

- Bei Abgabe von Lebensmitteln an Dritte muss die Belehrung entsprechend den Vorgaben des § 43 IfSG vorliegen und eingehalten werden.
- Überprüfen Sie die Ware beim Einkauf stets genau. Lehnen Sie Ware mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, Anzeichen von Schmutz oder Verderb, beschädigter Verpackung oder Schädlingen ab.
- Die Verarbeitung von rohem Geflügel- und Hackfleischerzeugnissen ist nicht gestattet.
- Lagern Sie Lebensmittel nicht auf dem Boden, sondern in geeigneten Behältern in mind. 30 cm Höhe.
- Lagern Sie die Lebensmittel, soweit relevant, in Kühlboxen.
- Grillfleisch ausschließlich durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr anbieten.
- Verzichten Sie auf die Ausgabe von nicht durcherhitzten Speisen unter Verwendung roher Eier.
- Verwenden Sie leicht verderbliche Waren wie Milchprodukte, Salate mit Mayonnaise oder Pilzspeisen nur am Herstellungstag.
- Verzichten Sie auf Speisen mit rohen Eiern.
- Tauen Sie gefrorene Waren nur im Kühlschrank auf. Achten Sie darauf, dass das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommt und nach dem Auftauen weggegossen wird.
- Trennen Sie „reine“ Arbeiten wie das Kochen oder die Essensausgabe von den „unreinen“ Arbeiten wie dem Verarbeiten von Fleisch oder Putzen von Gemüse. Bewahren Sie auch rohe von gegarten Speisen getrennt auf.
- Nur so viel Grillgut wie benötigt verarbeiten.
- Arbeiten Sie zügig und halten Sie die Garzeiten ein. Vorschrift: Im Lebensmittel muss über einen Zeitraum von mindestens zehn Minuten eine Kerntemperatur von 72 bis 74°C aufrechterhalten werden.
- Klären Sie alle Beteiligten über die erforderlichen hygienischen Maßnahmen auf. Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einhalten und saubere Kleidung tragen. Sie dürfen keinerlei infizierte Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre haben, da durch diese krankheitsauslösenden Keime übertragen werden können.
- Teilen Sie die verschiedenen Arbeitsschritte auf unterschiedliche Personen auf: Wer das Essen zubereitet, sollte weder Geld wechseln noch die fertige Ware ausgeben. Wer Ware ausgibt und gleichzeitig kassiert, sollte das Essen niemals mit den Händen, sondern immer mit entsprechendem Besteck z.B. Gabel, Löffel, Zange anfassen.
- Waschen Sie sich nach dem Toilettenbesuch, vor Arbeitsbeginn, nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen, allen "unreinen" Arbeiten und dem Verarbeiten von Rohware immer sorgfältig die Hände.
- Halten Sie die Zubereitungsstellen stets sauber und instand. Oberflächen sollten glatt, abwaschbar und erforderlichenfalls desinfizierbar sein.
- Hygienisch saubere Toilettenanlagen mit Wasserspülung müssen unbedingt zur Verfügung stehen.
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln an Dritte muss der Stand/die Theke mit folgendem ausgestattet sein: feste Wand-, Dach- und Bodenteile, Arbeitsfläche, Essbrett, Hust- und Nieschutz, Hand- und Abwaschgelegenheit.
- Nutzen Sie aus hygienischen Gründen besser Einweggeschirr und Besteck.
- Heiße Speisen und Getränke müssen unbedingt entfernt vom Ausgabepunkt aufgestellt, gelagert oder zubereitet werden. Ein Aufstellen an der Ausgabe, an Laufwegen oder unmittelbarer Nähe des Konsumenten ist aus Unfalltechnischen Gründen untersagt.
- Senf, Ketchup oder andere Dinge zur Selbstentnahme sind in geschlossenen Behältnissen oder in Einzelpackungen bereitzuhalten bzw. abzugeben.
- Auch wenn es selbstverständlich klingt, darf im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht geraucht werden.
- Lange Warmhaltezeiten vermeiden (optimale Bedingung f. Keimvermehrung!).
- Einmal ausgegebene Lebensmittel nicht nochmals anbieten oder gar erneut einlagern.

Diese Aufstellung hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Je nach angebotenen Speisen können erhöhte Anforderungen gelten.