

Kreis Soest - Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

Betreiben eines Grillstandes bei öffentlichen Veranstaltungen

Folgende **Anforderungen und Empfehlungen** sind gemäß der **Lebensmittelhygiene - Verordnung** zu beachten:

Der Grillstand muss **leicht sauber** und **instand gehalten werden** können, damit eine gute Lebensmittelhygiene zum **Schutz gegen nachteilige Beeinflussung** gewährleistet ist:

- massive Fußboden (z.B. Asphalt, Pflaster, Holzplanken)
- Witterungsschutz nach oben (z.B. Gartenpavillon)
- Verkaufsbereich muss bis zur Arbeitshöhe umschlossen sein
- Abschirmung der Lebensmittel zum Kunden hin (Spuckschutz oder durch Abstand)
- keine unverpackten Lebensmittel auf der Theke (z.B. Senfbehälter ohne Deckel)
- leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Abwasserversorgung sowie Flüssigseife und Einweghandtücher

Weiterhin müssen auf einem Schild auf oder neben der Ware nachfolgende **Zusatzstoffe** gut sichtbar in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar wie folgt **kenntlich gemacht werden** (im losen Verkauf):

- bei einem Gehalt an Konservierungsmittel (z.B. Sorbin- und Benzoesäure) → „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- bei einem Gehalt an Geschmacksverstärkern (z.B. Natriumglutamat) → „mit Geschmacksverstärker“
- bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen: E 338 bis E 341 + E 450 bis 452 → „mit Phosphat“
- bei einem Gehalt an Zuckeraustauschstoffen oder Süßstoffen → „mit Süßungsmittel oder Süßstoff“
- bei Fleisch- oder Wurstwaren mit einem Zusatz von Molken- oder Milcheiweißerzeugnissen → „mit Milcheiweiß“

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Niggemeier	02921 - 30	2168
Herr Brömse		2113
Herr Dörrig		3591
Herr Graewer		2169
Herr Funke		2167

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 - 30	2191
Herr Hoffmeier		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 - 30	2196