

## **Kietzer Sommer**

Sehr geehrter Herr Cetrowitz ,

folgende Punkte müssen bei der Durchführung der „Kietzer Sommer“ berücksichtigt werden:  
Alle Stände müssen einen festen Untergrund aufweisen; d.h. die Stände dürfen nicht auf Sand- oder Grasboden stehen; bei einem Beton- oder Pflasterboden muss auch eine abwaschbare Unterlage vorhanden sein.

Die Wände der Stände müssen abwaschbar und desinfizierbar sein; der Fußboden im Stand muß leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die Oberflächen der Einrichtungsgegenstände müssen glatt, spaltenfrei und leicht zu reinigen sein.

Für die ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel müssen ausreichende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten vorgesehen werden.

Für die ordnungsgemäße Handreinigung muß ein Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser sowie mit Seifen- und Papierspender vorhanden sein.

Für die Reinigung des Schmutzgeschirrs muß eine ordnungsgemäße Spüleinrichtung vorhanden sein; diese muß auch mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.

Das zu verwendende Wasser muß über Trinkwasserqualität verfügen.

In den Ständen können Lebensmittel nur einer Erhitzung (Reerhitzung) unterzogen werden; eine Herstellung von Lebensmitteln kann nicht erfolgen.

Reinigungsgeräte , Reinigungsmittel und private Dinge müssen von den Lebensmitteln getrennt gehalten werden.

Für die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss eine ordnungsgemäße Toilette mit Handwaschmöglichkeit vorgesehen werden.

Unter Beachtung und Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und der genannten Punkte bestehen aus lebensmittelhygienischer Sicht keine Bedenken bei der Durchführung des o.g. Festes.

**Rechtsgrundlage :** Verordnung (EU) Nr. 852 /2004 des Europäischen Parlaments und des Rates v. 29.04.2004 ( ABL 139 v. 30.04.2004)  
VO zur Durchführung des gemeinschaftlichen LMhygienerechts  
v. 08.08.2007 ( BGBL I Nr.39 v. 14.08.2007 )

Mit freundlichen Grüßen  
Sonnenstuhl

Bitte das beiliegende Merkblatt an die Lebensmittelhändler verteilen