

Checkliste für Lebensmittel-Aussteller

Food & Life – Hygiene- und Lebensmittelvorgaben (KVR München)

1. Grundvoraussetzungen

- Lebensmittel vor Kontamination schützen
- Stand sauber und hygienisch halten
- Nur notwendige Gegenstände am Stand
- Private Gegenstände getrennt lagern
- Lebensmittel nicht direkt auf dem Boden lagern

2. Stand & Aufbau

- Ausreichende Größe und Struktur
- Bestmögliche Trennung von reinem und unreinem Bereich
- Abwaschbare Arbeitsflächen (keine Biertische)

3. Wasser & Hygiene

- Handwaschgelegenheit vorhanden (kein Glühweinkocher, sondern mobiles Handwaschbecken)
- Seife und Einmalhandtücher vorhanden

4. Reinigung & Ausstattung

- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion
- Geeignete Reinigungsmittel vorhanden
- Abfallbehälter mit Deckel
- Regelmäßige Müllentsorgung

5. Umgang mit Lebensmitteln

- Keine Kreuzkontamination
- Kühlkette eingehalten
- Lebensmittel geschützt vor Kundenkontakt

6. Proben & Ausgabe

- Spuckschutz vorhanden
- Hygienische Ausgabe der Proben
- Geeignete Utensilien verwenden

7. Personalhygiene

- Saubere Kleidung
- Regelmäßiges Händewaschen
- Nur gesundes Personal einsetzen

8. Schulungen & Nachweise

- IfSG-Belehrung vorhanden
für Aussteller ohne Wohnsitzadresse in Deutschland/München ist das Referat für Gesundheit und Umwelt zuständig. Zu erreichen unter: lebensmittelbelehrung.gsr@muenchen.de
- Nachweise am Stand verfügbar

9. Sonstige Pflichten

- Preisauszeichnung vorhanden
- Allergenkennzeichnungen vorhanden

Ansprechpartner KVR München (Lebensmittelüberwachung):

Bezirksinspektionen München:

Ost: Tel. 089 / 233-63508 oder per Mail bi-ost.kvr@muenchen.de

Bestätigung Aussteller:

Hiermit bestätige ich, dass ich die oben genannte Checkliste gelesen und umgesetzt habe.

Ort, Datum Unterschrift