Deutsche Messe

Beiblatt

Küchen, Lebensmittellager, Schanktresen

Ergänzend zum Punkt 4.7.11 der Technischen Richtlinien

Beim Bau von Räumen und Bereichen, wie z.B. Küchen, Lebensmittellager und Schanktresen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist folgendes zu beachten:

- In den Hallen und im Freigelände dürfen keine gasbetriebenen Küchengeräte betrieben werden.
- Küchendünste dürfen nicht in die Halle geleitet werden. Geruchsbelästigungen sind auszuschließen.
- Aus Gründen des Umweltschutzes sind Speiseöle, Fritteusenfette u. Ä. gesondert zu entsorgen. Entsprechende Behälter sind am Stand vorzuhalten. Werden fetthaltige Abwässer eingeleitet, ist der Einsatz von Fettabscheidern erforderlich (siehe auch Punkt 6.2.1).
- Geeignete Feuerlöschmittel sind in ausreichender Menge vorzuhalten (z.B. CO_2 Feuerlöscher)

Lebensmittelsicherheit
Beim Umgang mit Lebensmitteln sind die Vorschriften der Verordnung über Lebensmittelhygiene VO(EG) 852/2004, Anhang II zu beachten.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Dazu sind insbesondere folgende Vorgaben einzuhalten:

- Fußböden in Räumen und Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt werden (Küche, Lager, Schanktresen etc.), müssen über eine glatte, leicht zu reinigende und abwaschbare Oberfläche verfügen. Teppichböden in diesen Räumen und Bereichen sind nicht erlaubt.
- Oberflächen von Geräten und Einrichtungsgegenständen müssen ebenfalls eine glatte, abwaschbare Oberfläche aufweisen und dürfen nicht aus unbehandeltem Holz bestehen.
- Es müssen ausreichend Geschirrspülbecken mit Kalt- und Warmwasser oder Geschirrspülmaschinen zur Verfügung gestellt werden.
- Es müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit fließend Kalt- und Warmwasser und Ausstattung zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
- Werden Lebensmittel gewaschen, so muss zusätzlich ein weiteres Spülbecken hierfür vorhanden sein.
- Für die Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (auch: belegte Brötchen) müssen ausreichende Kühleinrichtungen mit Thermometer oder Temperaturanzeige zur Verfügung stehen. Personen, die in Küchen beschäftigt sind, müssen eine aktuelle Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis) bei sich führen.
- Die Vorschriften zur Kennzeichnung von Allergenen und der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln sind zu beachten.

Die aufgeführten Punkte sprechen nur die wichtigsten Vorschriften und nicht die komplette Lebensmittelhygiene Verordnung an. Bei festgestellten Verstößen im Rahmen behördlicher Kontrollen, wird der Betreiber des Standes ggf. zur Abstellung der Mängel aufgefordert.

Bei Fragen zur Lebensmittelsicherheit wenden Sie sich bitte an die Landeshauptstadt Hannover:

Lebensmittelüberwachung
Am Schützenplatz 1
30169 Hannover
Tel.: +49 511 168 31152
Fax: +49 511 168 31233
E-Mail: 32.21.3@Hannover-Stadt.de

Getränkeschankanlagen
Für den sicheren und hygienischen Betrieb von Getränkeschankanlagen beachten Sie bitte die berufsgenossenschaftlichen Arbeits-Sicherheits-Informationen ASI 6.80 und 6.84 sowie die DIN 6650-6.