

Lebensmittelverordnung

Hygieneschutz für den Umgang mit Lebensmitteln

Das Personal = Standdienst muss die Belehrung, die wir diesem Schreiben beifügen, lesen und das Nachbelehrungsformular „Hygienevorschrift gelesen“ unterschreiben.

Es muss gewährleistet sein, dass im Stand die Reinigung der Hände zu jederzeit erfolgen kann. Aus diesem Grund können wir auf Wunsch jedem hier infrage kommenden Stand einen Heißgetränkeautomaten mit Auslaufhahn zur Verfügung stellen. Bitte sorgen Sie für Flüssigseife, Papiertrockentücher und einen Eimer für das Schmutzwasser.

Lebensmittel, die zum Verkauf oder zur Verkostung angeboten werden, müssen mit einer Abdeckhaube (Spuckschutz) abgedeckt sein.

Kuchen und Torten, die angeboten werden, müssen ebenfalls mit einer Abdeckhaube versehen sein.

Hinweise für die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Plätzchen müssen grundsätzlich verpackt und die Preiskennzeichnung sowie der 100 g-Basispreis müssen ersichtlich sein.

Die Hinweise der Zusatzstoffe müssen auf separatem Formular angegeben werden, diese Liste fügen wir ebenfalls zum Ankreuzen bei.

Bitte achten Sie auch bei Torten und Kuchen auf die Liste mit den Inhaltsstoffen.

Der Name Marmelade darf nicht mehr verwendet werden! Dafür schreiben Sie bitte Fruchtaufstrich, da diese Bezeichnung keiner Gesetzgebung unterliegt.

Bitte haben Sie für unsere Maßnahmen Verständnis und befolgen Sie die Anweisungen damit es nicht zu Missverständnissen kommt. Wir möchten darauf hinweisen, dass der Weihnachtsmarkt regelmäßig vom Lebensmittelüberwachungsamt kontrolliert wird!

Belehrung!



Informationen für öffentliche Veranstaltungen

Die nachfolgende Übersicht soll über die wesentlichen lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmitteln auf Veranstaltungen (z. B. Kirmes, Trödelmarkt, Sportfest, Vereinsfest, Weihnachtsmarkt) informieren.

Anforderungen an das Personal

Gültige Bescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind zur Einsichtnahme bereitzuhalten (erforderlich u. a. für den Umgang mit Fleisch, Fisch, Milch und Erzeugnissen daraus, Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage).

Es ist saubere Schutzkleidung zu tragen.

Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

Personen mit offenen Wunden und Hautinfektionen dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

Er muss sauber und instand gehalten werden. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung, wie z. B. durch Witterung oder Kunden (z. B. durch Dächer, Thekenaufsätze, Abdeckhauben) muss gegeben sein.

Kühlmöglichkeiten für die Bevorratung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen vorhanden sein, Lebensmittel müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und behandelt werden.

Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie

Abwasserentsorgung, Seife und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein beim Umgang und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und andere kühlbedürftige Lebensmittel).

Zusätzlich:

Getrennte Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeit für Arbeitsgeräte

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind außerhalb der Verkaufsstelle zu sammeln (Abfallbehälter mit Deckel).

Hinweise zum Speiseangebot

Hackfleischprodukte (z. B. Mett, Frikadellen, Schaschlik, Cevapcici, gesteakte Schnitzel) dürfen nur durchgegart oder tiefgekühlt vorrätig gehalten werden.

Zur Selbstbedienung dürfen unverpackte Lebensmittel grundsätzlich nicht angeboten werden.

Zusatzstoffe (z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe), die in den angebotenen Lebensmitteln enthalten sind, sind deutlich kenntlich zu machen.

Bei nicht verpackten Waren reicht eine Zutatenliste aus, die den Kunden zugänglich ist.

Bei verpackten Waren ist die Kennzeichnung mit einem Etikett an der Ware anzubringen. Außerdem muss die Verpackung lebensmittelecht sein.

Angaben:

Die Verkehrsbezeichnung wie z.B. „Fruchtaufstrich Erdbeere „ oder „Weihnachtsgebäck „ ,
der Herstellername und seine Anschrift,

die verwendeten Zutaten in Form einer Zutatenliste in absteigender Reihenfolge,

die Menge (z.B. ein Glas Holundergelee, 500 g),

das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD),* immer mit folgenden Wortlaut: „mindestens haltbar bis...“;

Preis

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen Ihnen die Mitarbeiter-/innen der Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung des Kreises Gütersloh, 33324 Gütersloh (05241/851323) zur Verfügung.

Bitte ankreuzen

Liste Zusatzstoffe

mit Farbstoffen	<input type="checkbox"/>
mit Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/>
mit Antioxydationsmittel	<input type="checkbox"/>
mit Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>
mit Schwefeldioxid	<input type="checkbox"/>
mit Schwärzungsmittel	<input type="checkbox"/>
mit Phosphat	<input type="checkbox"/>
mit Milcheiweiß	<input type="checkbox"/>
koffeinhaltig	<input type="checkbox"/>
chininhaltig	<input type="checkbox"/>
mit Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>
Kieselsäure	<input type="checkbox"/>
Kaliumjodat	<input type="checkbox"/>
Maltodextrin	<input type="checkbox"/>
Citronensäure	<input type="checkbox"/>
Aromen	<input type="checkbox"/>

natürliche Produkte

Mehle	<input type="checkbox"/>
Zucker	<input type="checkbox"/>
Butter	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>
Mandeln	<input type="checkbox"/>
Backpulver	<input type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>
Rosinen	<input type="checkbox"/>
Schokolade	<input type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>
Trockenfrüchte	<input type="checkbox"/>
Salz	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>
Sahne	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>
Quark	<input type="checkbox"/>
Obst	<input type="checkbox"/>
Vanille	<input type="checkbox"/>
Gelatine	<input type="checkbox"/>
Marzipan	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input type="checkbox"/>
Tomate	<input type="checkbox"/>
Zwiebel	<input type="checkbox"/>
Lauch	<input type="checkbox"/>
Kartoffeln	<input type="checkbox"/>
Kürbis	<input type="checkbox"/>
Möhre	<input type="checkbox"/>
Koreander	<input type="checkbox"/>
Petersilie	<input type="checkbox"/>
Kümmel	<input type="checkbox"/>
Fett	<input type="checkbox"/>
Sahne	<input type="checkbox"/>
Schmand	<input type="checkbox"/>
Salz	<input type="checkbox"/>
Pfeffer	<input type="checkbox"/>
Kürbiskerne	<input type="checkbox"/>
Stärke	<input type="checkbox"/>

