

Bitte beachten Sie folgende Punkte für die Einhaltung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften:

- **Kühleinrichtungen:** keine Unterbrechung der Kühlkette bei sensiblen Produkten, Funktionsprüfung der Kühleinrichtungen vor Inbetriebnahme, jedes Kühlgerät muss eine geeignete Mess-Einrichtung aufweisen.
- **Geschütztes Lagern unverpackter Lebensmittel:** Unverpackte Lebensmittel müssen vor hygienisch nachteiliger Beeinflussung durch Personen geschützt gelagert und präsentiert werden (Spuckschutz, Abdeckungen,...).
- **Handwascheinrichtungen:** in unmittelbarer Nähe des Verkaufsstandes müssen Kalt – und Warmwasserversorgung (z. B. Punschkocher) vorhanden und mit Seifenspender, Handdesinfektionsmittelspender, Einweghandtuchspender (z. B. Halterung für Küchenrollen) ausgestattet sein.
Sie haben auch die Möglichkeit, unsere Hygieneinseln in der Halle 10 zu benutzen.
- **Reinigungsmöglichkeit für Geschirr und Lebensmitteln:** diese sind neben den Handwascheinrichtungen zu installieren. Hygieneinseln (Halle 10) können nach Rücksprache mit der Messeleitung verwendet werden.
- **Abfalleimer:** Für das Sammeln von Abfällen sind aus hygienischen Gründen ausschließlich geschlossene Behältnisse zu verwenden, deren Deckel gemäß der Hygieneleitlinie nicht von Hand zu betätigen sind (z. B. Verwendung von Treteimern).
- **Arbeitsflächen:** Flächen, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, Lebensmittel gelagert und präsentiert werden, sind aus geeigneten, glatten, leicht zu reinigenden, dauerhaften und nichttoxischen Materialien herzustellen. Abdeckfolien müssen dieser Vorschrift entsprechend und dauerhaft angebracht werden.
- **Insektenfallen:** Gegebenenfalls, vor allem bei Messeständen im Freien, welche Süß- oder Konditorwaren anbieten, müssen geeignete Vorbeugemaßnahmen durchgeführt werden.
- Straßenkleidungen, Privatsachen etc. dürfen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, weder aufbewahrt noch getragen werden.