



BAD SCHWALBACH

Hygienesicherung
bei öffentlichen Veranstaltungen



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Literatur und Vordrucke/Formulare

Handbuch Gemeinschaftsgastronomie, Hygiene-Richtlinien. Hrsg. Bundesverband Betriebsgastronomie e.V. Behr's Verlag GmbH & Co., Averhoffstr. 10, 22085 Hamburg

HACCP und betriebliche Eigenkontrollen nach der Verordnung (EG) Nr. 52/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungsverordnung. T. Reiche/ J. Mayer, B. Behr's Verlag GmbH & Co.KG, Hamburg 2007

Hygiene-Leitlinie für Direktvermarkter, Deutscher Agrarverlag GmbH, Bonn 2001. Neuauflage 2008

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004, August 2006

Gesetzestexte verfügbar bei dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und unter www.europa.eu.int/documents/eur-lex/index_de.htm



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang I:

Personalhygiene (Leitfaden für ehrenamtliche Helfer)

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Hinweis zur Verantwortung:

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)

oder Auflage

- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z.B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahelegen. Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere, wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Allgemeine Verhaltensempfehlungen im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen, etc.)

Weitere Informationen enthält die Broschüre „**Lebensmittelinfektionen vermeiden**“, die Sie im Internet unter folgender Adresse herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können: <http://www.stmuv.bayern.de/verbraucherschutz/lebensmittel/index.htm>



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang I: Personalhygiene

1. Personalschulung/-unterweisung nach Infektionsschutzgesetz und Hygiene-Verordnung (für Verantwortliche)

Datum:	Ort der Unterweisung:	Dauer (Uhrzeit):	Unterweisung durch:
Inhalte:			
An der Unterweisung nahmen teil:			
Nr.	Name	Unterschrift (Teilnehmer)	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Datum: _____ Unterschrift des Unterweisenden: _____



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

1. Checkliste zur Hygienekontrolle (Kontrolle der HKP)

Anforderungen an ortsfeste ständige Betriebsstätten

1. Prozessabläufe	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none">keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel	
2. Fußböden, Wände, Decken, Fenster und Türen	
<ul style="list-style-type: none">leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizierenAbwasser hygienisch einwandfrei zu entsorgen	
3. Arbeitsflächen	
<ul style="list-style-type: none">leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizierenBeleuchtung ausreichend, insbesondere an Arbeitsplätzen	
4. Gegenstände, Ausrüstungen und Transportbehälter	
<ul style="list-style-type: none">leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, keine nachteilige Beeinflussungfunktionsfähige Kühl- und ErhitzungseinrichtungenThermobehälter für Lagerung und Transportgeeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren (Warm- und Kaltwasserzufuhr)	
5. Vorrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln	
<ul style="list-style-type: none">Warm- und Kaltwasserzufuhr, von Handwaschbecken getrennt	
6. Personalhygiene	
<ul style="list-style-type: none">ausreichend Handwaschbecken in der Nähe mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender, EinmalhandtücherTrinkwasserqualitätAufgabenzuordnung für reine/unreine Bereiche geregeltkein direkter Zugang von der Toilette zu Verarbeitung und AusgabeUmkleidemöglichkeiten nach Bedarf	
7. Abfallentsorgung	
<ul style="list-style-type: none">Abfall geordnet, Behälter zum Verschließen	
8. Arbeitssicherheit	
<ul style="list-style-type: none">Sicherheit bei der Nutzung der Geräte und Hilfsmittelsicheres Stapeln möglich	



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anforderungen an den Transport

1. Lieferfahrzeug	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none">• Sauber, Ausschluss nachteiliger Beeinflussung• Geeignete Verpackung je nach Lebensmittel, falls erforderlich• Sicherung der Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel• Ware ohne direkten Bodenkontakt befördert	
2. Ware	
<ul style="list-style-type: none">• Qualität entsprechend Bestellung, korrekte Kennzeichnung, falls notwendig• Mindesthaltbarkeits- oder Herstellungsdatum angegeben, falls notwendig• Unversehrtheit, Sauberkeit der Verpackung gegeben• Unverdorben, ohne Verschmutzung• Ohne Schädlingsbefall• Typischer Geruch	

Besondere Anforderungen an nicht ortsfeste Verkaufsstellen / wechselnde Betriebsstätten und Verkaufsstände

Betriebsstätten (Zelte und Stände)	Kontrollergebnis
<ul style="list-style-type: none">• instandgehalten, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen• auf festem Untergrund, mit einem Dach ausgerüstet, auf drei Seiten geschlossen• nach vorne hin keine Berührung, kein Anhusten oder Anspucken der Lebensmittel möglich• nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen• ausreichende Zahl leicht erreichbarer Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Einmalhandtücher, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, einwandfreie Kleidung• nahe gelegene Toiletten mit Wasserspülung, Handwaschbecken• Abwasserentsorgung (Kanalisation, Auffangbehälter)	



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

2. Organisationsplan
Übersicht über die bei der Veranstaltung tätigen Personen, abgegebenen Lebensmittel, Speisen und deren Herkunft

Veranstalter (Name, Anschrift): _____

Veranstaltung: _____ Ort: _____

Beteiligte Person* (Name, Anschrift)	Funktion, Tätigkeit z.B. Ausgabe	Lebensmittel/ Speise(n)	Unterschrift des Verantwortlichen

Tag: _____ Zeit: _____ Dauer: _____

*„Beteiligte“ Personen können Zulieferer, Hersteller, der Koch, Servierpersonal... sein.



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

3. Wareneingang

Datum	Produkt/ Speise	Lieferant/ Hersteller	Menge	Unterschrift bzw. Stempel auf Lieferschein
05.03.	Pflaumenkuchen	Elli	1 Blech	

Einsatz des Formulars:

1. Die Liste dient der Kontrolle der angelieferten Waren
2. Die Kontrolle bezieht sich auf die in der „Checkliste zur Hygienekontrolle“ aufgeführten Inhalte
3. Jeder Wareneingang/jede Lieferung wird dokumentiert
4. Mit der Unterschrift gilt die Ware als abgenommen. Mit der Annahme der Ware geht die Produkthaftung auf den Abnehmer über, deshalb ist bei Mängeln die Ware zurückzuweisen!



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

4. Hygienekontrollpunkte für Lebensmittel und Speisen bei Festen (Beispiel)

Lebensmittel, Speisen	Prozessschritt	Kritische Kontrollpunkte
Bratwürste, Zukauf roher Bratwürste	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 4 \text{ °C}$ Umgebungstemperatur, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Umgebungstemperatur $\leq + 2 \text{ °C}$, bei In- Verkehrbringen am Tag der Herstellung $+ 4 \text{ °C}$, Produkttemperatur max. $+ 7 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten (mind. 7 Min. gebraten), mit geeignetem frischem Fett
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Bratenfleisch, Zukauf von rohem Schweinefleisch	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ Lagertemperatur eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten, Kerntemperatur von 75 °C mindestens 10 Min. gehalten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Spanferkel, Zukauf eines rohen Spanferkels	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ Lagertemperatur eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten (Kerntemperatur von 75 °C mindestens 7 min gehalten)
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Steaks, Zukauf marinierter Steaks	Warenannahme	Kühlkette eingehalten: $\leq + 7 \text{ °C}$, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 7 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	Durchgebraten
	Ausgabe	Innerhalb von 2 Std. nach der Herstellung, möglichst am gleichen Tag, Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$, Reste verwerfen



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Hackbraten, bratfertiger Hackfleischteig Eier	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 2$ °C Umgebungstemperatur eingehalten, $\leq + 4$ °C bei In-Verkehrbringen am Tage der Herstellung
	Zwischenlagerung	Bis zum Braten möglichst geringe Unterbrechung der Kühlkette
	Herstellung	Braten bei 200 °C, Kerntemperatur von 75 °C über 10 Min. gehalten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Putengeschnetzeltes, Fleisch, geschnitten, roh	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten, einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten
	Herstellung	Arbeitsplatz, Arbeitsmittel im Anschluss an Herstellung desinfiziert, Fleisch durchgebraten
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Grillhähnchen, Zukauf im Rohzustand	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten
	Zwischenlagerung	Getrennt von roh verzehrten Lebensmitteln, Kühlkette bei $\leq + 4$ °C eingehalten, Höchstlagerdauer von ca. 6 Tagen bei Hähnchen und von 2 - 3 Tagen bei Schlachtnebenprodukten eingehalten
	Herstellung	Kerntemperatur 75 °C über 10 min gehalten, Desinfizieren der mit rohem Fleisch berührten Flächen und Behältnisse
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C
Warmer Leberkäse, Zulieferung von fertigem Leberkäsebrät	Warenannahme	Frisches Brät , am gleichen Tag hergestellt, Temperatur $\leq + 7$ °C
	Zwischenlagerung	abgedeckt, $\leq + 7$ °C, an demselben Tag gebacken
	Herstellung	Im Backofen bei circa 180 °C 15 Minuten gebacken, dann bei 120 °C weitergebacken. Faustregel eingehalten: Pro 1 kg roher Leberkäse eine Stunde Backzeit
	Ausgabe	Ausgabetemperatur > 65 °C eingehalten, möglichst schnell verbrauchen!
Frischfisch möglichst aus nahe gelegenen Teichanlagen	Warenannahme	Frische geprüft
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 2$ °C eingehalten, auf Eis (aus Trinkwasser)
	Herstellung	Kerntemperatur von 60 °C erreicht und zum Durchgaren gehalten
	Ausgabe	Innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung ausgegeben, Reste verwerfen



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Erdbeer-Milchshake, Zukauf von Milch, Erdbeeren	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ eingehalten, Frischezustand der Erdbeeren, Milchpackung unbeschädigt
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ eingehalten
	Herstellung	in sauberen Geräten
	Ausgabe	Kühlkette bei $\leq + 8 \text{ °C}$ bis Ausgabe eingehalten
Speiseeis, möglichst aus Eigenproduktion	Warenannahme	Milch- oder Sahnekühlkette von der Erzeugung bis zur Verarbeitung bei $+ 8 \text{ °C}$ eingehalten, Milchalter max. 12 Std. eingehalten
	Zwischenlagerung	Kühlen und Lagern des Eismixes bei $+ 4$ bis $+ 7 \text{ °C}$ Lagerung bis zur Ausgabe bei $\leq - 18 \text{ °C}$
	Herstellung	Herstellung des Eismixes: Zutaten sensorisch geprüft, Erhitzungstemperatur von 65 °C für 30 Min. eingehalten
	Ausgabe	Aussehen, Textur und Geruch geprüft; Portionierwasser (1,5 % Zitronen- oder Weinsäure) stündlich gewechselt
Semmelknödel, roher Teig fertig durchgemischt angeliefert	Warenannahme	Temperatur des Teiges bei $+ 4 \text{ °C}$ bis $+ 7 \text{ °C}$
	Zwischenlagerung	abgedeckt
	Herstellung	Knödel gedreht und ca. 20 Min. sieden gelassen
	Ausgabe	Ausgabetemperatur $> 65 \text{ °C}$
Kartoffelsalat mit Mayonnaise- marinade fertig zubereitet zugeliefert	Warenannahme	Kühlkette bei $\leq + 4 \text{ °C}$ eingehalten Salatmayonnaise mit rohen Eiern wird nicht verwendet
	Zwischenlagerung	im abgetrennten Kühlbereich, verschlossen, bei $\leq + 4 \text{ °C}$, kein Kontakt zu anderen Lebensmitteln
	Herstellung	portionierte Menge der Nachfrage angepasst
	Ausgabe	zügig nach dem Portionieren



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Frischsalate, Joghurtmarinade, Essig-Öl-Marinade Zutaten separat vorbereitet geliefert	Warenannahme	Salat frisch vom gleichen Tag, geputzt angeliefert, Marinade fertig angeliefert, $\leq +4\text{ °C}$
	Zwischenlagerung	bei $\leq +4\text{ °C}$, je nach Zutaten 12 - 72 Std. lagern möglich
	Herstellung	Beim Marinieren werden Kontakte vermieden
	Ausgabe	gekühlt, nach der Portionierung, baldmöglichst ausgegeben, Produktschutz ist gewährleistet
Brotaufstrich aus geräuchertem Fisch, Zulieferung von Brot und fertigem Aufstrich	Warenannahme	Frisches Brot, in einwandfreiem Transportfahrzeug, ohne Bodenkontakt, getrennt von Fleisch, Eiern, Gemüse angeliefert Aufstrich bei $\leq +4\text{ °C}$ nur kurz gelagert, luftdicht verschlossen
	Zwischenlagerung	Brot ist abgedeckt
	Herstellung	Brot kurz vor der Ausgabe geschnitten und bestrichen, einwandfreie Arbeitsmittel, vorbereitete Menge der Nachfrage anpasst
	Ausgabe	umgehend nach dem Bestreichen Reste verwerfen
Waffeln, Zulieferung von frisch hergestelltem Teig	Warenannahme	Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt befördert, separat, dicht verpackt angeliefert
	Zwischenlagerung	bei $+5\text{ °C}$ getrennt von anderen Lebensmitteln
	Herstellung	geeignete Backtemperatur und Backzeit eingehalten
	Ausgabe	Gebäck ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe), aber zu starke Bräunung ist vermieden (Acrylamid), wird sofort ausgegeben
Trockene Kuchen Lieferung fertiger Kuchen	Warenannahme	Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt, separat befördert
	Zwischenlagerung	getrennt und abgedeckt, ohne Bodenkontakt gelagert
	Herstellung	Kuchen ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe)
	Ausgabe	Produktschutz ist gewährleistet



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Schmelzgebäck, Zulieferung von frisch hergestelltem Teig, backen am Veranstaltungsort	Warenannahme	Optisch einwandfrei, ohne Bodenkontakt, separat, dicht verpackt befördert
	Zwischenlagerung	+ 5 °C getrennt von anderen Lebensmitteln Fett gut verschlossen, kühl, nicht länger als acht Wochen gelagert
	Herstellung	Backtemperatur von 175 °C wird nicht überschritten, Fett nicht öfter als 3mal verwendet, Teigreste sind herausgesiebt
	Ausgabe	Gebäck ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe) aber zu starke Bräunung ist vermieden (Acrylamid), auf Küchenkrepp abgetropft, bis zur Ausgabe verpackt, Produktschutz ist gewährleistet
Sahnetorte, fertige Torten angeliefert	Warenannahme	frisch, ≤ 2 Tage bei ≤ + 4 °C gelagert
	Zwischenlagerung	ohne Bodenkontakt gelagert, trocken, dunkel, sicher vor Schädlingen, vollständig dicht verpackt gelagert
	Herstellung	Kuchenboden ist auf den Kern durchgebacken (Stäbchenprobe), abgedeckt aufbewahrt, in die Füllung sind keine rohen Eier eingearbeitet, Kühlkette ist eingehalten.
	Ausgabe	Torte wird innerhalb 2 Tagen aufgebraucht

Bei regionalen Festen empfiehlt sich die Belieferung mit Lebensmitteln und Speisen vornehmlich durch ansässige Direktvermarkter.



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

5. Überprüfung der Hygienekontrollpunkte von ausgegebenen Speisen

Lebensmittel, Speisen	Wareneingang	Kontrollpunkt beim			Vorgaben eingehalten?
		Lagern	Zubereiten	Ausgeben	



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anhang II: Checklisten, Formulare, Vorlagen für die Dokumentation

6. Temperaturkontrolle Lagerung

Einrichtung/Gerät: _____ Temperatursollwert: _____

Datum/ Uhrzeit	gemessene Temperatur	bei Temperatur- abweichung: Maßnahmen mit dem Gerät	bei Temperatur- abweichung: Maßnahme mit der Ware	Unterschrift

Hinweis: Für jede Kühl-/Erhitzungseinrichtung bzw. jedes Transport- sowie Verkaufsfahrzeug ist eine entsprechende Liste zu führen, ggf. am Gerät anzubringen.



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anlage III: Vorlagen zur Orientierung

1. Getränkekarte (Beispiel)

	Menge	Endpreis
<u>Alkoholische Getränke:</u>		
Pils – Bier, spritzig	0,4 l	2,00 €
Lagerbier, dunkel	0,5 l	2,40 €
Naturtrübes Hefeweißbier	0,5 l	2,20 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	2,20 €
Leichte Weiße	0,5 l	2,20 €
Festbier, süffig	1 l	5,25 €
Märzenbier	0,25 l	1,60 €
Pils	0,33 l	2,00 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,00 €
<u>Alkoholfreie Getränke:</u>		
Zitronenlimo	0,2 l	1,60 €
Spezi (koffeinhaltig)	0,4 l	1,90 €
Tafelwasser	0,2 l	0,95 €
Mineralwasser	0,33 l	1,50 €
Apfelsaft	0,25 l	1,60 €
Traubensaft weiß	0,25 l	1,60 €
Traubensaft rot	0,25 l	1,80 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	2,20 €
Orangensaftschorle	0,4 l	2,20 €
Säfte (verschiedene Sorten)	0,25 l	1,80 €
<u>Weine:</u>		
Würzburger Stein, Franken, Kabinett	0,2 l	2,70 €
Domina, Rotwein, Franken, Spätlese	0,25 l	3,40 €
<u>Spirituosen:</u>		
Obstler	2 cl	1,80 €
Birnenbrand	2 cl	2,00 €
Zwetschgenbrand	2 cl	2,00 €
<u>Heiße Getränke:</u>		
Tasse Kaffee		1,50 €
Kännchen Kaffee		3,00 €
Espresso		1,50 €
Cappuccino		1,80 €
Glas Schwarztee, Darjeeling		2,00 €
Glas Grüntee, Lung Ching		2,00 €
Glas Pfefferminztee		1,30 €
Tasse Kakao		1,50 €



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anlage III: Vorlagen zur Orientierung

2. Speisekarte (Beispiel)

	Endpreis
<u>Suppen</u>	
Pfannkuchensuppe	2,80 €
Backerbsensuppe	2,80 €
Gulaschsuppe mit Brot	3,50 €
<u>Fleischgerichte</u>	
Schnitzel Wiener Art, Salat, Pommes	9,20 €
Sauerbraten, Blaukraut, Knödel ⁽⁵⁾	8,80 €
Holzhammersteak, Pommes, Kräuterbutter	7,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rind, Salzkartoffeln	9,50 €
<u>Vegetarische Gerichte</u>	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,00 €
Rahmpilze mit Semmelknödel	7,00 €
Gemüseteller mit Kräutersoße und Käse überbacken	7,00 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Blattsalat	4,50 €
<u>Salate</u>	
Kleiner Beilagensalat	2,80 €
Salatteller mit Putenbruststreifen	7,80 €
Salatteller nach Art des Hauses	7,00 €
<u>Selbstgebackene Kuchen</u>	
Heidelbeeruchen	2,40 €
Zwetschgendatschi	2,40 €
Käsesahnetorte	2,40 €
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	3,00 €
<u>Brotzeiten</u>	
Lachsbrot (Lachsersatz) ^(1 + 2)	2,90 €
2 Bratwürste ⁽³⁾ mit Sauerkraut, Brot	3,20 €
2 Debreziner mit Kren und Brot	3,20 €
Pressack weiß und rot ⁽¹⁺⁴⁺⁸⁾ und Brot	4,20 €
Bayerischer Wurstsalat ⁽¹⁺⁴⁺⁸⁾ und Brot	4,20 €
Griebenschmalzbrot ⁽⁴⁾	1,50 €
Käsebrett, gamiert	5,90 €
Currywurst, Pommes ^(1a+3+4)	6,00 €



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Anlage III: Vorlagen zur Orientierung

3. Kennzeichnung der Zusatzstoffe in der Speisekarte

Zusatzstoffe im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaft oder Wirkung zugesetzt zu werden.

Die Herstellung der Zusatzstoffe, deren Verwendung zu bestimmten Lebensmitteln und deren mengenmäßige Zugabe werden genau gesetzlich geregelt. Bei Verwendung von **Zusatzstoffen** zu Lebensmitteln, die ohne Verpackung, also lose an den Verbraucher angegeben werden, **m ü s s e n** folgende Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden:

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Phosphat
- 4: mit Geschmackverstärker
- 5: mit Nitritpökelsalz
- 6: mit Antioxidationsmittel
- 7: mit Süßungsmittel
- 8: mit Milcheiweiß
- 9: koffeinhaltig
- 10: chininhaltig
- 11: enthält eine Phenylalaninquelle
- 12: geschwefelt
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen durch Fußnote in der Speisekarte

Beispiel:

Lachsbrot (Lachsersatz, 1 + 2)	2,90 Euro
Currywurst (3 + 4 + 5) mit Pommes	2,80 Euro
Schweinebraten, Sauerkraut, Kloß (12)	6,90 Euro

Die Kennzeichnung von Schinken

Grundsätzlich ist *Schinken* ausschließlich Hinterschinken aus dem Schlegel oder Keule. **Andere** Schinkenarten sind mit der richtigen Bezeichnung und zum Beispiel mit einer Fußnote, zu kennzeichnen.

Andere Schinkenarten können sein:

1. Vorderschinken
2. Vorderschinken aus Fleischteilen zusammengesetzt
3. Formfleisch aus Vorderschinken

Diese Angaben sind auf der jeweiligen Seite der Speisekarte zu vermerken, oder bei einem entsprechendem Hinweis darauf in der letzten Seite aufzuführen!



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

4. Zugelassene Zusatzstoffe (nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zusatzstoff	Kennzeichnung	Beispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoffen“	Heringssalat, Dekoration, Überzüge
Alle Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalat, emulgierte Soßen
<i>Beim Einsatz von Nitriten und Nitraten können die Angaben „mit Konservierungsstoff“ ersetzt werden durch folgende Angaben</i>		
Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, Jodsalz oder Kochsalzersatz	„mit Nitritpökelsalz“	Fleischerzeugnisse
Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt	„mit Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, Jod- oder Kochsalzersatz	„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Kochschinken, Brühwurst, Dauerwurst
alle Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Soßen, Bratöl, Fette
alle Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	viele Fleischerzeugnisse, Suppen und Soßen, vor allem in Form von Glutamaten



BAD SCHWALBACH

DER MAGISTRAT

Schwefeldioxid und/oder Sulfite von mehr als 10mg/kg, berechnet als Schwefeldioxid	„geschwefelt“	Gemüse in Essig, Sago, Kartoffelteig, Trockenfrüchte, geschälte Kartoffeln
E 579 oder E 585 bei Oliven	„geschwärzt“	Oliven
E 901 bis E 904, E 912 oder E 914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Birnen, Äpfel
E 338 bis E 341, E 450 bis E 452 bei Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse
Süßungsmittel Bei Aspartam zusätzlich	„mit Süßungsmittel“, bei mehreren „mit Süßungsmitteln“ Enthält eine Phenylalaninquelle	
Milcheiweiß	„mit Milcheiweiß“	
Koffein	„koffeinhaltig“	Cola, Spezi, Kaffee
Taurin	„taurinhaltig“	Red Bull
Chinin	„chininhaltig“	Bitter Lemon