

Hinweise für alle Aussteller, die Speisen zubereiten und behandeln

Grundsätzlich gilt, Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie weder unmittelbar noch mittelbar gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einflüssen ausgesetzt sind.

Im Allgemeinen sind die gültigen gewerbe- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu erfüllen.

In diesem Merkblatt werden nur einige Grundregeln, bei deren Beachtung es in der Vergangenheit häufiger zu Problemen kam, zusammengestellt.

Folgende Hinweise sollten beachtet werden:

1. An jedem Stand ist ein Schild mit dem Vor- und Zunamen des Betriebsinhabers anzubringen.
2. Sollen alkoholische Getränke angeboten werden, müssen die gültigen Jugendschutzbestimmungen leicht sichtbar aufgehängt werden.
3. Für sämtliche angebotenen Speisen und Getränke sind die Preise anzugeben, auf diesen Preisschildern sind die Zusatzstoffe wie zum Beispiel Milcheiweiß, Farbstoffe, Phosphat, Name der Konservierungsmittel u. ä. zu kennzeichnen. Die Preisschilder dürfen nicht in Lebensmittel eingesteckt werden.
4. Die Gesundheitszeugnisse der Personen, die die Speisen zubereiten und behandeln, sollten am Stand jederzeit zur Überprüfung wenigstens als Kopie, vorgelegt werden können.
5. Es muß eine Handwaschgelegenheit mit sauberem Wasser, Seife und Papierhandtüchern vorhanden sein.
6. Die Personen, die die Speisen zubereiten und behandeln, müssen eine helle Schutzbekleidung, die auch die Arme abdeckt, tragen.
7. Der Bereich, in dem die Lebensmittel bearbeitet werden sollen, muß einen abwaschbaren hellen Wandbelag bis zur Höhe von 2 m aufweisen. Dieser Arbeitsbereich muß nach oben hin abgedeckt werden, damit es nicht zu nachteiligen Beeinflussungen durch herabrieselnden Staub und Schmutz aus der Halle kommt.
8. Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riß- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein (kein Rohholz). Verkaufstische für lose vorrätig gehaltene Lebensmittel/ Speisen sind zum Kunden hin abzuschirmen, ebenso sind sie gegen Einflüsse von oben zu schützen.
9. Hackfleisch z.B. Mett, Tatar, rohe Hacksteaks und -erzeugnisse, z. B. ungebrühte Bratwurst, rohe Fleischspieße, rohes Geschnetzeltes dürfen auch zur weiteren Bearbeitung nicht vorrätig gehalten oder abgegeben werden. Leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Feinkostsalate, Marinaden, Wurstwaren, Käse, Mayonnaisen, Dressings, Quarkspeisen, Sahneteilchen sollten stets gekühlt aufbewahrt werden.

Notice for all exhibitors preparing and treating food

The fundamental rule is that food must be treated in a way to make sure that it is not exposed - directly or indirectly - to any influences that are nauseating or detrimental to health.

Generally, the active regulations of the factory and food laws must be complied with.

This notice only summarizes some basic regulations, the observance of which frequently gave rise to problems in the past.

The following notes should be observed:

1. *At every stand a nameplate is to be put up with the business owner's first and last name.*
2. *If any alcoholic drinks are to be offered, the active Children and Young Persons Regulations must be put up so that they are easily visible.*
3. *The prices of all meals and beverages offered are to be given, and on these price lists additives such as lactoprotein, artificial colourings, phosphate, names of food preservatives and similar things are to be indicated. Price-tags must not be put into food.*
4. *The persons preparing and treating the food should at any time be able to present their health certificates for inspection at the stand, at least as a copy.*
5. *There must be hand-washing facilities with clean water, soap, and paper towels.*
6. *The persons preparing and treating the food must wear light protective clothing covering the arms as well.*
7. *The area where the food is to be treated must have a washable, light wall cover up to a height of 2 m. This working area must be covered from above, so that no detrimental influences by dust or dirt wafting down from the hall are possible.*
8. *Selling and working counters must be equipped with a smooth top, free of cracks and easily washable, or with an adequate cover (no raw wood). Selling counters for food/meals kept in stock loose are to be shielded from the customer, just as they are to be protected against influences from above.*
9. *Mince, such as minced pork, steak tartare, raw hamburgers and mince products, such as raw sausages, raw meat on the spit, raw meat cut into strips, must not be kept in stock or given away, not even for further treatment. Perishable food, such as prepared salads, marinades, sausages, cheese, mayonnaise, dressings, curd cheese puddings, cream cakes, should always be stored cold.*