



Hygienemanagement beim Fest

Liebe Helferinnen und Helfer,

Sie haben sich bereit erklärt bei unserem Fest aktiv mitzuwirken; vielen Dank für Ihr Engagement!

Damit diese Veranstaltung kein „Nachspiel“ hat, sind im Bereich der Nahrungszubereitung Hygieneregeln zu beachten. Hygieneauflagen – gesetzlich verankert in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) - verfolgen einerseits das Ziel die Festbesucher vor unsauberem Arbeiten und damit verbundenen möglichen Gesundheitsgefahren zu schützen. Andererseits sollen auch die Verantwortlichen des Festes vor eventuellen Haftungsschäden bewahrt werden.

Explosive Keimvermehrung findet im Temperaturbereich von +25°C bis +35°C statt. Die Zahl der Mikroorganismen verdoppelt sich bei Zimmertemperatur im 30-Minuten-Takt. Deshalb sind **die hygienische Zubereitung** und **Frische der Speisen**, sowie die **Einhaltung der Kühlkette** neben der **persönlichen Hygiene** unbedingt erforderlich.

- Trennen Sie unverarbeitete Lebensmittel von fertigen Speisen.
- Halten Sie die Arbeitsflächen und Küchengeräte sauber.
- Benutzen Sie nur saubere Tücher und Lappen, keine Schwämme.
- Verwenden Sie für besonders „kritische“ Lebensmittel, z. B. Geflügel, Fisch, Hackfleisch nur Porzellan- oder Edelstahlgeschirr.
- Stellen Sie für das Fest keine Gerichte mit rohen Eiern oder rohem Hackfleisch, z. B. „Tatarbrot“, her.
- Decken Sie fertige Speisen grundsätzlich ab.
- Fertigen Sie u. U. „Rückstellproben“ an: eine kleine Menge der Speisen wird im Schraubglas tiefgekühlt einige Tage aufbewahrt.
- Kühlen Sie fertige Gerichte sofort ab und bewahren Sie die Speisen bis zur Verwendung gekühlt bei durchgehend **unter +6°C** auf.
- Benutzen Sie Kühlboxen und reichlich Kühlakkus für den Transport und die eventuelle Zwischenlagerung; **die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden!**
- Stellen Sie die Kühltaschen mit den Speisen niemals am Boden ab.
- Wählen Sie für die Zwischenlagerung der Gerichte einen möglichst kühlen Platz.
- Sorgen Sie für eine Überdachung und einen, zum Reinigen geeigneten, Boden (z. B. Europaletten mit PVC-Belag auslegen)