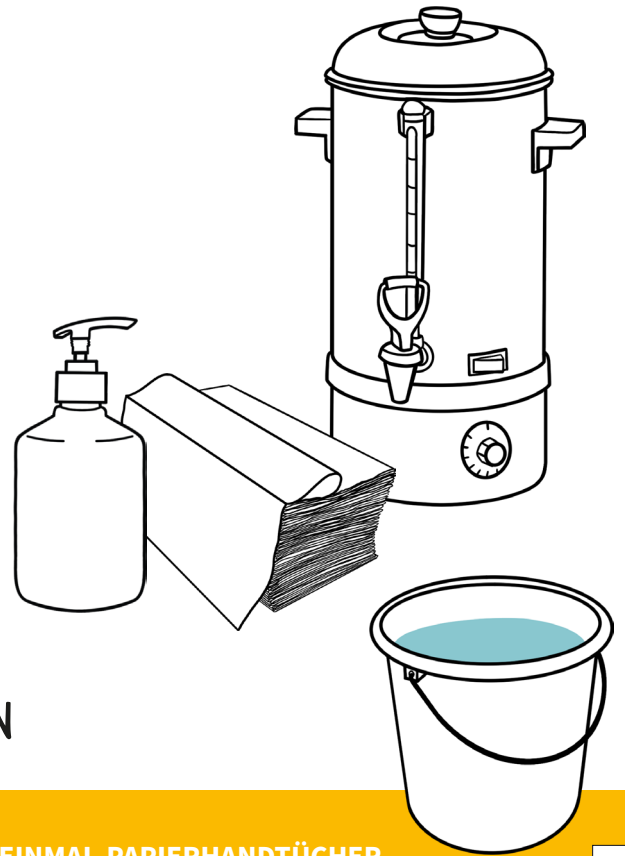


RAUCHEN VERBOTEN

Im Lebensmittelbereich wird nicht geraucht.

DAS BRAUCHE ICH

Habe ich alles, was ich benötige?
Diese Checkliste sorgt für einen reibungslosen Start.



EINKAUFS- UND CHECKLISTE ZUM ABHAKEN

PAVILLION
mit vier Seitenwänden

EINMAL-PAPIERHANDTÜCHER
zum Händetrocknen

PVC oder **GEWEBEPLANE**
als Bodenbelag

SCHÜRZE
und saubere Arbeitskleidung

KÜHLSCHRANK
für die Aufbewahrung der Lebensmittel

KOPFBEDECKUNG
bei der Zubereitung von Speisen

KÜHLBOX
für den Transport der Speisen

EINMAL-HANDSCHUHE
für die Lebensmittelzubereitung

HEISSWASSERKOCHER
mit Hahn

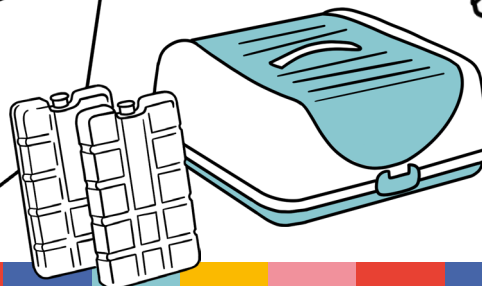
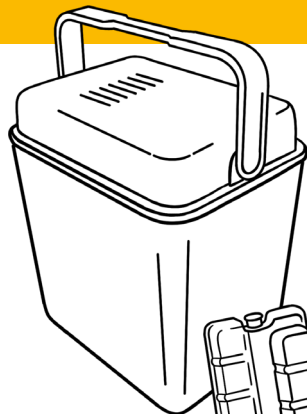
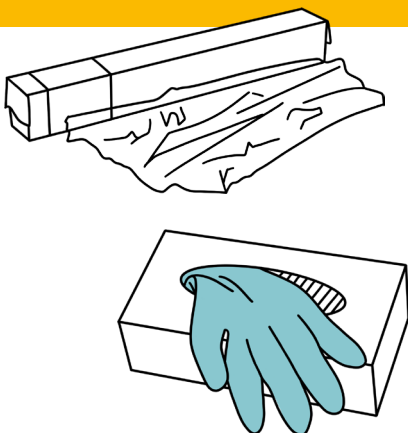
PARTYBUTLER
mit integrierten Kühlakkus

ANTIBAKTERIELLE SEIFE
im Pumpspender

FRISCHHALTEFOLIE
zum Abdecken der Speisen

EIMER
zum Wasser auffangen

SPUCKSCHUTZ
für die Warenauslage





LEBENSMITTEL

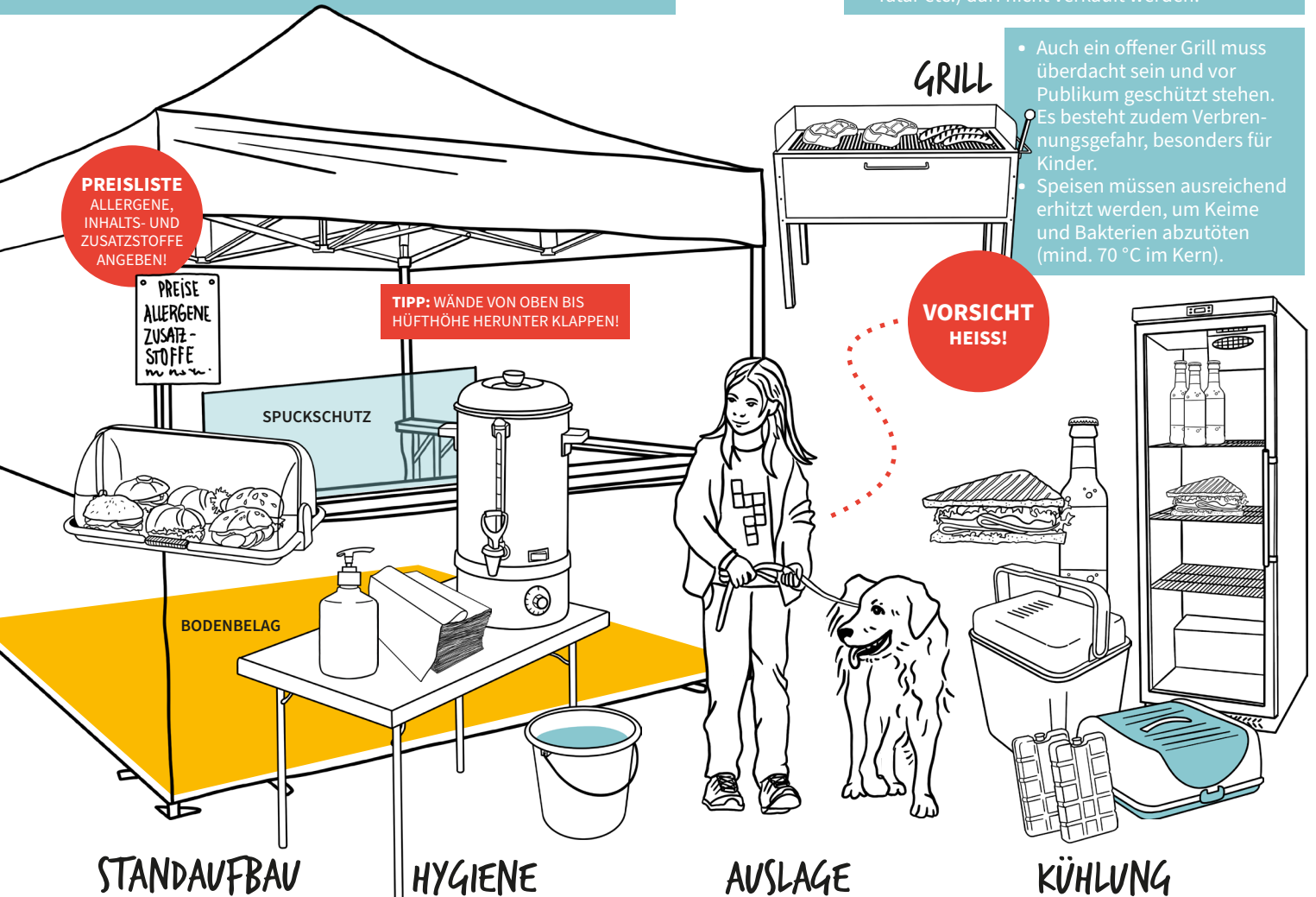
ALLE SPEISEN MÜSSEN MIT FRISCHHALTEFOLIE ABGEDECKT WERDEN.

DER VERKAUF VON ROHEM HACKFLEISCH IST VERBOTEN. VON SPEISEN MIT ANTEILEN VON ROHEN EIERN WIRD DRINGEND ABGERATEN (Z. B. TIRAMISU).

- Alle Speisen müssen abgedeckt oder in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden (auch zum Schutz vor Straßenstaub).
- Vorrat im hinteren, für den Kunden nicht zugänglichen, Bereich lagern.
- Rohes Hackfleisch (Mett, Hackepeterbrötchen, Tatar etc.) darf nicht verkauft werden.

SO SIEHT'S AUS!

MEIN VERKAUFSSTAND



PREISLISTE
ALLERGENE,
INHALTS- UND
ZUSATZSTOFFE
ANGEBEN!

PREISE
ALLERGENE
ZUSATZ-
STOFFE

TIPP: WÄNDE VON OBEN BIS HÜFTHÖHE HERUNTER KLAPPEN!

GRILL

- Auch ein offener Grill muss überdacht sein und vor Publikum geschützt stehen. Es besteht zudem Verbrennungsgefahr, besonders für Kinder.
- Speisen müssen ausreichend erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten (mind. 70 °C im Kern).

**VORSICHT
HEISS!**

STANDAUFBAU

- Jeder Stand braucht eine Überdachung. Die Wände müssen abwaschbar und rundum geschlossen sein (Schutz vor Publikum und z. B. auch vor Hunden).
- Der Stand darf nur von Personen betreten werden, die dazu berechtigt sind und in die Regeln zur persönlichen Hygiene eingewiesen wurden.
- Der Bodenbelag (z. B. PVC) muss den gesamten Bereich des Standes abdecken, wasserdicht und leicht zu reinigen sein.

HYGIENE

TIPP: HEISSWASSERKOCHER, EIMER UND EIN KOMBIPRODUKT AUS DER DROGERIE (ANTIBAKTERIELLE SEIFE) VERWENDEN.

- Zum Händewaschen muss eine Waschstelle mit fließend warmen Wasser, einem Seifenspender und Einmal-Papierhandtüchern im Pavillon eingerichtet werden.
- Heißwasserkocher und Eimer sollten ein Fassungsvermögen von mind. 10 Liter Wasser haben und müssen regelmäßig aufgefüllt und geleert werden.

AUSLAGE

TIPP: EIN THEKENAUFSATZ (SPUCKSCHUTZ) ODER EINE FRISCHHALTEVITRINE SORGEN FÜR ABSTAND ZWISCHEN LEBENSMITTELEN UND KÄUFER.

- Dort, wo Speisen zubereitet werden oder ausliegen, darf kein Kunde hingelangen, auch nicht mit dem Arm. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen den Käufern und Lebensmitteln eingehalten werden.

KÜHLUNG

EINE KÜHLBOX ODER EIN PARTYBUTLER MIT INTEGRIERTER KÜHLUNG SORGEN FÜR EINEN SICHEREN TRANSPORT DER SPEISEN ZUM VERKAUFSSTAND.

- Leicht verderbliche Lebensmittel z.B. Fleisch, Wurst, Salate und Torten müssen bei höchstens +7 °C gekühlt werden. Deshalb ist ein Kühlschrank am Stand nötig.
- Für den Transport zum Verkaufsstand eignet sich eine Kühlbox mit mehreren Kühlakkus.