

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

Merkblatt

Allgemeine Hygieneanforderungen an Grillstände

Anforderungen an den Grillstand

- Der Untergrund muss befestigt und feuerfest sein (z.B. bei Rasenflächen). Untergrund und Umfeld müssen sauber gehalten werden.
- Der Grillstand muss aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien, abwasch- und desinfizierbaren Materialien bestehen.
- Ausreichende Überdachung und erforderlichenfalls eine seitliche Abschirmung zum Schutz vor Witterungseinflüssen.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Die zur Herstellung und Behandlung verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.
- Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (Trinkwasser!; Kanister-Pump-System möglich), Seifenspender und eine hygienische Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher); Handwaschbecken und Schmutzwassersammlung in geschlossenem System
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen.

Weitere Anforderungen

- Es sollten nur gebrühte bzw. gegarte Erzeugnisse sowie marinierte Steaks gegrillt werden. Bei der Verwendung ungebrühter bzw. roher Erzeugnisse ist besondere Sorgfalt bei Kühlung, Behandlung und Lagerzeit erforderlich.
- Lagerung der zu grillenden Erzeugnisse in geeigneten Behältnissen und bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen oder, wenn diese nicht angegeben sind, ungebrühte Erzeugnisse oder Hackfleischerzeugnisse bei max. + 4 °C, sonstige Produkte max. bei + 7 °C: Temperaturkontrollen
- Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Es sollten in erreichbarer Nähe hygienisch einwandfreie Toiletten mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
- Am Grillstand tätige Personen müssen eine gültige Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz inkl. gültiger Nachbelehrung

vorweisen (nicht bei bis zu 2- bis 3-maliger Tätigkeit im Jahr, dann aber mind. 1 verantwortliche Person)

- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung ist zu tragen. Auf die persönliche Körperhygiene ist zu achten.
- Ein direkter Kontakt mit dem Grillgut ist durch Einsatz von Arbeitsgeräten, wie z.B. Grillzange, Serviette zu vermeiden.
- Erzeugnisse wie Senf oder Ketchup sind aus Spendern zu reichen.
- Enthalten die angebotenen Erzeugnisse Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) und / oder Allergene (z.B. glutenhaltiges Getreide namentlich, Ei, Milch) sind diese auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware anzugeben. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten*.

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen
Tel.: 03591 / 5251 39001
Email: lueva@lra-bautzen.de

zur Verfügung.