

Ausrüstung



Materialien und Arbeitsflächen:

- sehen Sie nicht aufsaugende, leicht abwaschbare und wasserundurchlässige Materialien vor;
- kein gegartes oder wieder aufgewärmtes Lebensmittel in Kontakt mit einer Ausrüstung treten lassen, die mit rohen Lebensmitteln in Berührung stand, es sei denn es wurde vorher gereinigt und eventuell desinfiziert.



Darauf achten, dass die unverpackten Lebensmittel in der Auslage nicht durch die Kunden verschmutzt werden können (z.B. Kontakt, Niesen, Staub,...). - Ausnahme: ungeschnittenes Obst und Gemüse.



Ein Thermometer in allen Kühl- und Tiefkühlschränken, Vitrinen, Kühltheken,... vorsehen. Falls Lebensmittel für den Verkauf ausgestellt werden, muss die Temperatur ebenfalls für das Publikum sichtbar sein.



Sehen Sie mindestens ein Handwaschbecken in der Küche/der Betriebsstätte, in den Toiletten und im oder in der Nähe des Geschäftes vor. Sorgen Sie für:

- warmes und kaltes laufendes Trinkwasser oder eine Mischung von Warm- und Kaltwasser;
- eine hygienische Handhabung des Wasserhahns;
 - > entweder über einen nicht handbedienten Wasserhahn !
 - > oder über bspw. Wegwerftücher zur Schließung des Wasserhahns
- ein hygienisches Trocknen der Hände,
 - > über bspw. Papier, Wegwerftücher,...
- eine hygienische Entsorgung von Abfällen:
 - > z.B. über einen Mülleimer mit Fußpedal,...