

Voda

Mora da se upotrebuvaat samo **specijalni creva za pjenje voda**, obicnite gradinarski creva ne gi ispolnuvaat uslovite! Povejke informaci ke najdete vo „upatstvoto za rakovodenje so hrana na proslavi od zdruzenija i ulicni festivali“ – „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmittel auf Vereins- und Straßenfesten“ (poglednete Infomacii/informativni listovi/linkovi).



Za cistejne na sadovite, priborot za jadenje i cashite za pijaloci mora da se obezbedat **dva posebni mijalnici ili mashina za mienje sadovi**. Mora da se koristi **topla voda i detergent**. Se preporacuva da se koristat mobilni prikolki so mijalnici od zdruzenija ili od opshtinite.

Za cistejne na kriglite za pivo moze da se koristi i ladna voda so specijalno sretstvo za cistenje. Vodata shto se koristi za hranata ili za cistenje na opremata, na mashinite, i za priborot kako i za mijanje race, mora da bide upotrebliva **voda za pjenje**. Mora da poseduvate dokument za izvrshe- noto cistenje na sistemot za tocenje na pijaloci.

Otpad

Za odstranuvanje na otpadot mora da ima dovol- no kanti/kontenjeri, koj dobro se zatoraat/ zape- catuvaat. Otpadot mora spored pravilata ednash ili po potreba povejke pati na den, da se odstra- nuva.

Organzacija

Od sekoje zdruzenie mora da ima edna odgovor- na licnost koja ke bide upatena vo vrska so prashanjata za higenata na fetivalot. Zadolzitelno sledinte navedeni tocki treba da se ispolnat predvreme:

- Oznacuvajne na aditivi
- Dozvola za izdavajne na pijaloci
- Nastava kaj zavodot za zdravstvo ili
- obuka, upatstvo za izbegnuvajne na in- fekcii/truenje od hrana, od zavodot za zdravstvo na republika Baden-Württemberg

Informaci/Informativni listovi/linkovi

☺ www.untersuchungsamter-bw.de

Link: Infomaterial/ Merkblätter>

- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
- Zusatzstoffe
- Allergene
- Frittierfette
- Selbstbedienung bei Büffets/Theken
- ...und weitere Merkblätter

☺ www.gesundheitsnetz-ostalbkreis.de

Gesundheitsamt >Hygieneanforderungen >

- Belehrung Infektionsschutzgesetz
- Feste und Zelte Merkblatt „Vermeidung von Lebens- mittelinfectionen“ Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

☺ Internet- Suche: [Regierungspraesidium Stuttgart](http://www.RegierungspraesidiumStuttgart.de) > Infodienst > Direktvermarktung > diverse Merk- blätter

Dokolku vie go pocituvate sovetnikot i hranata ja pripremate pravilno i ja pushtate vo promet, so toa go imaate dokazano vasheto dolzno i precizno vnanie pri rakuvajne so hrana. Zavrshno treba ushte da se istakne, deka vie kako zdruzenie ste odgovorni za bezbednosta na ponudenata hrana i site drugi proizvodi koi gi nudite.

Nadlezniot organ za veterinarstvo i inspekcija za hrana vi po- sakuva celosen uspeh na vashiot festival. Za povejke infor- maci e dostapen i stoi na vashe raspolagajne.

Kontakt

Landratsamt Ostalbkreis

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Julius-Bausch-Straße 12

73430 Aalen

Fon: 07361/503-1830

Web: <http://www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de>

Izdadeno: Februar 2017



OSTALBKREIS

GESCHÄFTSBEREICH
VETERINÄRWESEN
UND LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

SOVETNIK

HRANA

NA

PROSLAVI OD ZDRUZENIJA

I

ULICNI FESTIVALI



“So sigurnost dobar Festival”

Proslavi od zdruzenija i ulicni festivali se sekogash vo sezona.

Sosema e razbirlivo deka jadejneto i pienjeto pri- pajgaat i se karakter na ovie nastani.

Zatoa cesto raste raznovidnosta i opsegot na ponudata.

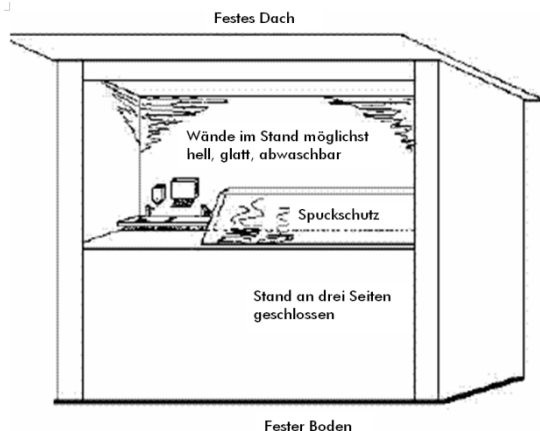
Ova e vodit za da se izbegnuva opasnostata za zdravjeto na potroshuvacite.

Prodazen shtand / zashtita protiv kashlica

Standot mora da bide **odozgora i od stranite** cvrsto zatvoren. A predniot del do polovina. Samo gorniot del od prednata strana treba da bide otvoren.

Isto taka podot treba da bide na **cvrsta podloga**, koja treba da bide upotrebliva i vo vlazni vremenski uslovi. Pokrivot na prednata strana mora da e istaknat i da zashtituva vo loshi vremenski uslovi. Rabotnite masi, masite za prodazba kako i opremata i sadovite mora da imaat **mazni povrshini, za da mozat dobro da se iscistat i da bidat od material sto ne rgjosuva** i da bidat vo **sovrsheno cista sostojba**.

Site ponudeni proizvodi mora da se pripremaat i da se izdavaat vo higenski zadovolitelni uslovi. Hranta mora da bide zashtitena od negativni efekti i vlijanija. Prednata strana kade stoi i se prigotvuva hranata mora da bide zashtitena so **dovolno visoka pregrada** (Pleksistaklo, prohranski materijal), poradi kashlica, kivavica i dopir od strana na posetitelite.



Rakuvanje so hrana

Lesno rasipliva hrana i sastojki moraat da se cuvaat na slednive temperaturi:

meleno meso/ shashlik	max.	+ 4°C
surovi kolbasi	max.	+ 4°C
kolbasi/meso	max.	+ 7°C
pileshko meso	max.	+ 4°C
sendvici	max.	+ 7°C
torti so shlag/krem	max.	+ 7°C
svezo mleko	max.	+ 8°C
sirenje/kashkaval	max.	+10°C
zamrznati proizvodi	max.	- 18°C
pakovan sladolet	max.	- 18°C
testo za palacinki	max.	+ 7°C
salata	max.	+ 7°C

Za kontrola na temperaturata treba vo sekoj ured za ladejne da ima termometar.

Toplite obroci do izdavajneto mora da imaat temperatura od +65°C i netreba da se cuvaat topli podolgo od 3 casa. Temperaturata mora da se proveruva redovno.

Obelezuvanje / Aditivi / Alergeni

Koristeni aditivi vo hranta, kako na primer zasiluvaci na hrana, konservansi i drugi, trebaat da bidat jasno oznaceni. Momentalno dobrovolnite organizirani proslavi na zdruzenijata se iskluceni za informirajne i etiketirajne na alergeni, no toa se preporacuva.

Cenite treba da se na vidljivo mesto i da se jasno citlivi. Ako e potrebno, na primer ponudeni otvoreni pijaloci mora i kolicinata da se navede.

Spakuvanite proizvodi kako na primer marmalat, zestoki pijaloci, bozikni kolacinja i drugo, treba da bidat korektno oznaceni.

Personal / Mijalnik za race

Samo zdravi lica smeat da rabotat (da nemaat kashlica, da ne mu tece nosot, da nemaat dijarea ili drugi bolesti; rani na dlankite ili racete mora da bidat cisto pokrieni).

Po princip licata koi se zanimavaat so hrana na festivali, moraat da prisustvuvaat na predavajneto za zakonot pri zashtita na infekcii.

Ova se izvrshuva od strana na nadlezniot organ za zdravstvo od Landratsamt Ostalbkreis, i se izdava dokaz za ucestvoto.

Licnosti, koj pomalku od 7 dena vo godinata dobrovolno rabotat, im treba sopstvena obuka vrs osnova na upatstvoto "Izbegnuvajne na infekcija na hrana" od zavodot za zdravstvo na republika Baden-Württemberg, da ja izvrshat i dokumentiraat.

Personalot treba da nosi cista i soodvetna zashtitna obleka.

Mora da ima pristap do sanitarno- higienските prostori.

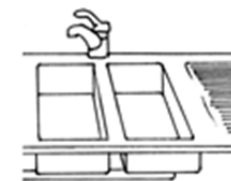
Racete da bidat temelno iscisteni pred pocetokot na aktivnostite, po pauzi i po poseti na toilet. Ako e potrebno i da se dezinficiraat.

Shtandovite koi prodavaat otvorena hrana, kako i vo toaletot za personalot mora da se obezbedeni so mijalnik za race so topla i ladna voda.

Isto taka treba da se obezbedi tecen sapun i krpi za edna upotreba, po potreba i sredstvo za dezinfekcija na race.

Vnimanije: drzete dovolno rastojanie od mijalnikot za race i hranata.

Spülbecken



Handwaschbecken

