

Merkblatt über

hygienische Mindestanforderungen an Grillstände

1. Inhalt und spezielle Anforderungen

1.1. 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.

1.2. 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: Temperaturkontrolle und Dokumentation!
- 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 (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung vorweisen.

- 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) sind diese auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware anzugeben. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten*.

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

3. 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 das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Landkreises Görlitz, PSF: 300152 in 02806 Görlitz , Tel. 03581 663 2311, Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-gr.de zur Verfügung.

Stand: 2009