



Informationen für Stände und Cafés während des 33. DEKT

Diese wichtigen lebensmittelrechtlichen Hinweise gelten für alle Stände und Cafés während des 33. DEKT in Dresden. Sie wurden in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung/Veterinäramt und dem Gesundheitsamt erstellt.

Stand-/Cafébetreuer:

Für jeden Stand und jedes Café gibt es mindestens einen Betreuer, der mit Name und Gruppe der Geschäftsstelle bekannt und während der Durchführung als Ansprechpartner vor Ort ansprechbar sein muss. Er ist für seinen Stand selbst verantwortlich und für die Einhaltung der Hygiene-Vorschriften zuständig. Die Belehrung seiner Gruppenmitglieder hat er zu dokumentieren, in Formular dazu stellt der 33. DEKT.

Cafés (Kaffee, Tee, Kekse):

- Getränke dürfen nicht durch äußere Einflüsse nachteilig beeinträchtigt werden.
- Oberflächen von Arbeits- und Verkaufstischen müssen leicht zu reinigen sein (z.B. abwischbare, für Lebensmittel geeignete Folien, Wachstuch, etc.)
- Bei Cafés, die ausschließlich Kaffee, Tee, Kaltgetränke und Kekse anbieten, muss eine Handwascheinrichtung in der Nähe sein.
- Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser mit desinfizierender Seife zu erfolgen. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Kaffeesahne/-milch und Zucker dürfen nur in geschlossenen Spendern angeboten werden, offene Schalen o.ä. sind nicht gestattet. Bitte vermeiden Sie Einzelportionen, der Umwelt zuliebe.

Snackangebote & Lebensmittel:

Nur die Abgabe von durchgebratenen und durchgegartem Lebensmitteln ist erlaubt. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch- und Fleischerzeugnisse sowie Molkereiprodukte müssen durchgehend gekühlt werden.

- Folgende Lebensmittel sind grundsätzlich verboten und dürfen weder am Stand angeboten, noch zubereitet werden:
 - Rohes Hackfleisch (z.B. Mettbrötchen,)
 - Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc.
 - Frisches Geflügel (Salmonellen!)
 - Speisen, die mit rohen Eiern zubereitet werden (z.B. Mousse au Chocolat, Eis, Tiramisu, Mayonnaise, Dressings)



- Sushi, frischer und kalt geräucherter Fisch.

Marinierter Fisch darf angeboten werden

- Die Zubereitung der Speisen darf nicht unmittelbar an der Verkaufstheke stattfinden.
- Alle kühlungspflichtigen Lebensmittel sind grundsätzlich in ausreichenden, aktiven Kühlmöglichkeiten zu lagern. Dieses gilt auch für die Zwischenlagerung der verderbnisanfälligen, vorgefertigten Lebensmittel (z.B.: vorgegarte Frikadellen).
- Bei Kühlschränken u. a. Kühlmöglichkeiten ist die richtige Einstellung und die Temperatur zu prüfen und zu dokumentieren! (Thermometer in jeder Kühleinheit!)
 - Lagern Sie Fleisch und Fleischwaren und Fisch bei max. +4°C
 - Milch und Milchprodukte bei max. + 8 °C
 - Salate bei max. +7 °C
 - Bei belegten Brötchen ist die Kühlung ebenso zu beachten.
- Die Lebensmittel sind ausreichend durch zu erhitzen und bei mind. + 70°C warm zu halten.
- Lebensmittel dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden.
- Jeder Standbetreiber muss Auskunft darüber geben können, wann und wo seine Speisen gekauft und zubereitet wurden. Kopien der Lieferscheine und Rechnungen sind an den Ständen zu hinterlegen. Bei zu kühlenden Lebensmitteln müssen über die „Kühlkette“ Angaben gemacht werden können.

Ein Formular dazu stellt der 33. DEKT.

- Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln:
 - Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und mit Abdeckung transportiert werden.
 - Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
 - Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und / oder erneut angeboten werden.
- Kennzeichnung:
 - Alle Kennzeichnungen sind gut sichtbar auszuhängen.
 - Preisauszeichnungen sind bei Getränken mit Mengenangabe zu ergänzen.



- Zusatzstoffe müssen entsprechend der Angaben auf der Packung oder des Lieferanten kenntlich gemacht werden. Beispiel: Limonade (mit Farbstoff).....0,4l....2,00€
- Verkehrsbezeichnungen sind zu beachten, z.B.: „Limonade, Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk“.
- Auf Allergene ist mit Rücksicht auf Allergiker hinzuweisen, z.B. „kann Spuren von Nüssen enthalten“.
- Bei Verwendung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln sind diese zu kennzeichnen.

Angabe zum Aushang	Art des Stoffes (E-Nummer)	Einige Beispiele
mit Farbstoff	E100 – E180	Cola, Fanta, Kirschen, Desserts
mit Konservierungsstoffen	E200 – E285	Sauerkonserven, Fleischerzeugnisse
mit Süßungsmittel	E650, E652, E420, E421, E965 – E968	Süß-sauer Konserve, Soßen , Diät-/Light-Lebensmittel
mit Geschmacksverstärker	(E620 – E635)	Gewürzmischungen, Glutamate
mit Antioxidationsmittel	(E300 – E304, E310 – E312)	Brühe, Schinken
geschwefelt	(E220 – E228)	Rosinen, Kartoffelerzeugnisse
geschwärzt	(E579, E585)	Schw. Oliven
gewachst	(E901 – E904, E912, E914)	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen mit Bienenwachs oder Schellack
mit Phosphat	(E338 – E341, E450 – E452)	Brühwürstchen, Kochschinken
koffeinhaltig	Coffein	Erfrischungsgetränke, nicht bei Kaffee oder Tee
genetisch verändert	Aus Gentech. veränderten Bestandteilen	bei Salat- Frittierölen, Mais, Soja

Personalhygiene für das Standpersonal:

- Bei übertragbaren Krankheiten sind dem Personal generell Tätigkeiten an einem Stand mit Verpflegungsangebot untersagt. (z.B. Durchfallerkrankungen oder Erbrechen)



- Schnittverletzungen müssen so abgedeckt werden, dass eine Verunreinigung der Getränke / Lebensmittel ausgeschlossen ist.
- Das Rauchen am Verpflegungsstand ist nicht gestattet!
- Nach jedem Toilettengang und nach dem Rauchen müssen die Hände gründlich mit desinfizierender Seife gereinigt werden.
- Persönliche Gegenstände der Beschäftigten (z.B. Jacken) sind getrennt vom Zubereitungs- und Ausgabebereich aufzubewahren.

Gas-/ Holzfeuerung:

Eingesetzte Geräte müssen in technisch einwandfreiem Zustand sein. Ein Kundenschutz bzw. ein ausreichender Sicherheitsabstand (Absperrung) zu den Standbesuchern ist zu gewährleisten. Bei Einsatz von Gas- und Holzfeuerung müssen ein Feuerlöscher und eine Löschdecke bereitgehalten werden. Hier sind die Vorgaben der Branddirektion Dresden zu befolgen.

Geschirr:

- Speisen und Getränke werden entweder ohne Geschirr (im Brötchen oder in der Serviette) oder mit Pfandgeschirr ausgegeben! Kein Plastik, keine Pappteller, kein essbares Geschirr. Lediglich Strohhalme sind möglich.
- Es darf kein Holzbesteck außer Holzspießen für Pommes oder Fleischspieße verwendet werden.
- Die Geschirrrücknahme muss von der Ausgabe separat eingerichtet werden.
- Gegenstände, die zur Zubereitung wieder benutzt werden, müssen heiß gereinigt werden (ggf. Wasser im Wasserkocher erhitzen).
- Verwendetes Abwaschwasser muss in Kanistern oder in ähnlichen Behältnissen für die Entsorgung gesammelt werden.