

## **Informationen zum Thema Speisen für Messeteilnehmer/innen**

Bitte achten Sie darauf, dass die Lebensmittel so behandelt werden müssen, dass sie keinen gesundheitsschädlichen oder unappetitlichen Einflüssen ausgesetzt sind und die gültigen gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen erfüllt sind.

### **Einige Hinweise:**

1. Der Betriebsinhaber muss an seinem Stand ein Schild mit seinem Vor- und Zunamen gut leserlich anbringen.
2. Bei Verkauf von alkoholischen Getränken müssen die gültigen Jugendschutzbestimmungen gut sichtbar aufgehängt werden.
3. Es müssen Preisschilder für alle angebotenen Speisen und Getränke angebracht werden, auf welchen die Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Milchweiweiß, Phosphat, Name der Konservierungsstoffe etc. vermerkt werden. Das Einstecken der Preisschilder in Lebensmittel ist nicht gestattet.
4. Die Personen, die für die Zubereitung und Behandlung der Speisen zuständig sind, müssen jederzeit in der Lage sein ihre Gesundheitszeugnisse, zumindest als Kopie, am Stand vorzeigen zu können.
5. Eine Handwaschgelegenheit mit sauberem Wasser, Seife und Papiertüchern ist zwingend erforderlich.
6. Die Personen, die für die Zubereitung und Behandlung der Speisen zuständig sind, müssen eine helle Schutzkleidung tragen, welche ebenfalls die Arme bedeckt.
7. Die Arbeitsfläche muss mit einem hellen, abwaschbaren Wandbelag bis zur Höhe von 2m ausgestattet sein.
8. Die Oberfläche der Verkaufs- und Arbeitstische muss glatt, riss- und spaltenfrei und leicht abwaschbar sein (kein Rohholz). Lose vorrätig gehaltene Lebensmittel müssen vor Kunden abgeschirmt und vor Einflüssen von oben geschützt werden.
9. Leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Wurstwaren, Marinaden, Mayonnaisen, Feinkostsalate, Käse müssen stets gekühlt gelagert werden. Hackfleisch, wie z.B. Tatar, Mett, rohe Hacksteaks und Hackerzeugnisse, z.B. rohe Fleischspieße, rohes Geschnetzeltes, ungebrühte Bratwurst darf auch für die weitere Verarbeitung nicht vorrätig gelagert oder abgegeben werden.