



### SU

Sadece su içme hortumları kullanılmak zorundadır, bahçe hortumları su içme özellikleri taşımadığı için kullanılamaz. Bununla ilgili daha fazla bilgiyi „Sokak ve dernekler festivalleri için gıdaların kullanma kılavuzu”nda bulabilirsiniz („Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten”) (In-fos/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 ya da belediyelerden tedarik edile-bilen Geschirrmobile kullanabilirsiniz.

Bira bardakları özel deterjanlar kullanılarak soguk suyla da yıkanabilir. Yemeklerin, makinelerin, bulaşıkların ve ellerin yıkanacağı su, içecek suyu kalitesinde olmalıdır. İçecek doldurma musluğunun temizlendiğine dair belge bulundurulmak zorundadır.

### ÇÖP

Çöplerin atılacağı kovalar yeterli sayıda ve tam kapatılabilir şekilde olmalıdır. Çöpler günde en az 1 kere ve gerektiği zamanda uygun şekilde boşaltılmalıdır.

### ORGANİZASYON

Her dernekte hijyenle ilgili sorularla ilgilenecek bir kişi belirlenmelidir. Etkinlikten önce aşağıdaki noktalara dikkat ediniz

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

### [www.untersuchungsamter-bw.de](http://www.untersuchungsamter-bw.de)

- Kulüp ve sokak festivallerinde yiyecek kullanımı için yönergeler
  - Katkı Maddeleri
  - Alerjenler
  - Kızartma yağları
  - Büfeler/tezgahlar için self servis
- Devlet Sağlık Dairesi BW Gıda Enfeksiyonlarının Önlenmesi Brosürü (Yılda 6 Güne kadar gönüllülük esaslı)

### [www.gesundheit.ostalbkreis.de](http://www.gesundheit.ostalbkreis.de)

- Gıda Sektörü Alanında çalışanlara yönelik Eğitimler (Yılda yedi günden itibaren gönüllülük esaslı)

Eğer bu tavsiyelere uymazsanız ve bütün gıdaları önerilen şekilde hazırlayıp satışa sunarsanız, gıdalarla ilgili gereken kurallara uydüğunuzu kanıtladınız demektir. Sonuçta sunulan bütün Gıdaların ve Ürünlerin sorumluluğu Dernek olarak size aittir.

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



### İLETİŞİM

Landratsamt Ostalbkreis  
Veretinarwesen und Lebensmittelüberwachung  
Julius-Bausch-Straße 12  
73430 Aalen  
Fon 07361 503-1830  
[www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de](http://www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de)

Durum: Eylül 2022

Resim: ©wavebreak3 - stock.adobe.com

### KILAVUZ

## DERNEK- VE CADDE FESTİVALLERİNDEKİ GIDALAR

### „Kesinlikle iyi bir Etkinlik”

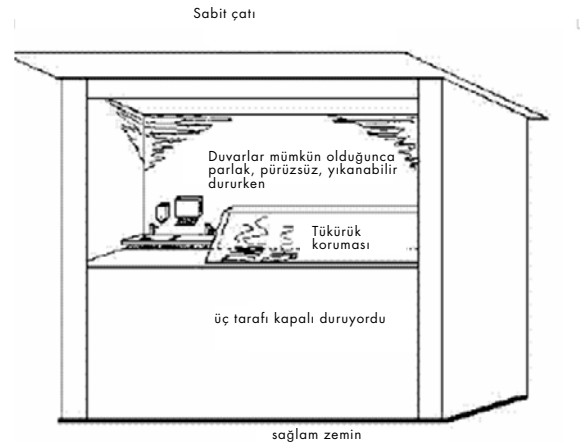
Dernek- ve Sokak Festivallerinin daima Sezonu vardır. Yeme ve İçme, bu etkinliklerin önemli bir karakteridir. Bununla beraber ürünlerin çeşitliliği ve kapsamı gün geçtikçe artarak büyüyor. Bu Bröşür, Tüketicilerin sağlığını korumaya ve olası tehlikeleri önlemeye yönelik hazırlanmış bir Kılavuzdur.

## AHIR ÖKSÜRÜK KORUMASI

Açık gıda satan Satış standlarında gıdaların üzeri yan taraflardan ve arkaya kadar hava almayacak şekilde her yönden kapalı ve sadece yemek verilen taraf açık olmalıdır. Ayrıca Satış Standları yağmurlu havalarda üzerin-den yürünebilmesi için sert zemin üzerinde kurulmalıdır. Satış Standında gıdaların satıldığı bölümlerin üzerindeki çatının yağmurlu/rüzgarlı havalara karşı dayanıklı olması gerekmektedir.

Çalışma Masası, satış masası, gıdaların saklanacağı kaplar ve makineler pürüzsüz, üzeri yıkanabilir, korozyona dayanıklı olmalıdır. 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, hapşurmasından ve dokunmalarından korumak için kapalı tutulmalıdır. (Örneğin: Akriik Cam, Paslanmaz Çelik vs. ile).



## GIDALARI SAKLAMA KOŞULLARI

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

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Kıyma/Kebab         | 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 edilmelidir.

### İŞARETLEMELER/KATKI MADDELERİ/ALERJİ

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 beraber Landratsamt Ostalbkreis - Sağlık Departmanı (Geschäftsbereich Gesundheit) tarafından verilmektedir.

Bu etkinliklerde senede 7 günden daha az sürede gönüllü olarak görev alan kişiler, Ba-den-Württemberg Eyalet Sağlık Bakanlığı tarafından verilen „Gıda kaynaklı enfeksiyonların önlenmesi“ (Vermeidung von Lebensmittelin-fektionen) broşürüne göre yürütmeli ve bunu belgelemelidirler.

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 Not:** Lavabo ile gıdalar arasında yeterli mesafe bırakılmalıdır.

