

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 cashi-te 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 opshinite. 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 izvrshenoto cistenje na sistemot za tocenje na pijaloci.

OTPAD

Za odstranuvanje na otpadot mora da ima dovolno kanti/kontenjeri, koj dobro se zatoraat/ zapecatuvaat. Otpadot mora spored pravilata ednash ili po potreba povejke pati na den, da se odstranuva.

ORGANIZACIJA

Od sekoje zdruzenie mora da ima edna odgovorna licnost koja ke bide upatena vo vraska so pras-hanjata za higenata na fitivalot. 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 infekcii/truenje od hrana, od zavodot za zdravstvo na republika Baden-Württemberg

www.untersuchungsaeamter-bw.de

- vodici za spravuvanje sov hranata nha klubski i ulichni festivali
 - aditivi
 - alergeni
 - przenje masti
 - samousluga za bifeta/shalteri
- Prebaruvajne: Landesgesundheitsamt BW
 - sprecuvane nha infections sov hrana listovka (do 6 dana nha dobrovolna osnova godisno)

www.gesundheit.ostalbkreis.de

- upatist za vrabotenite vaux prechranbenata industry povrsina (at 7 dana dobrovolno godisno)

Dokolku vie go pocituvate sovetnikot i hranata ja pripremate pravilno i ja pushtate vo promet, so toa go imaat dokazano vasheto dolzno i precizno vnimanie 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 posakuva celosen uspeh na vashiot festival. Za povejke informaci e dostapen i stoi na vashe raspolagajne.



CONTACTIREITE

Landratsamt Ostalbkreis
Veretinarwesen und Lebensmittelüberwachung
Julius-Bausch-Straße 12
73430 Aalen
Fon 07361 503-1830
www.verbraucherschutz.ostalbkreis.de

Izdadeno: settembre 2022

graphic: @varebreak3 - stock.adobe.com

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 jadejneta i pienjeta pripajgaat i se karakter na ovie nastani. Zatoa cesto raste raznovidnosta i opsegot na ponudata. Ova e vodici da se izbegnuva opasnostata za zdravjeto na potroshuvacite.

PRODAZEN SHTAND ZASHTITA PROTIV KASHLICA

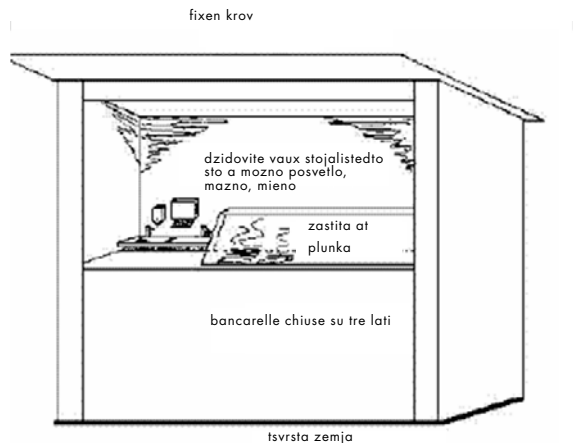
Standovite so otvorena hrana mora da bidat odozgora pokrieni kako i od stranite i zadniot del da bidat cvrsto zatvoreni. Samo stranita za posluzuvajne (predniot del) da bide vo gorniot del (polovina) otvorena.

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 hranta mora da bide zashtitena so dovolno visoka pregrada (Pleksistaklo, prohromski materijal), poradi kashlica, kivavica i dopir od strana na posetitelite.



RAKUVANJE SO HRANA

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

meleno meso/ shashlik	max.	+ 4°C.
surovi kolbasi	max.	+ 4°C.
kolbasi/meso	max.	+ 7°C.
pileskho 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 izdavaajneto mora da imaat temperatura od +65°C i netreba da se cuvaat topli podolgo od 3 casa. Temperaturata mora da se proveruva redovno.

OBELZUVANJE / ADITIVI / ALERGENI

Koristeni aditivi vo hranta, kako na primer zasiluvaci na hrana, konservansi i drugi, trebaat da bidat jasno oznaceni. Momentalno dobrovolnite organizirani proslava 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.

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

PERSONAL MIJALNIK ZA RACE

Samo zdravi lica smeata da rabotat (da nemaat kaslica, 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, mora da prisustvuvaat na predavajneto za zakonot pri zashtita na infekcii. Ova se izvrsuva 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 izvrsat i dokumentiraat.

Personalot treba da nosi cista i soodvetna zashtitna obleka. Mora da ima pristap do sanitarno-higienski 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.

