

## - 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 **instandgehalten werden** können, damit eine gute Lebensmittelhygiene zum **Schutz gegen nachteilige Beeinflussung** gewährleistet ist:

- massiver 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)
- im Stand eine Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen Wasser, Flüssigseife, Einweghandtüchern sowie Abwasserversorgung

Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) müssen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können und Zusatzstoffe, bei jedem Lebensmittel gekennzeichnet werden. Es gibt verschiedenen Möglichkeiten die Kennzeichnungen bei loser Ware vorzunehmen. Informationen hierzu entnehmen Sie bitte unserem **Merkblatt zur Allergenkennzeichnung/Zusatzstoffen**.

---

Wenn Sie noch weitere Fragen zur Lebensmittelüberwachung haben,  
sprechen Sie uns gerne an:

#### Lebensmittelkontrolleure/-innen

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Frau Kirchner		3737
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

#### Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: [vet.leb@kreis-soest.de](mailto:vet.leb@kreis-soest.de)