



## Abend der Begegnung

### Speisen und Getränke

#### Hygiene

Detaillierte Informationen zu den einzuhaltenden **Hygienevorschriften** für Verpflegungsstände vermitteln wir Ihnen beim Techniktreffen am 6. April 2019. Aktuell befinden wir uns bezüglich der Details noch in der Abstimmungsphase mit den Behörden. Die Standverantwortlichen werden beim Techniktreffen geschult und geben die Inhalte dann an ihre Mitwirkenden am Stand weiter. Bitte bedenken Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen die Einhaltung der Hygienevorschriften, insbesondere die ausgeschlossenen Lebensmittel.

Folgende Lebensmittel sind grundsätzlich vom **Verkauf ausgeschlossen**:

- Roher Fisch (auch in Sushi)
- Rohes Fleisch (frisches Mett, Tartar, Hackepeter, etc.)
- Roheihaltige Speisen (Mayonnaise, Tiramisu, Speiseeis)
- Roh- oder Vorzugsmilch
- Nicht erhitztes TK-Obst oder –Gemüse (auch nicht als Smoothie)
- TK-Kräuter oder Sprossen als Topping
- Alkoholhaltige Getränke (auch alkoholfreies Bier)

Beim Umgang mit folgenden Lebensmittel ist **besondere Sorgfalt geboten**:

- Obst und Gemüse: Nur frische Produkte verwenden, gründliches Waschen ist Pflicht, anschließend ist die Ware kühlpflichtig.
- Milch und Milchprodukte: Die Kühlkette ist durchgehend einzuhalten. Bei Produkten aus Rohmilch (Rohmilchkäse) muss ein deutlicher Verbraucherhinweis erfolgen.
- Ei und Eihaltige Produkte: Eier dürfen nur durcherhitzt verkauft werden. Als Ersatz für Frisch-Ei ist Pasteurisiertes Ei nutzbar, muss aber auch durchgehend gekühlt werden.
- Rohwurst und Räucherfisch (z.B. Zwiebelmettwurst, Räucherlachs): Durchgehende Kühlkette muss gewährleistet werden.

Zusätzlich müssen Sie **weitere Aspekte** beim Umgang mit Lebensmitteln beachten:

- Jeder Verpflegungsstand muss eine separate Handwaschgelegenheit mit warmem Wasser am Stand anbieten (z. B. Glühweinkocher).
- Werden auch Lebensmittel am Stand gewaschen, wird eine zusätzliche Waschgelegenheit benötigt. → Lebensmittel an einem anderen Ort waschen als die Hände.
- Wasser zum Waschen der Lebensmittel muss Trinkwasserqualität haben. Die Flächen zum Zubereiten und Waschen müssen frei von Rückständen sein.
- Die Kühlkette ist bei allen kühlpflichtigen Lebensmitteln durchgehend einzuhalten.
- Zusätzlich gilt „heiß muss heiß bleiben“. Das heißt vorab gekochte Speisen müssen bei min. 70°C heiß gehalten werden. Alternativ erfolgt der Kochvorgang/die Erhitzung erst vor Ort am Stand.