

## HYGIENISCHE RICHTLINIEN

### Hygienische Anforderungen bei Verkauf und Herstellung von Lebensmitteln

Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen insbesondere folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
2. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.
3. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
4. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
5. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein.
6. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine ausreichende Zufuhr an Kalt- und Warmwasser verfügen. Sollte der Anschluss im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen (z.B. Campingwaschanlage). Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind.
7. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ (Kreuzkontamination) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.
8. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt.

Dies sind allgemeine Hygiene-Richtlinien bei Verkauf und Herstellung von Lebensmitteln. Sie als Aussteller sind verpflichtet die gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene einzuhalten. Die genauen Informationen erhalten Sie von den Gesundheitsämtern in den jeweiligen Veranstaltungsorten. Bitte informieren Sie sich vorab über die genauen Regelungen.

## ZUSTÄNDIGE ÄMTER

### DÜSSELDORF

Amt für Verbraucherschutz/Lebensmittelüberwachung  
Ulmenstraße 215  
40200 Düsseldorf  
Tel: +49 211-89 932 42

### STUTT GART

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung/  
Landratsamt Esslingen  
Pulverwiesen 11  
73728 Esslingen  
Tel: +49 711-39 021 545

### HAMBURG

Amt für Verbraucherschutz/Amt für Arbeitsschutz V3  
Billstraße 80  
20539 Hamburg  
Tel: +49 40-42 827 0

### MÜNCHEN

Referat für Gesundheit und Umwelt  
Bayerstraße 28a  
80335 München  
Tel: +49 89-23 338 625