

Landratsamt Weimarer Land
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Bahnhofstraße 28, 99510 Apolda
PF 1354, 99503 Apolda
Tel.: 03644/540301 Fax: 03644/540309

Merkblatt zum gewerbsmäßigen Braten und Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen bzw. Grillerzeugnissen (Bratwürste, Schaschlik, Hackfleischbratlinge, Fleischspieße, etc.)

Auf der Grundlage des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches vom 26.04.2006 i.d.j.g.F, i.V.m. der VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8.8.2007 Artikel 1 §§ 3,4 und Artikel 2 § 7 und i.V.m. HDE-Leitlinie Stand Oktober 2008 ergehen für das Territorium des Landkreises Weimarer Land folgende Hinweise zum Braten und Inverkehrbringen von Fleischzubereitungen und Grillerzeugnissen:

1. Das Braten von o. g. Erzeugnissen kann nur von sachkundigen Personen, die ein gültiges Gesundheitszeugnis besitzen, ausgeführt werden.
2. Die o. g. Erzeugnisse unterliegen den o. g. gesetzlichen Bestimmungen. Aus diesem Grund ist nach der Herstellung der Erzeugnisse für die Lagerung, den Transport und das Vorrätighalten am Bratstand **eine durchgängige Kühlung** zur Erhaltung der Qualität der Erzeugnisse und zur Vermeidung einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher **unbedingt erforderlich**.
Erzeugnisse dieser Art dürfen deshalb nur in **Räumen, Einrichtungen und Fahrzeugen** gelagert und befördert werden, deren **Innentemperatur +4°C** nicht überschreitet. Hiervon abweichend kann die zum **alsbaldigen Braten am Stand** und zur Abgabe vor Ort an den Verbraucher bereitgestellte Menge in Behältnissen (Kühlboxen, Isolierbehälter) oder Einrichtungen aufbewahrt werden, deren **Innentemperatur +7°C** nicht überschreitet.
Bratwürste (roh) dürfen bis zu einem Tag nach ihrer Herstellung in den Verkehr gebracht werden, Restbestände dürfen nicht eingefroren werden. Bei Verwendung von verpackten bzw. umhüllten Erzeugnissen sind die Angaben des Herstellers (z.B. MHD, zu verbrauchen bis) maßgebend.
3. Bratwürste sind aus Betrieben zu beziehen, die einer lebensmittelhygienischen Überwachung unterliegen. Der Händler hat sich das **Herstellungsdatum roher Bratwürste** auf dem Lieferschein bestätigen zu lassen.
4. Unverpackte Lebensmittel (Brötchen, Brot u.ä.) sind in für Lebensmittel geeigneten, geschlossenen und abgedeckten Behältnissen aufzubewahren sowie nicht unmittelbar auf dem Boden abzustellen.
5. Das Wenden des Bratgutes auf dem Rost und die Abgabe des Bratgutes hat mit Zangen (nicht aus Holz) zu erfolgen.
6. Die Bratroste sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der auf dem Rost behandelten Lebensmittel ausgeschlossen ist (Schutz vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Witterungseinflüssen, Anhusten und Berühren durch Kunden etc.). Die Roste sind mit einer Überdachung und einem ausreichenden Kundenschutz zu versehen.
7. Die **Standplätze für Bratroste** müssen einen befestigten Untergrund haben. Für eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung sind Behälter aufzustellen.
8. Am Stand ist für **ausreichend Wasser von Trinkwasserqualität** zu sorgen. Die Händereinigung hat unter fließendem Wasser an einer Zapfstelle oder aus einem Wasserkanister mit Auslaufeinrichtung zu erfolgen (dazu Flüssigseife, Einweghandtücher). Das Einlegen der Bratwürste in Wasser vor dem Auflegen auf den Rost ist untersagt.
9. Beim Anbieten von Senf, Ketchup oder anderen Gewürzsaucen sind **Dosierspender** zu verwenden.
10. Nach Beendigung des Bratvorganges ist eine **gründliche Reinigung** und geschützte Aufbewahrung des Rostes, der Geräte und der Behältnisse zu garantieren.
11. Das **Personal** des Bratstandes hat saubere, helle **Hygienekleidung** einschließlich geeigneter **Kopfbedeckung** zu tragen. Weiterhin gelten für das Personal alle allgemein verbindlichen hygienischen Vorschriften (z.B. nicht Rauchen, nach WC-Benutzung Händereinigung und – desinfektion).
12. Alle für das Braten und den Verkauf erforderlichen **Genehmigungen und Dokumente** (z.B. Gesundheitspass, Lieferscheine) sind stets **am Verkaufsort** bereitzuhalten.