

Gesundheitszeugnis/ Bescheinigung:

- Personen die Lebensmittel gewerblich in den Verkehr bringen unter liegen dem Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung durch Gesundheitsamt und jährliche Folgebelehrungen durch den Betriebsinhaber)
- Für **ehrenamtliche Helfer** gilt das **Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmittel“**
- Die Nachweise der Belehrung und das Gesundheitszeugnis müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und den Behörden auf Verlangen vorgelegt werden.

Zusatzstoffkennzeichnung:

- Bei Lebensmittel mit Zusatzstoffen müssen die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware oder in einem Aushang am Verkaufsstand gekennzeichnet werden.

Preisangaben:

- Alle angebotene Waren müssen mit unmissverständlichen Preisangaben versehen sein.

Personaltoilette:

- Es muss eine Toilettenanlage mit Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr sowie ein Seifenspender und Papierhandtücher vorhanden sein.
- Diese kann in unmittelbarer Nähe zentral bereitgestellt werden, diese darf nur ausschließlich vom Verkaufspersonal genutzt werden.

Eigenkontrolle:

Die nachfolgenden Punkte sind für die Eigenkontrolle notwendig und müssen schriftlich dokumentiert und bei Kontrollen vorgelegt werden können!

- Wareneingangskontrolle
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Temperaturopzeichnungen
- Kontrolle Frittierfett
- Personalschulung/ Infektionsschutzbelehrung (siehe Merkblatt ehrenamtlichen Helfer)
- Schädlingsbekämpfung
- Speiserestentsorgung