



Merkblatt

über

hygienische Mindestanforderungen an Grillstände

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.

1.1 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) und / oder Allergene sind diese auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware anzugeben. Details

siehe Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und Merkblatt über die Informationen zu Allergenen.

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 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 weitere Fragen steht Ihnen das Lebensmittelüberwachungsamt der Landeshauptstadt Dresden zur Verfügung.

Kontakt:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Abteilung - Lebensmittelüberwachung

Sitz: Oskar-Röder-Str. 8b, 01237 Dresden

- Telefon: (0351) 488 75 71
- Fax: (0351) 488 75 53
- E-Mail: veterinaeramt@dresden.de

Unsere Sprechzeiten:

- Montag 9-12 Uhr
- Dienstag, Donnerstag 9-12 Uhr, 13-17 Uhr

Bitte beachten Sie:

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.dresden.de/kontakt.