



MERKBLATT

Erforderliche Einrichtungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken an Märkten, Ausstellungen und Degustationen

1. Lagerung

Leichtverderbliche Lebensmittel (wie z.B. Milchprodukte, Pâtisserieswaren, Vorgekochtes, Fleischwaren) erfordern Kühlung von max. + 5 °C, Fleisch 0 bis + 2 °C, Frischfisch auf Eis.

2. Schutz der Lebensmittel

Lebensmittel müssen vor Verunreinigungen geschützt werden. Dies ist durch Verpackung und/ oder Abdeckung zu erreichen (Grill etc.: Schutzblende, Sputumschutz).

3. Erforderliche Wasch- und Spüleinrichtungen

- Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sowie Getränken und Esswaren (ohne Zubereitung) in Einweggeschirr:
 - . Handwaschgelegenheit (Einweghandtücher und Seifenspender)

- Für die Abgabe (evtl. auch Zubereitung) von Getränken und Esswaren in Mehrweggeschirr:
 - . Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasser sowie Handwaschgelegenheit (siehe oben)
 - oder
 - . Vorspülbecken, Geschirrwashmaschine sowie Handwaschgelegenheit. Die Vorspül-Anlage kann als Handwaschgelegenheit eingerichtet sein.

4. Trinkwasser

Es darf nur Trinkwasser verwendet werden, auch zur Reinigung der Geräte und des Geschirrs.