



# Straßenfeste richtig gestalten

**1. Bauliche  
Anforderungen**

**2. Lebensmittel-  
hygiene**

**3. Kennzeichnung**

**Landratsamt-Rhein-Neckar-Kreis  
Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung  
Adelsförsterpfad 7  
69168 Wiesloch**



# Lebensmittelhygiene?





# 1. Bauliche Anforderungen (1)





# 1. Bauliche Anforderungen (2)

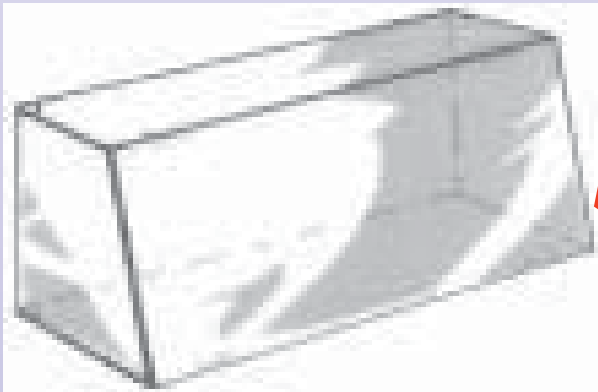
- Die Zubereitung und Abgabe von Speisen darf nicht unter freiem Himmel geschehen.
- Plätze für Lebensmittelverkaufsstände müssen befestigt und leicht zu reinigen sein. „fester, leicht zu reinigender Boden erforderlich“
- Die Verkaufsstände müssen sauber gehalten, täglich und bei Bedarf gründlich gereinigt werden.
- Lebensmittelverkaufsstände müssen ein Dach haben sowie seitlich und an der Rückseite umschlossen sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber, einfach zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Selbstverständlich muss die Wasserzufuhr mit lebensmittelechten Wasserschläuchen erfolgen. Diese sind gekennzeichnet mit der Aufschrift „lebensmittelecht“ oder gesonderten Merkmalen.





# 1. Bauliche Anforderungen (3)

- **Speisen und zu deren Herstellung verwendete Gerätschaften dürfen nur so angeboten bzw. aufgestellt werden, dass ein Anhauchen, Anhusten oder unberechtigtes Berühren ausgeschlossen ist.**



**Spuckschutz**





## 2. Lebensmittelhygiene (1): Arbeitsgeräte

- Für die Beschäftigten muss eine Händewascheinrichtung mit fließendem warmem und kaltem Wasser, Einmalhandtüchern und Seifenspender vorhanden sein.
- Es muss eine Vorrichtung für Abfälle vorhanden sein.  
Mülleimer mit Deckel





## 2. Lebensmittelhygiene (2)

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in lebensmittelechten Behältern, abgedeckt, nach Bedarf gekühlt, transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen immer sauber sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung. Beispiel,



Wurst + Eier





## 2. Lebensmittelhygiene (3)

- **Lebensmittel nicht direkt auf den Boden stellen (z. B. Lagerung auf umgedrehten Kisten).**
- **Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zu reinigen.**
- **Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.**





## 2. Lebensmittelhygiene (4)

- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Ei-Anteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). *Empfehlung: Keine Abgabe von nicht durcherhitzten Zubereitungen, die rohe Ei-Anteile enthalten.*
- Zu garende Speisen müssen durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (65°C Oberflächentemperatur).



## 2. Lebensmittelhygiene (5)

- **Verzehr fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.**
- **Die Zubereitung oder Lagerung von rohen Hackfleisch ist äußerst mit Sorgfalt zu tätigen. Hackfleisch muss schon vorgegart angeliefert und vor Ort warmgehalten (65°C) werden.**
- **alternativ → Tiefkühl-Ware verwenden.**



## 2. Lebensmittelhygiene (6)

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser!
- Eine Händedesinfektion auf Alkoholbasis ist angemessen.
- Verwenden Sie zum Händeabtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.



**Bakterien von einer  
Armbanduhr**



## 2. Lebensmittelhygiene (7)

- **Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.**
- **Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung,**
- **Bei der Lebensmittelzubereitung nicht essen, trinken oder rauchen!**





## 2. Lebensmittelhygiene (8)

- Fleisch, Wurst und Fisch sind gekühlt bei  $+02^{\circ}\text{C}$  bis  $+07^{\circ}\text{C}$  **zur alsbaldigen Abgabe** an den Kunden aufzubewahren (dies gilt auch für belegte Brötchen oder Brote. Es sollte nur eine geringe Menge als „Blickfang“ angeboten werden, der restliche Vorrat muss sich in einer Kühleinrichtung befinden).
- Die Temperatur ist mit einem Thermometer zu überprüfen.
- Achten Sie auf Schmeißfliegen und andere Schädlinge.





## 2. Lebensmittelhygiene (9)

- **Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu lagern. Dabei sind die produktspezifischen Anforderungen der Lebensmittel zu beachten.**
- **Die Abgabetemperatur für warme Speisen beträgt bei alsbaldiger Abgabe max. 2 Std. 65 °C.**





## 2. Lebensmittelhygiene (10)

<b>Milchprodukte und Milcherzeugnisse</b>	<b>+ 8 ° C</b>
<b>Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage</b>	<b>+ 7 ° C</b>
<b>Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>+ 7 ° C</b>
<b>Frischer Fisch, Schalen- und Weichtiere</b>	<b>+ 2 ° C oder auf Eis</b>
<b>Salatsoßen</b>	<b>+ 7 ° C</b>
<b>Speisen mit Roh-Ei-Anteil, Feinkostsalate</b>	<b>+ 4 ° C</b>



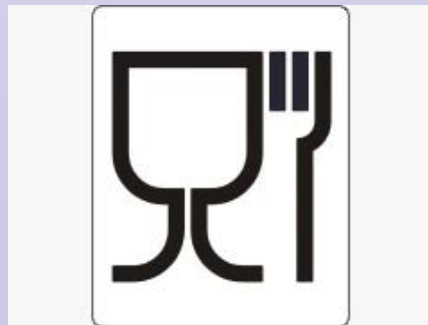
## 2. Lebensmittelhygiene (11)

- **Arbeitsgeräte und Gegenstände, die direkt mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen:**
- **rost- und korrosionsfrei sein,**
- **in hygienisch einwandfreiem Zustand sein,**
- **frei von vermeidbaren Resten der Reinigungsmittel sein und**
- **nicht aus Zink oder verzinktem Material sein.**



## 2. Lebensmittelhygiene (12)

- Verpackungsmaterial muss hygienisch einwandfrei, sauber, unbenutzt und farbfest sein, (kein Zeitungspapier).
- Achten Sie darauf, dass Sie „lebensmittelechte“ Materialien verwenden. (Müllbeutel sind für Lebensmittel nicht geeignet).
- Dieses Zeichen ist Aussagekräftig für Lebensmitteltauglichkeit.





## 2. Lebensmittelhygiene (13)

- **Beim Verkauf von Kuchen ist darauf zu achten:  
→ Creme- bzw. Sahnetorten sind bei max. 7°C zu kühlen**





## 2. Lebensmittelhygiene (14): Getränkeschankanlagen

- **Verwendete Schankanlagen sind zu reinigen und in einem technisch einwandfreien Zustand zu halten. Ein Nachweis über die letzten Reinigungen ist auf Verlangen der Lebensmittelüberwachung bei einer Kontrolle vorzulegen.**





## 2. Lebensmittelhygiene (15)

**Bei der Benutzung der Fritteuse ist darauf zu achten:**

- **Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175°C.**
- **Bei Temperaturen über 175°C wird vermehrt Acrylamid gebildet.**
- **Bei Bedarf Frittierfett wechseln!**





# 3. Kennzeichnung (1)

- Es muss ein für Jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem

die Art der Waren,

die Menge und

die Preise

ersichtlich sind.

Zusatzstoffe kennzeichnen !





## 3. Kennzeichnung (2)

- **Zum Schutz der Bevölkerung, die auf bestimmte Stoffe allergisch reagiert, sind Zusatzstoffe in Lebensmitteln kenntlich zu machen.**
- **Die angabepflichtigen Zusatzstoffe können Sie auf der Originalverpackung bzw. auf der Rechnung oder den Lieferscheinen nachlesen.**



### 3. Kennzeichnung (3)

- **konserviert mit (Namen des Stoffes)** z. B. bei Kartoffelsalat
- **mit Phosphat** z. B. bei Wurstwaren
- **mit Farbstoff** z. B. Lachersatz, Speiseeis
- **mit Geschmacksverstärker** z. B. bei Wurst
- **mit Antioxidationsmittel** z. B. bei Wurst, Getränken
- **geschwefelt** z. B. bei Wein
- **geschwärzt** z. B. schwarze Oliven
- **gewachst** z. B. bei Obst
- **Zuckerart und Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle** z. B. Cola light



# Merkblätter

- [www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro\\_leitfaden.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf)
- [www.untersuchungsaemter-bw.de](http://www.untersuchungsaemter-bw.de)
- [www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)
- [www.rhein-neckar-kreis.de](http://www.rhein-neckar-kreis.de)





- Noch Fragen





***Wir wünschen  
Ihrer Veranstaltung  
einen erfolgreichen und  
ungestörten  
Verlauf!***



***Vielen Dank  
für  
Ihre Aufmerksamkeit!***