Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln an Vereins- und Festanlässen

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 2

Bauliche und sonstige Voraussetzungen 2

Geschirr und Gerätschaften 3

Trink- und Abwasser 3

Abfallentsorgung 4

Toiletten 4

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln 5

Grundsätze 5

Leicht verderbliche Lebensmittel 6

Getränke 7

Kennzeichnung 7

Wein 8

Preisauszeichnung 8

Personalhygiene 9

Vorwort

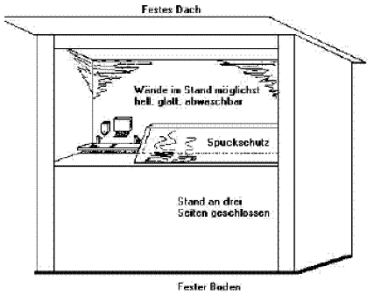
Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung. Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Strassenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer. Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches deuten darauf hin, dass es sich hierbei um konkrete rechtliche Vorgaben handelt, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "soll", "möglichst" oder ähnliche hingegen beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen jedoch dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen. Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände, in denen offene Lebensmittel gehandhabt werden, muss so gestaltet sein, dass er sauber gehalten werden kann.



Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z.B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie sollten daher überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein, sofern nicht durch andere Massnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann.

Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden.

Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist zu beachten, dass durch Vorkühlung der Lebensmittel und/oder der Kühlgeräte sowie eine geeignete Standortwahl, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Beispielsweise sollten Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

Bereiche, in denen offene Lebensmittel bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein damit diese ausreichend vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten ***Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen*** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die ***Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern*** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ sollen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Insbesondere für Trinkgläser und -becher kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs soll auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch Denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft so früh wie möglich schriftlich anzuzeigen.

Trinkwasserschläuche müssen der SVGW-Richtlinie W4 für die Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden entsprechen. Es ist nur Schlauchmaterial mit entsprechender SVGW-Zertifizierung einzusetzen (W4, Punkt 6.4)

Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig.

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauch-Überlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen gründlich durchzuspülen (min. 5 Minuten mit max. Wasserdruck).

Auch Trinkwasser-Vorratsbehälter (z.B. tragbare Kanister oder eingebaute Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben hierzu Hinweise.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Amtes für Umwelt und Energie (AUE) des Kantons Basel-Landschaft.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. ***Müllsammelbehälter*** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schliessen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Es ist hygienisch von Vorteil wenn für das Personal separate Toiletten verfügbar sind.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.

Grundsätzlich ist sowohl bei der Lagerung als auch bei der Zubereitung oder Handhabung auf eine strikte Trennung zwischen rohen (v.a. frischem Fleisch, Fisch, Ei etc.) und gegarten Lebensmitteln zu achten.

Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen oder es ist zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (Arbeitsbereiche Fegen, Putzen, Spülen von Geschirr, Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse, Nase-putzen, Haare kämmen, Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrsfertige Lebensmittel stattfindet (saubere Tätigkeiten). Denken Sie dabei an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck!

Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrsfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.

Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer Temperaturanforderungen zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die Herstellerangaben auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine ausreichende Kühlung gewährleistet werden kann. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.

Die Verwendung **roher Eianteile** bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derartiger Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten wird daher dringend abgeraten.

Zu garende Lebensmittel sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig gehalten werden.

Bei der Handhabung von verzehrsfertigen Lebensmitteln (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein hohes Maß an Hygiene zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame Reinigung der Hände mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel und nach anderen Tätigkeiten zu achten (siehe Hinweise zur Personal-hygiene/Handreinigung). Bei der häufig empfohlenen Verwendung von Einmalhandschuhen ist darauf zu achten, dass diese regelmäßig gewechselt oder zwischengereinigt werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände, diese Verschmutzung aber deutlich weniger wahrgenommen wird. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet, zu beachten.

Tiere sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Vorratsgefäße sollten vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.

Vermeiden Sie das Lagern von Lebensmitteln über längere Zeiträume. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum!).

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden.

Auch wenn die im Einzelhandel üblichen Kühlvorschriften nicht für die im Rahmen von Festen gelagerten Vorräte an Lebensmitteln (sowohl zur Herstellung von Speisen als auch zum unmittelbaren Verzehr) gelten, so sind die Temperaturanforderungen, die im Lebensmittelhandel gelten, ein guter Richtwert für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln auch bei Vereinsfesten.

Sehr leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., die mit einem Verbrauchsdatum versehen sind, müssen bis zur Verwendung entsprechend den Angaben gekühlt werden und dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr abgegeben oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

Bei Tiefkühlprodukten sind die Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt/gelagert werden. Sie dürfen zum Verkauf nur eine begrenzte Zeit aus der Kühlung genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegarte Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrsfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s.o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

Werden frisches ***(Geflügel-)Fleisch*** oder nicht durchgegarte ***(Geflügel-)Fleisch-erzeugnisse*** (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)

Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

Erzeugnisse aus ***Hackfleisch*** sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb ge-

währleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbe-schneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von ***Döner Kebab*** sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für ***Waffeln/ Crêpes*** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine aus-eichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

Bei der Herstellung von ***Pommes Frites*** und anderem ***Frittiertem*** sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden.

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von ***Speiseeis*** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungs-bades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von ***Salaten*** ist äusserste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke

Als ***Getränkeschankanlagen*** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich. Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage während des Vereins oder Strassenfestes beschaffen.

Oberflächenbehandlungsmittel für ***Zitrusfrüchte*** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

Die B**ezeichnung** des Lebensmittels.

Allergene, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z.B. bei Walnusskuchen). Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen sind:

o glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen

o Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

o Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

o Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

o Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

o Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nusssorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen

o Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

o Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

Die Kenntlichmachung von Allergenen für Lebensmittelunternehmen bzw. bei lebensmittelunternehmerischer Tätigkeit ist verpflichtend. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), die Allergenkennzeichnung (z.B. „enthält Sulfite“) und der Preis anzugeben.

Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z.B. „Aigle rouge“, „Schweizer Rotwein“, „Walliser Weißwein“)

Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird.

Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden, sofern sie zutreffend sind.

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon sind mindestens zwei alkoholfreie Getränke nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen ***nicht angeniest oder angehustet*** werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die ***Händereinigung*** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmässig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.