

Vor der Veranstaltung Hygiene Planung

- ✓ **Kühlanlagen zeitgerecht in Betrieb nehmen**, damit diese bereits bei Anlieferung der Lebensmittel die erforderliche Temperatur haben! Die Transporttemperatur darf max. 3° C über der Lagertemperatur liegen.
- ✓ Glatte **Bodenflächen** in den Bereichen Zubereitung sowie Ausschank/Ausgabe sicherstellen. Ausreichend saubere und geeignete **Arbeitsflächen** (glatt, leicht zu reinigen) sowie **Equipment** (Schneidbretter, Behälter, ...) bereitstellen.
- ✓ **Ablauf planen** (Schmutzgeschirr-Rücklauf, Speisenausgabe, Getränketheken, Mehlspeisenplätze, ...), um gegenseitige negative Beeinflussungen zu vermeiden und das Kreuzkontaminationsrisiko zu minimieren.
- ✓ **Handwaschmöglichkeiten** und Ausstattung (Seife, Desinfektion, Papier, Müllbehälter) einrichten.
- ✓ **WC-Anlagen**: eine Sitzkabine für Personal absperren (wenn möglich).

Aushangpflichten

- ✓ Das **Jugendgesetz** ist aushangpflichtig!
- ✓ Hinweise auf die **Ausnahmeregelung bei der Allergenkennzeichnung** für selbstgemachte Aufstriche und Mehlspeisen.

Wichtig bei Speise- und Getränkekarten

- ✓ **Allergeninformationen** (Hinweis zur mündlichen Weitergabe oder Auszeichnung)
- ✓ **Jugendgetränke**
- ✓ Hinweis **Dosen- und/oder Flaschenpfand**, Rückgabestellen

Servicestelle für alle Freiwilligen und Vereine

Kostenlose, unabhängige und **persönliche Beratung** für alle, die sich freiwillig engagieren möchten oder bereits aktiv sind – in Vereinen und darüber hinaus.

Kontaktieren Sie uns für News, Infos und Tipps zum Freiwilligenwesen.



Sonja Schmid
Projektmanagement
und Vereinsberatung



Konrad Tiefenbacher
Projektmanagement
und Vereinsberatung

Kostenlose Info-Hotline 0810 00 10 92



Freiwilligencenter Niederösterreich
Schlossplatz 1, 3452 Atzenbrugg
service@freiwilligencenter.at
freiwilligencenter.at



Eine Initiative der
**Kultur. Region.
Niederösterreich**

Medieninhaber und Herausgeber: Kultur.Region.Niederösterreich GmbH
3100 St. Pölten, Neue Herrngasse 10, office@kulturregionnoe.at,
www.kulturregionnoe.at, FN 179146a, LG St. Pölten, UID: ATU47800606,
Druck: Eigner Druck GmbH, 3040 Neulengbach

Eine Initiative der
Kultur.Region.Niederösterreich

FREI WILLIGEN CENTER

Niederösterreich

Tipps zur Lebensmittelhygiene bei Veranstaltungen

Info-Hotline
0810 00 10 92
freiwilligencenter.at

Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz



Vor der Veranstaltung Hygiene Planung

Stellen Sie eine Veranstaltungsmappe mit allen Unterlagen zusammen und nehmen Sie diese zur Veranstaltung mit:

1. Veranstaltungsgenehmigung
2. Zertifikate verwendeter Geräte (Zelt, Schank, ...)
3. Schulungsnachweis Lebensmittelhygiene für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Schulungen zeitgerecht durchführen und dokumentieren. Dabei auch die „gesundheitlichen Anforderungen“ jährlich umsetzen.
4. Rezepturen zur Allergenfestlegung
5. Erklärungen zur Freiwilligenarbeit
6. Formulare für die Eigenkontrolle (Kühlung, Tiefkühlung, Warenannahme)
7. Trinkwassergutachten (jährlich) bei Verwendung von Brunnenwasser

Hygiene-Checkliste für die Vorbereitung:

Nicht vergessen

- ✓ Die **Müllabholung** und **Mülltrennung** klären.
- ✓ Zumindest eine Woche vor der Veranstaltung das **Festinventar** – dazu gehören Besteck, Gläser und Geschirr, aber auch Schneidbretter, Kochlöffel sowie die **Kühlanlagen** – überprüfen. Schadhafte, gesprungenes oder abgesplittertes Geschirr und Gläser sofort ersetzen, die Kühlanlagen reinigen und auf Funktionstüchtigkeit prüfen. Schankanlage überprüfen, servicieren und reinigen.

Bei der Veranstaltung Hygienesicherung- sauber arbeiten

Hygiene im laufenden Betrieb

- ✓ Arbeiten Sie – ganz allgemein gesprochen – so sauber, als würden Sie die erzeugten Produkte gerne selber essen.
- ✓ Tragen Sie bei der Zubereitung der Speisen stets eine Kopfbedeckung sowie saubere Arbeitsoberbekleidung.
- ✓ **Hände waschen!** Klingt banal, ist aber leider keine Selbstverständlichkeit. Vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln unbedingt Hände mit Seife waschen (2x „Happy Birthday“ singen genügt). Die Hände sollten in jedem Fall nach dem Toilettengang sowie nach der Arbeit mit rohen Eiern, Fisch oder Geflügel desinfiziert werden.
- ✓ Wenn Sie mit **Handschuhen** arbeiten sind diese laufend zu wechseln – insbesondere bei Tätigkeitswechsel oder nach Berührung unsauberer Stellen. Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen.
- ✓ Achten Sie stets auf **hygienischen Umgang** mit Geschirr- und Schwammtüchern sowie Reinigungsschwämmen. Geschirrtücher regelmäßig wechseln bzw. neue verwenden. Schwammtücher und Reinigungsschwämme nach der Verwendung sofort möglichst heiß (ggf. mit Reinigungsmitteln) reinigen, ausdrücken, trocknen lassen, am besten außerhalb des Arbeitsbereichs mit Lebensmitteln.
- ✓ **Lebensmittelbehälter** dürfen niemals am Boden stehen! Planen Sie Abstellmöglichkeiten sowohl in der Kühlung als auch im Küchenbereich ein.
- ✓ Trennen Sie im **Kühlbereich** verpackte Lebensmittel von verschmutzten. Salat und Eier am besten weit unten lagern, rohe und zubereitete Produkte unbedingt getrennt aufbewahren – idealerweise in eigenen, gut verschließbaren Behältern.

Bei der Veranstaltung Reinigung und Desinfektion

Für einen reibungslosen Ablauf

- ✓ **Produkte richtig verwenden** – Konzentrationen und Einwirkzeiten, Nachspülen ja/nein – das darf am Fest selbst keine Frage mehr sein.
- ✓ Ständige **Reinigung der Arbeitsflächen** im Arbeitsablauf. Arbeitsplätze für Geflügel bzw. zum Aufschlagen von Eiern sind laufend zu reinigen und zu desinfizieren.
- ✓ **Schankanlage am Abend säubern** (Zapfhahn, Tassen, ...), ebenso abends die Verunreinigungen in Kühlschränken, Pulten und Vitrinen entfernen.
- ✓ **Boden** bei Bedarf, mindestens jedoch am Abend aufwaschen. **Müll** am Abend aus der Zubereitungszone entfernen

Notizen

Notizenfeld mit gelbem Hintergrund und einem Raster aus kleinen Punkten für handschriftliche Notizen.