

Su

Sadece su içme hortumları kullanılmak zorunda, bahçe hortumları su içme özellikleri taşımadığı için yasaktır! Bununla ilgili daha fazla bilgiyi „Cadde festivalleri ve dernekler için olan gıdaların kullanma kılavuzu“nda bulabilirsiniz (Infos/Merkblätter/Links).



Tabak, çatal, bıçak ve bardakları yıkamak için iki ayrı lavabo yada bulaşık makinesi hazırda bulundurulmak zorundadır. Ayrıca sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanılmalıdır. Tavsiye olarak derneklerden yada belediyeden Geschirrmobile kullanabilirsiniz.

Bira bardakları için özel deterjan ile birlikte soguk su ile yıkanabilir. Yemeklerin, makinelerin, bulaşıkların ve ellerin yıkanacağı su içecek suyu kalitesinde olmak zorundadır. İçecek doldurma musluğu temizlendiğine dair belge bulundurulmak zorundadır.

Çöp

Çöplerin atılacağı kovalar yeterli sayıda ve iyice kapatılabilir olarak koyulmalıdır. Çöpler günde en az 1 kere ve gerektiği zamanda uygun şekilde atılmak zorundadır.

Organizasyon

Her dernekte en az bir kişi etkinlikte hijyenle ilgili sorularla ilgilenmelidir.

Etkinlikten önce aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- katkı madde etiketlemeleri
- içecek satış izni
- sağlık departmanından verilen eğitim yada
- Eyalet sağlık bakanlığından alınan „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“ kılavuz eğitimi

Bilgi/hakkında bilgi notu/Sol

☺ www.untersuchungsaeamter-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 Lebensmittelinfektionen“ Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg

☺ İnternet araması: Robert- Koch-Institut> § 43 Abs. 1 in SG ingilizce

☺ İnternet- Suche: [Regierungspraesidium Stuttgart](http://www.regierungspraesidium-stuttgart.de) > Infodienst > Direktvermarktung > diverse Merkblätter

Eğer bu tavsiyelere uyarmanız ve bütün gıdaları düzgün bir şekilde hazırlayıp satışa sunarsanız, gıdalarla ilgili gereken kurallara uyduğunuzu gösterdiniz. Son olarak dernek olarak sunulan gıda ve ürünlerin güvenliğinden siz sorumlusunuz.

Veteriner ve Gıda izleme departmanı olarak size festivalinizde başarılar diliyoruz ve konuyla ilgili devam eden sorularınız için bize her zaman ulaşabilirsiniz.

İletişim

Landratsamt Ostalbkreis

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Julius-Bausch-Straße 12

73430 Aalen

Fon: 07361/503-1830

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

Stand: April 2018

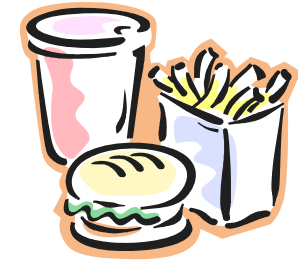


OSTALBKREIS

GESCHÄFTSBEREICH
VETERINÄRWESEN
UND LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Danışman

DERNEK- VE CADDE FESTİVALLERİNDEKİ GIDALAR



„Kesinlikle iyi bir Etkinlik“

Dernek- ve Cadde Festivalleri daima Sezonadır. Yeme ve İçme böyle Festivallerin vazgeçilmezidir. Çeşitlilik ve sunulan ürünler artarak büyüyor. Bu broşür Tüketicilerin sağlığını korumak ve olası tehlikeleri önlemek için yardımcı niteligindedir.

Satis Stand

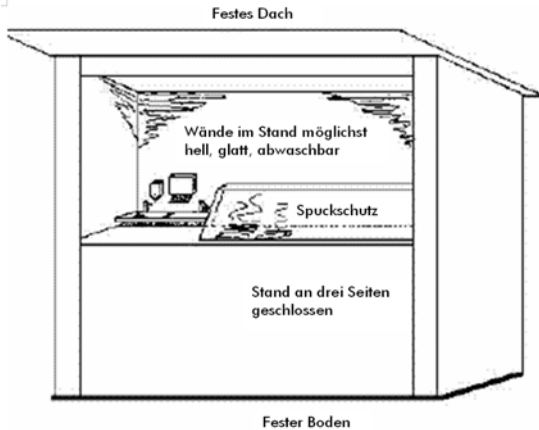
Açık gıda satan Satış standları, gıdaların üzeri kapalı ve hava almayacak şekilde her yönden kapalı olması gerekiyor, sadece yemek verilen taraf açık olabilir.

Ayrıca Satış Standlarının durduğu yerlerin sert zemin olması gerekiyor ki yağmurlu hava'da üzerinden yürünebilmeli. Satış Standında gıdaların satıldığı bölüm üzerindeki çatı yağmurlu/rüzgarlı havalara karşı dayanıklı olmalıdır.

Çalışma Masası, satış masası, gıdaların saklanacağı kaplar ve makineler pürüzsüz, üzeri yıkanabilir, korozyona dayanıklı olması gerekmektedir. Kullanılacak makineler hasarsız ve temiz olmalıdır.

Sunulacak bütün ürünler hijyenik koşullarda hazırlanmalı, satış standına temiz bir şekilde getirilmiş olarak satılmalıdır.

Gıda maddeleri, dışardan olumsuz etkilenecek bütün etkenlerden korunmalıdır. Stand üzerinde hazırlanacak yada hazırlanmış olan gıdaların, misafirlerin öksürmesinden, hapsurmasından ve dokunmalarından korumak için kapalı tutulmalıdır. (Örneğin: Akrilik Cam, Paslanmaz Çelik vs. ile).



Gıdalari saklama koşullari

Hızlı, kolay bozulan gıdalar ve malzemeler aşığıda belirtilen derecelerde saklanmalıdır:

Kıyma/Kebap	max.	+ 4°C
Kırmızı Sosis	max.	+ 4°C
Sosis/Salam, Et	max.	+ 7°C
Tavuk eti	max.	+ 4°C
Sandviç	max.	+ 7°C
Kremalı Pasta	max.	+ 7°C
taze Süt	max.	+ 8°C
Peynir	max.	+10°C
dondurulmuş Ürünler	max.	- 18°C
Dondurma, kutu'da	max.	- 18°C
Waffle-Harcı	max.	+ 7°C
Salata	max.	+ 7°C

Her soğutucuda sıcaklık kontrolü için termometre olmalıdır. Sıcak yemekler satışa kadar en az 65 derece olmak zorunda ve 3 saatten fazla sıcak tutulmamalıdır. Sıcaklık düzenli olarak kontrol edilmedilir.

İşaretlemeler/Katkı maddeleri/Alerji

Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri (örnek olarak: tatlandırıcı, renklendirici, koruyucular vs.) açık olarak görünecek şekilde işaretlenmelidir. Derneklerin organize ettikleri etkinliklerde alerji bilgileri ve işaretlemeleri yazılmak zorunda değildir, ama tavsiye edilir.

Fiyatlar iyi görünecek bir yerde, açıkça okunabilir olmalı ve gerektiği durumlarda örnek olarak satılacak içeceklerde miktar belirtilmelidir.

Reçel, Alkol, kuru pastalar ve benzeri paketlenmiş ürünlerin fiyatlarının doğru yazılması gerekmektedir.

Personel/Lavabo

Sadece sağlıklı kişiler çalışmaya izinlidir (öksürük, nezle, ishal yada başka hastalıklar olmamalıdır, ellerde ve kollarda açık yaralar temiz olarak kapatılmak zorundadır).

Gıdalarla çalışacak olan kişiler kesinlikle enfeksiyon koruma kanunu (Infektionsschutzgesetz) eğitimine katılmak zorundadır. Bu eğitim, katılım belgesiyle birlikte Landratsamt Ostalbkreis - Sağlık Departmanı (Geschäftsbereich Gesundheit) tarafından verilmektedir.

Senede 7 günden daha az bu etkinliklerde gönüllü olarak görev alan kişiler, Baden-Württemberg Eyalet Sağlık Bakanlığı tarafından verilen „gıda kaynaklı enfeksiyon önleme“ (Vermeidung von Lebensmittelinfektionen) broşüre göre ayrı bir eğitime katılmalıdır.

Personel temiz ve uygun koruyucu giysi giymelidir. Tuvalet imkanı sağlanması gerekir.

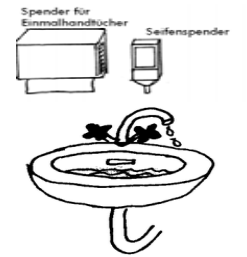
Eller, çalışmaya başlamadan önce, moladan sonra yada tuvalet ihtiyacından sonra iyice yıkanmalı ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.

Açık gıda olan satış standlarında ve personel tuvaletinde de iki ayrı lavabo olacak şekilde elleri yıkamak için soğuk ve sıcak su olan lavabolar hazır bulundurulmalıdır. Bunun dışında sıvı sabun ve tek kullanımlık havlu gerekirse dezenfekte hazırda olmalıdır.

Önemli: Lavabo ile gıdalar arasında yeterli mesafe bırakılmalıdır.



bulaşık yıkama lavabosu



el yıkama lavabosu