

Anforderungen an Direktvermarkter auf Märkten und Veranstaltungen

Leitlinien und Hinweise

Stephan Helzel

GUBB Unternehmensberatung GmbH Halle

Bernburg / Strenzfeld , den 25.03.2019



Unternehmensberatung
GmbH Halle



Ihr Partner für die Agrarwirtschaft

kompetent - konstruktiv - zuverlässig

Gliederung

- Hinweise zur Planung / Vorbereitung der Veranstaltung
 - Anmeldung / Genehmigung
 - materielle / personelle Ausstattung
- Anforderungen bei der Durchführung / Organisation der Veranstaltung
 - Ordnung / Sicherheit
 - Hygieneanforderungen
- Einbindung von externen Helfern / Familienmitgliedern
- Hilfsmittel bei der Umsetzung / systematische Risikobewertung
- Hinweise zu weitergehenden Informationsangeboten
- Fazit

Vielfältige Anlässe und Gelegenheiten



Gemeinsamkeiten

- öffentlich (außerhalb des privaten / familiären Umfeldes) mit daraus resultierenden gesetzlichen Anforderungen
- oftmals außerhalb der „gewohnten“ Umgebung (Veranstaltungsort, ortsveränderliche Verkaufsstände) unter „ungewohnten“ Umgebungsbedingungen (Witterung)
- großer Personen- / Besucherkreis mit vielfältiger Altersstruktur, Erwartungen, Anforderungen (z.B.: Allergien)
- Versorgung mit Speisen / Getränken zentraler Bestandteil
- Ausgabe der Speisen / Getränke durch „Helfer“
- Veranstalter hat die Verantwortung für Ordnung und Sicherheit sowie Einhaltung der Hygieneanforderungen (zutreffend auch für Anbieter)



Haftung des Veranstalters / Anbieters

- Aufrechterhaltung der Ordnung und Sicherheit (Verkehrssicherungspflicht, Belästigungen, usw.)
- Gesundheits- / Brandschutz (Verletzungsgefahren, „Brauchtumsfeuer“, Notfallvorsorge)
- Einhaltung der Lebensmittelhygiene

Jeder der Lebensmittel herstellt, behandelt
oder in Verkehr bringt,
haftet unabhängig von den lebensmittelrechtlichen
Vorschriften
zivil- und strafrechtlich dafür,
wenn es zu Gesundheitsfolgen bei Gästen durch
nicht sichere Produkte kommt!

häufigste Fehler beim Umgang mit Lebensmitteln auf Veranstaltungen

- unzureichende Personalhygiene (insbesondere Handhygiene)
- unzureichender Schutz vor Umwelteinflüssen
- ungenügende Kühlung / Unterbrechung der Kühlkette (bei Transport, Lagerung, Zubereitung, Ausgabe)
- unzureichende Warmhaltung ($<65^{\circ}\text{C}$)
- unzureichende Erhitzung
- unzureichende Reinigung der Arbeitsmaterialien
- „Hektik“ im Betriebsablauf
- unzureichende Schulung / Einweisung der Mitarbeiter

Vorbereitung:

Auswahl / Eignung Veranstaltungsort

- Kontaktaufnahme mit dem Eigentümer / Betreiber (Gemeinde, Privatpersonen,...)
- **generelle Eignung** (Beschaffenheit, Lage, Indoor / Outdoor)
- **Zugänge / Zufahrten** sollten bei jeder Witterung sicher begehbar / befahrbar sein
- ausreichendes **Platzangebot** (Anpassung an erwartete Besucherzahl, breite Durchgänge, Engpässe vermeiden, ...)
- sind ausreichend **Parkplätze** vorhanden und gekennzeichnet
- sind **Fluchtwege** vorhanden und ausgewiesen
- sind Zu- / Abfahrtswege für **Transportfahrzeuge** und **Rettungswagen** vorhanden
- ausreichende **Beleuchtung** der Zugänge / des Veranstaltungsgeländes bei Dunkelheit

Vorbereitung: Anmeldung / Genehmigung

- Ausreichender zeitlicher **Vorlauf** (je größer das Fest desto länger die Vorlauffrist)
- **Genehmigung** schafft **Rechtssicherheit**
- Anmeldung beim **Ordnungsamt** wenn Veranstaltung „frei zugänglich“
- bei Ausschank alkoholischer Getränke ist **Schankerlaubnis** erforderlich (ggf. Sperrfristverlängerung beantragen)
- bei Abspielung von „fremder Musik“ über Lautsprecher / „live“ ist **GEMA** Anmeldung erforderlich
- bei größeren Veranstaltungen **Polizei, Feuerwehr, Rettungsdienst** einbeziehen
- ausreichenden **Versicherungsschutz** prüfen
- weitere Genehmigungen: offenes Feuer, Feuerwerk, Nutzung von öffentlichem Verkehrsraum (Straßensperrung)

Vorbereitung:

Verkaufsstände / Sitzgelegenheiten

- **Schutz vor Umwelteinflüssen** (direkte Sonneneinstrahlung, Staub, Abgase, Regen / Schnee, Laub, Insekten, überfliegende Vögel)
- **Abstand zu Toiletten und Tiergehegen** (nicht in unmittelbarer Nähe)
- **befestigter / sauberer Bodenbelag** (Vermeidung von direktem Bodenkontakt)
- **leicht zu reinigende Oberflächen** (Arbeitsflächen / -geräte, Tische, Geschirr, Behältnisse, ...)
- **ausreichende Sitzgelegenheiten** (Tische, Stühle, Bänke,...)
- **Witterungsschutz der Besucher** (Zelte, Schirme, Planen, Heizung,...)

Vorbereitung: Personal / Helfer

- **ausreichend Personal** einplanen (rechtzeitig ansprechen, Vertretung / ggf. „Verstärkung“ einbeziehen)
- Personal **nicht überlasten** (Jungenschutz, Senioren,)
- klare **Aufgabenverteilung** vornehmen
- **Einweisung / Schulung** (Arbeits- / Infektionsschutz, Hygiene) des Personals gewährleisten
- **persönliche Ausstattung** (Schürzen, Hauben, Handschuhe,...)
- **alle Bereiche abdecken:**
 - Verkauf / Präsentation / Ausschank
 - Reinigung (Geschirr, Tische, Sanitäreinrichtungen, Abfall, ...)
 - Logistik (Parkplatz, Einlass, Entsorgung, Transport...)
 - Sicherheit
 - zusätzliche Events / Aktionen / Besichtigungen

Vorbereitung: Öffentlichkeitsarbeit / Werbung

- **ausreichende Bekanntmachung** (Presse, Flyer, Plakate, Rundfunk,...)
- spezielle **Zielgruppen** (z.B.: Kindergarten) gezielt **ansprechen** / einladen
- ggf. **Presse** informieren (Zeitung, Rundfunk,...)
- ggf. „**Ehrengäste**“ (z.B.: Bürgermeister, Sponsoren,...) einladen, Betreuung absichern
- ggf. **Aktionen / Spiele / Besichtigungen** vorbereiten (Zubehör bereithalten / beschaffen)
- Besonderheiten bei **Werbe- / Hinweistafeln an öffentlichen Straßen** beachten
 - Verkehrssicherheit gewährleisten
 - Unfallgefahr vermeiden (Sichtbehinderung)

Vorbereitung: Notfallvorsorge

- **Brandschutz** gewährleisten (Feuerwehr informieren / Vorbesprechung, Feuerlöscher / Löschwasser bereithalten)
- **Fluchtwege** (Kennzeichnung, Freihaltung)
- **Unfallvermeidung** (Abgrenzung von Gefahrenbereichen, Beschilderung,)
- **medizinische Notfallversorgung** gewährleisten („Verbandskasten“, Rettungsdienst informieren, Ersthelfer, ...)
- Reaktion auf **wechselnde Bedingungen** bedenken (Streuen bei Glätte, Schneeräumung, Gewitter / Sturm,...)
- ggf. **Sicherheitspersonal** stellen
- ausreichenden **Versicherungsschutz** prüfen (Haftpflicht)

Vorbereitung: Versorgung mit Betriebsmittel

- **Trinkwasser**versorgung sicherstellen, **Abwasser**beseitigung organisieren
- ausreichend Zugang für **Stromanschluss** einrichten (Kapazitäten, Absicherung, Notstromaggregat)
- ausreichende **Beleuchtung** gewährleisten
- sonstige Ausstattung:
 - Verstärkeranlage / **Lautsprecher** / Musikanlage
 - Schankanlage
 - ggf. **Klimatisierung** (Heizung / Lüftung)

Vorbereitung:

Anforderung an Wasserversorgung

- **Trinkwasserqualität** erforderlich (Behandeln von Lebensmitteln, Spülen / Reinigen von Geräten/Geschirr, Händewaschen)
- verwendete **Schläuche** müssen **lebensmitteltauglich** sein (keine herkömmlichen Gartenschläuche verwenden!!!)
- kein Trinkwasseranschluss vorhanden, nur **Einweg-Geschirr** / -trinkgefäße / -besteck zulässig
- behelfsmäßiger Einsatz von **Kanistern** mit kaltem Trinkwasser **nur zur Händereinigung zulässig** - nicht zur Geschirreinigung

Vorbereitung: Abfallentsorgung

- **Abwasser** in Abwassernetz einleiten oder bis zur Abholung in geschlossenen Behältern sammeln (Sammeltank)
- **Speisereste** müssen in separaten, geschlossenen Behältern entsorgt werden
- **Verfütterung** von Speiseresten an Tiere unzulässig
- ausreichend **Abfallbehälter** bereitstellen und regelmäßig entleeren, ggf. Zwischenlagerung bis zur Abholung organisieren
- **Abfalltrennung** beachten

Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung !!!

aber

Hygiene geht vor Abfallvermeidung !!!

Vorbereitung: Sanitäreinrichtungen

- ausreichende Anzahl Toiletten bereithalten

Besucher- plätze	Damen	Herren	
	Toiletten	Toiletten	Urinal- becken
bis 100	3	1	2
über 100			
je weitere 100	1,2	0,4	0,8
über 1 000			
je weitere 100	0,9	0,3	0,6
über 20 000			
je weitere 100	0,6	0,2	0,4.

Vorbereitung: Sanitäreinrichtungen

- Sanitäreinrichtungen regelmäßig reinigen (Reinigungsplan erstellen)
- separate Toiletten für Verkaufspersonal / Helfer (inkl. Waschgelegenheit mit fließendem Warm- / Kaltwasser in Trinkwasserqualität, Flüssigseife, Einmalhandtücher mit Abwurfkorb)

Reinigungsplan Toiletten			
Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Telefon:		E-Mail:	
Beginn der Veranstaltung: Uhr		Ende der Veranstaltung: Uhr	
gereinigt am:	Uhrzeit:	von*:	Kontrolle durch:

Checkliste zur Vorbereitung

Checkliste Veranstaltungsorganisation

Veranstaltung:		Datum:	
Ort, Adresse:			
Name des Festverantwortlichen:			
Organisation:			
Telefon:		E-Mail:	
Adresse:			
Beginn der Veranstaltung:		Ende der Veranstaltung:	
Uhr		Uhr	

Nr.	Aufgabe	Wer erledigt die Aufgabe?	Bis wann?	Erledigt am:
1.0	Veranstaltung allgemein:			
1.1	Kosten kalkulieren und Finanzierung sicherstellen			
1.2	Angebot/Genehmigung für die Nutzung des Veranstaltungsortes bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung, ggf. bei privaten Grundstücksbesitzern und bei Nachbarn einholen			
1.3	wenn es sich doch um eine gewerbliche Veranstaltung handelt: beim Gewerbeamt rechtzeitig anmelden			
1.4	abklären, ob ausreichender Versicherungsschutz (z. B. Schadenshaftpflicht) besteht			

Vorbereitung: Eignung der Produkte

gut geeignete (risikoarme) Produkte:

- Konserven / verpackte Produkte
- pasteurisierte / durchgebratene /-gebackene Produkte
- frisches Obst / Gemüse

ungeeignete (risikoreiche) Produkte:

- leicht verderblich
- rohes Fleisch / Eier / Rohmilch
- stark zerkleinert (große Oberfläche)
- kühlpflichtig / vorerwärmt

Eignung der Produkte (Beispiele)

	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen ¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleisch-erzeugnisse (z. B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z. B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch, z. B. Rohmilchweichkäse
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschene Blattsalate mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorene Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

Transport / Lagerung

- vollständige Verpackung, kein „offener Transport“
(Abdeckung, möglichst kein Kontakt mit anderen Materialien)
- lebensmittelechtes Material und hygienisch sauber
- kein direkter Bodenkontakt (auch nicht in Verpackungen)
- ausreichende Kühlung:
 - kühlpflichtige Speisen / Getränke Erwärmung max. auf $+7^{\circ}\text{C}$
 - Tiefkühlprodukte durchgängig bei -18°C
 - kurzfristige Abweichungen um max. 3°C erlaubt
- ausreichend „heiß halten“
 - „warme Speisen“ immer min. $+65^{\circ}\text{C}$
- saubere (geschlossene) Transportfahrzeuge

Bedeutung der Temperatur für das Wachstum von Mikroorganismen



Bedeutung der Temperatur für das Wachstum von Mikroorganismen

Kochen 100 °C

Pasteurisieren 77 °C

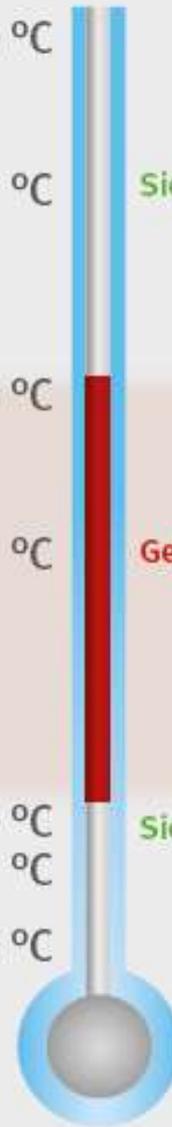
65 °C

Körpertemp. 37 °C

Kühl-lagerung 10 °C
7 °C

0 °C

Tiefkühl-lagerung



◀ Kochen und Pasteurisieren tötet Krankheitskeime in wenigen Minuten ab!

◀ Speisen sollen direkt nach dem Garen verzehrt oder sofort gekühlt werden!

◀ Heißhalten von Speisen max. 3 Stunden!

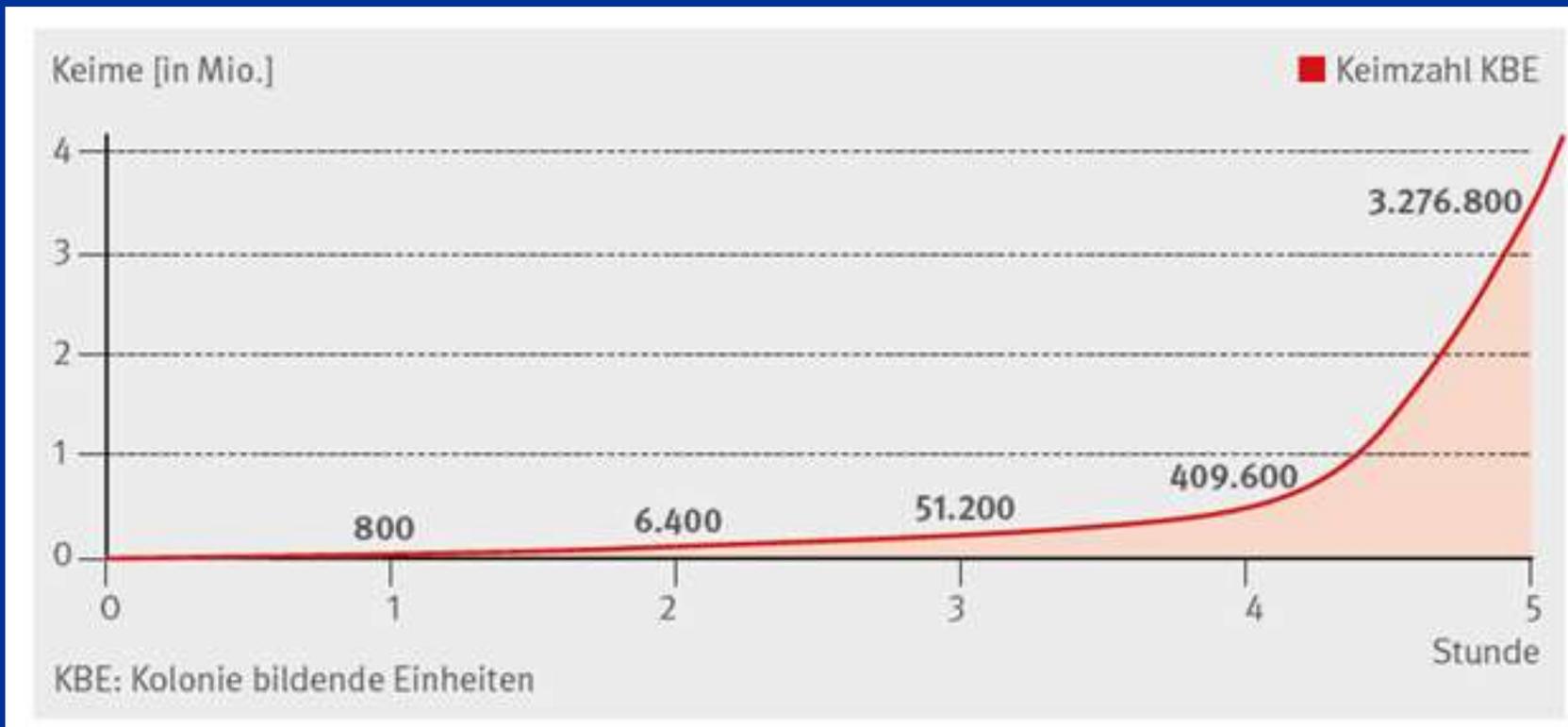
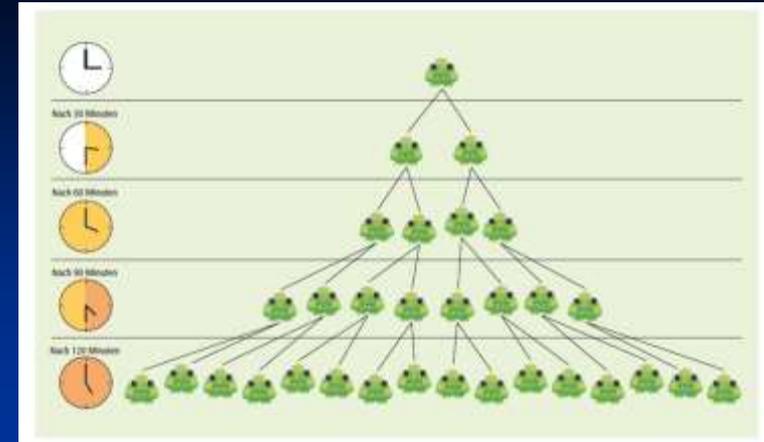
◀ Krankheitskeime können sich in diesem Temperaturbereich am schnellsten vermehren. Daher dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nie ungekühlt gelagert werden!

Sicher bei richtiger Handhabung

◀ Je niedriger die Temperatur ist, desto langsamer vermehren sich Keime!

◀ Bei Gefriertemperaturen bleiben viele Keime am Leben, vermehren sich aber nicht!

Vermehrung von Mikroorganismen



Höchstlager / Transporttemperaturen

TABELLE 2: HÖCHSTLAGERTEMPERATUREN FÜR ZU KÜHLENDE UND TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL
(nach DIN 508/2012¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel	Beispiel	Höchstlagertemperatur
Tiefkühlprodukte ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis in Fertigpackungen ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis zum Ausportionieren ¹⁾	Eis zur Abgabe als Bällchen	-10 °C bis -12 °C
frische Fischereierzeugnisse ¹⁾	roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelzeisttemperatur 0 bis 2 °C
Hackfleisch, Thekenware ²⁾	loses Hackfleisch	+4 °C
frisches Geflügelfleisch ¹⁾	Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Fleischzubereitungen, frisches Fleisch ¹⁾	Mett, Tatar	+7 °C
roeihaltige Lebensmittel ¹⁾	Lebensmittel, die rohes Ei enthalten wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert) ¹⁾	Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Fo- rellenfilets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllun- gen oder Auflagen ¹⁾	Frankfurter Kranz, Sahnertorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittenes rohes Gemüse und zerklei- nertes Obst ¹⁾	geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten ¹⁾	Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Feinkostsalate ¹⁾	Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Konsummilch, pasteurisiert; UHT-Milch, geöffnet ¹⁾	Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
kühlpflichtige Milchprodukte (z. B. Sauer- milchprodukte, Sahne, Butter, Käse ¹⁾)	Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10 °C

Nachweis der Temperaturkontrollen

- Temperaturen regelmäßig messen und dokumentieren (Nachweisführung bei Kontrollen / mgl. Problemfällen)
- warme Speisen: Messung der Kerntemperatur per Einstech- / Bratenthermometer
- kühlpflichtige Produkte: Gerätetemperatur mittig nahe der Rückwand



Station (z. B. Grill- stand)	Lebensmittel	Temperaturkontrolle 2 (während des Festes)			
		Messwert Soll:	Messwert Ist:	Uhrzeit	Unterschrift
1					
2					
3					
4					
5					



Einhaltung Temperaturanforderungen

Kühlung:

- rechtzeitig aufstellen / einschalten
- Platzierung in kühler Umgebung / Schatten
- Geräte „kalt genug einstellen“
- genügend Kühlakkus vorbereiten und rechtzeitig wechseln
- regelmäßige Temperaturmessung

Warmhaltung:

- bedarfsgerechte Zubereitung, zügige Abgabe
- regelmäßige Temperaturmessung (min. 65°C)
- regelmäßige Nacherhitzung (Kerntemperatur gewährleisten)
- Warmhaltezeit max. 3h

Anforderungen bei Speisenabgabe / - präsentation

- Lebensmittel zur Besucherseite abschirmen
 - gegen Anfassen / Anhusten / Anniesen usw., Insekten, Fremdeinflüsse
- geschützt präsentieren
 - „Spuckschutz“, Folien, Hauben,
 - unverkäufliche „Musterspeisen“, Fotos
- Temperaturanforderungen gewährleisten
 - Kühlung / Warmhaltung,
 - keine Unterbrechung der Kühlkette
- ausreichender Abstand zwischen Produkt und Kunden
 - räumlicher Abstand,
 - Selbstbedienungsverbot,
 - Trennung von Ausgabe- und Zubereitungs- / Lagerbereich

Anforderungen bei Speisenabgabe / - präsentation

- kurz vor der Abgabe sauber portionieren
- hygienisch ausgeben
 - verkaufsfertige Produkte nicht direkt mit Händen berühren
 - Vorlagebesteck, Zangen, Einweghandschuhe usw. verwenden
- Fingerfood
 - hygienisch einwandfreie Entnahme gewährleisten
 - Spieße, Papierförmchen, Sticks, Servietten
- keine Speisenrücknahme / erneute Ausgabe
- Hinweise auf allergene Stoffe / mögliche Unverträglichkeiten
- Trennung von Ausgabe und Kasse (Infektionspotenzial durch Münzen / Geldscheine, Verzehrbons)

Anforderungen bei Getränkeabgabe

- Kunststoffflaschen statt Glasflaschen (Vermeidung von Glasbruch, Verletzungsgefahr)
- ggf. Ausschankerlaubnis notwendig, nicht notwendig bei
 - alkoholfreien Getränken
 - kostenlosen Produktproben
- alkoholische / nicht alkoholische Getränke,
 - mindestens ein nichtalkoholisches Getränk an Ort-und Stelle anbieten
 - nicht teurer als alkoholisches Getränk
- Jugendschutzgesetz beachten
 - Ausschankverbot,
 - Kennzeichnung
- offene Getränke (Ausschank nur in geeichten Gläsern / Gefäßen)

Reinigungsmaßnahmen

Wieoft? – Wie? – Womit?

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Betriebsstätte	Wie oft?				Wie?				Womit						
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Trockene Reinigung	Waschmaschine (60°C)	Entsorgung	Tensidreiner	Desinfektionsmittel	Bodenreiner	Textilwaschmittel	Handseifen
Küche															
Arbeitsstisch	•	•			•	•	•					•			
Wände		•		•		•	•					•			
Spülbereich	•	•				•	•					•			
Waschbecken	•	•				•	•					•			
Kühlschrank außen	•					•						•			
Kühlschr. abtauen/innen				•	•	•	•					•			
Schneidbretter, Messer	•	•				•	•					•			
Gebäckkörbe, Kunststoff	•	•		•		•	•	•				•			•
Abfallbehälter	•					•	•					•			
Spültücher, Wischlappen		•				•			•	•				•	
Boden		•				•							•		
Kühtraum			•	•		•	•					•			
Verkaufsraum															
Theke, Kühltheke	•					•						•			
Thekenscheiben		•				•	•					•			
Warmhaltebereich		•				•	•					•			
Schränke oben/unten			•	•		•	•					•			
Spülbereich	•	•				•	•					•			
Schneidbretter, Messer	•	•				•	•					•			
Spritzflaschen	•							•							
Spültücher, Wischlappen		•				•			•	•				•	
Abfallbehälter	•					•	•					•			

Abbildung 50: Beispiel für einen Reinigungs- und Desinfektionsplan

Hinweis: Es wird ein regelmäßiger Wechsel zwischen alkalischen und sauren Reinigungsmitteln (Tumus: ca. 5x alkalisch, 1x sauer) empfohlen.

Checkliste für Reinigung/Desinfektion

Reinigungsbereiche	Reinigungstag							
	Tägl.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>							
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Gesundheitliche Voraussetzungen Personal

Wer krank ist oder sich krank fühlt, darf nicht eingesetzt werden!

- Versagungsgründe:
 - Durchfall
 - starke Erkältung
 - offene / eitrige Wunden
 - ansteckende (Haut-) Krankheiten
- **Bescheinigung** gemäß Infektionsschutzgesetz **nur** bei **regelmäßiger / häufiger Mitarbeit** notwendig , ggf. Absprache mit örtlichem Gesundheitsamt
- **Hygieneschulung** durchführen und dokumentieren

hygienische Anforderungen Personal

- **saubere Kleidung** (enganliegend, nicht „fusselnd“, ggf. Schürze / Kittel)
- **Schmuck** (inkl. Nagelschmuck) + **Uhren**
- **Haare** (mgl. kurz, hochbinden, Haarnetz, Kopfbedeckung)
- **Fingernägel** (kurz geschnitten, sauber, ohne Nagellack)
- **Husten / Niesen / Naseputzen** (Abwenden, Nutzung von Papiertaschentüchern)
- kleinere **Wunden / Verletzungen** (Abdeckung mit sauberem, wasserbeständigem Pflaster)
- **Händewaschen** / Einmalhandschuhe
- **Rauchen** (Rauchverbot beim Umgang mit Lebensmitteln)
- **Haustiere** (Kontakt ausschließen!!!)

Händewaschen

Wann?

- vor der Berührung von Lebensmittel
- nach dem Kontakt mit „Problemstoffen“ (Schmutz, Putzlappen, Geld, usw.), Toilettenbesuch, Naseputzen

Wie?

- Handwaschgelegenheit mit fließendem (mgl. warmen) Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtuch
 - Handwaschbecken
 - sauberer Kanister mit Ablaufhahn (Trinkwasser, Auffangschüssel)
- keine Reinigung von Geschirr im Handwaschbereich
- Eimer mit stehendem Wasser nicht zulässig (Ansammlung / Vermehrung von Keimen)

Händewaschen

Wann?

- vor der Berührung von Lebensmittel
- nach dem Kontakt mit „Problemstoffen“ (Schmutz, Putzlappen, Geld, usw.), Toilettenbesuch, Naseputzen

Wie?

- Handwaschgelegenheit mit fließendem (mgl. warmen) Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtuch
 - Handwaschbecken
 - sauberer Kanister mit Ablaufhahn (Trinkwasser, Auffangschüssel)
- keine Reinigung von Geschirr im Handwaschbereich
- Eimer mit stehendem Wasser nicht zulässig (Ansammlung / Vermehrung von Keimen)

systematische Risikoanalyse (HACCP)

Zielstellung:

Mögliche Risiken ermitteln und vermeiden, ausschalten oder auf ein akzeptables Niveau senken.

Schritte:

- Risikoermittlung
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung der Grenzwerte
- Überwachung der Kontrollpunkte
- Festlegung der Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation

systematische Risikoanalyse (HACCP) Beispiel: Grillfleisch

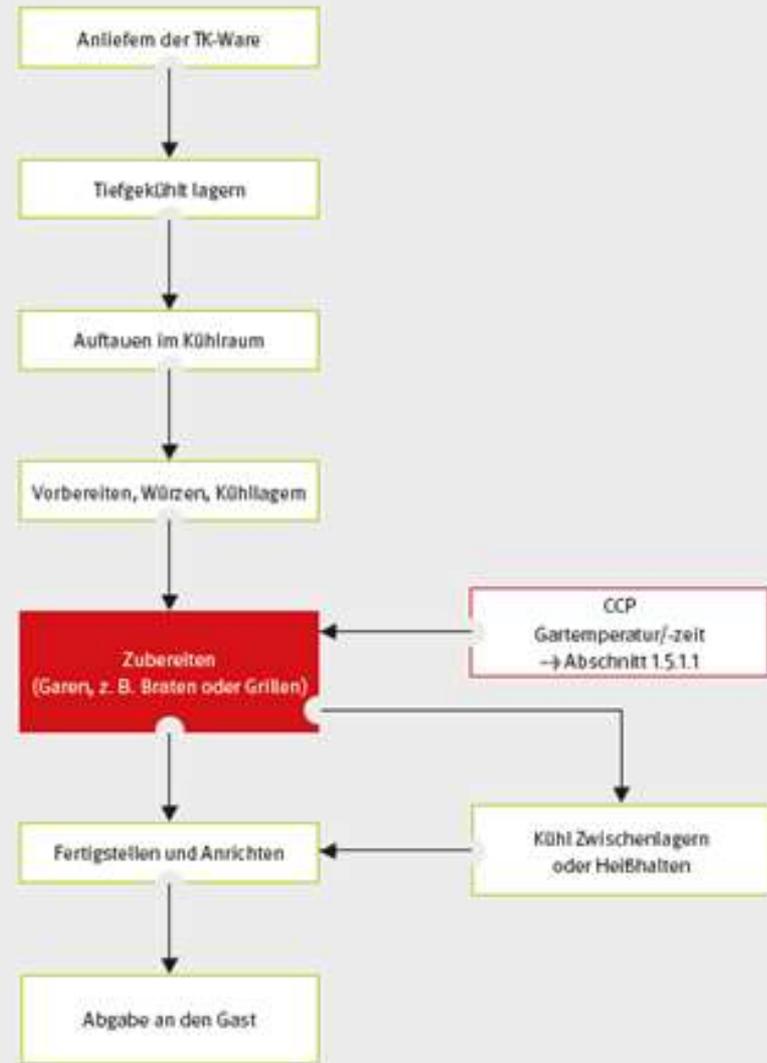
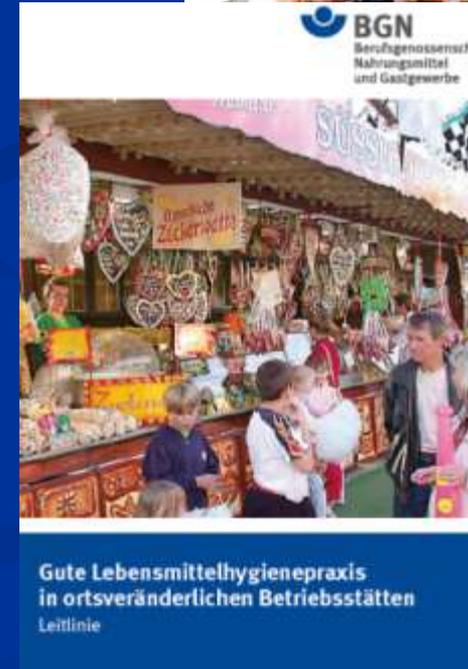


Abbildung 33: Fleisch oder Geflügel aus Tiefkühlware (außer Kurzgebratenes)

weitergehende Informationsangebote

- „Feste sicher feiern“ Leitlinie für Gute Hygiene für Veranstalter , Bundeszentrum für Ernährung 2018
- „Feste sicher feiern“ Leitlinie für Gute Hygiene für ehrenamtliche Helfer , Bundeszentrum für Ernährung 2018
- „Leitlinie für gute Lebensmittelhygienepaxis in ortveränderlichen Betriebsstätten“, Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe 2018



Fazit

- Haftung des Veranstalters / Anbieters für die Unbedenklichkeit der Produkte
- gute / rechtzeitige Vorbereitung
- Genehmigung schafft Rechtssicherheit
- bedarfsgerechte Bereitstellung von Personal und Ausstattung
- Vorkehrungen für kurzfristige Anpassungen / Notfälle treffen
- klare Aufgabenverteilung vornehmen
- Personal / Helfer umfassend schulen / einweisen
- Nutzung von Checklisten und ggf. externer Unterstützung

So nicht ???



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !!!

Stephan Helzel
GUBB Unternehmensberatung GmbH
Herweghstraße 100
06114 Halle
0345 / 96391112 0170 / 4467291
stephan.helzel@gubb-beratung.de



Unternehmensberatung
GmbH Halle



Ihr Partner für die Agrarwirtschaft

kompetent - konstruktiv - zuverlässig



Unternehmensberatung
GmbH Halle



Ihr Partner für die Agrarwirtschaft

kompetent - konstruktiv - zuverlässig

Schriftgrad: A A A

Home

Unternehmen

Leistungsprofil

Kontakt

Aktuelles

Referenzen

AGB



Suchbegriff eingeben...



Herzlich willkommen

auf der Internetseite der GUBB Unternehmensberatung GmbH Halle.

Wir hoffen Ihnen mit dieser Präsenz umfassende Informationen über unser Unternehmen sowie unser Leistungsangebot bereitzustellen. Sollten Sie dennoch wichtige Informationen vermissen, so nehmen Sie bitte direkt Kontakt via Mail oder Telefon mit uns auf.

*Zusammenkommen ist ein Beginn!
Zusammenbleiben ist ein Fortschritt!
Zusammenarbeiten ist ein Erfolg!*

(Henry Ford)



Diese Webseite wird
gefördert durch die Initiative
„Sachsen-Anhalt vernetzt!“

Senden | Drucken | Nach oben