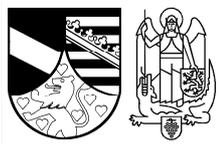


### **Ausstattung und Handling beim Braten**

1. Bratwurstroste müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz (Überdachung), Spuck- und Hustenschutz (Schutz der Grillartikel vor dem Beatmen, Behusten und Anfassen) gewährleistet wird. Der Fußboden an dem Bratplatz bzw. dem Bratstand muss befestigt und leicht zu reinigen sein.
2. Die Grillartikel sind grundsätzlich nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen!) zu lagern. Rohe Rostbratwürste in Fertigpackungen sind bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern. Bei nachweisbarer Anwendung der Leitlinie für Temperaturanforderungen im Einzelhandel dürfen lose rohe Bratwürste bei max. 7°C aufbewahrt werden. Diese Bratwürste dürfen nur am Tage der Herstellung und am Folgetag in den Verkehr gebracht werden. Gebrühte Rostbratwürste sind bei max. 7°C aufzubewahren.  
Rohes Geflügel ist bei Temperaturen von maximal 4°C zu lagern.  
Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
3. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen in der Nähe leicht erreichbare Handwaschbecken / Handwaschmöglichkeit mit fließend kalten und warmen Wasser, Seifenspender, Papierhandtüchern und einem Behältnis für die Aufnahme benutzter Papierhandtücher zur Verfügung stehen.  
Eine hygienische und umweltgerechte Abwasserentsorgung (Einbindung ins Abwassersystem bzw. Auffangbehälter) ist sicherzustellen.
4. Die Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel, wie Grillartikel behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Gesundheitsbescheinigung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die dazugehörige Wiederholungsbelehrung sein.
5. Es sollte selbstverständlich sein, dass der Bräter saubere – vorzugsweise helle – Hygienekleidung trägt und beim Grillvorgang nicht raucht.
6. Brot oder Brötchen sind bedeckt/ geschützt (Schutz vor Flugasche) aufzubewahren.
7. Die Ausrüstungs-/ Ausstattungsgegenstände wie Schalen, Bratzangen, Brötchenkörbe usw. müssen täglich gereinigt werden. Auch auf die Sauberkeit der Ketschup- und Senfspender/ -flaschen ist zu achten - diese gehören ebenfalls zur Ausrüstung.

	<b>Informationsblatt</b>	Stand: 2020-06-23
	<b>Gute Hygienepraxis am Bratwurststand</b>	Lebensmittelüberwachung

8. Diverse Bedarfsgegenstände wie Servietten u. ä. sind in einer trockenen Umgebung aufzubewahren.
9. Der Rost muss regelmäßig gereinigt werden, um alte Fettreste zu entfernen. Dafür sind fettlösende Reinigungsmittel zu verwenden. Gegebenenfalls ist eine Vorreinigung mit einer Drahtbürste an den Grillstäben durchzuführen.
10. Beim Nachlegen von Holzkohle auf den Rost sind Handschuhe zur Vermeidung der Kontamination der Hände mit Holzkohlerückständen zweckdienlich. Ein Schütten der Holzkohle aus dem Sack ist wegen Rauch bzw. Kohlenstaubentwicklung zu vermeiden. Eine Schaufel zum Entnehmen der Holzkohle aus dem Sack leistet hierbei gute Dienste.
11. Zum Anzünden dürfen kein Benzin, Spiritus oder andere Brandbeschleuniger benutzt werden. Es sind flüssige oder feste Anzünder sowie Holzkohle mit DIN- EN oder TÜV-Siegel zu verwenden. Diese garantieren sauberes und rückstandsfreies Verbrennen.
12. Die Grillfläche sollte erst bestückt werden, wenn die Holzkohle gut durchgebrannt (Glutherd) ist. Das erkennt man auch an einer weißen Ascheschicht auf der Kohle und dauert je nach Kohlenmenge mindestens 30-40 Minuten.
13. Der Abstand zwischen Grillfläche und Feuer sollte mindestens 10 cm betragen.
14. Gepökelte oder geräucherte Lebensmittel sollten auf den Rost nicht gebraten werden. Durch die hohen Temperaturen während des Grillvorgangs kann es bei diesen Produkten zur Entstehung von krebserregenden Nitrosaminen kommen.
15. Bei Fisch, Geflügel und Schweinefleisch mit Knochen ist darauf achten, dass besonders am Knochen (→ hier dauert es meist etwas länger) gut durchgebraten wurde.
16. Bier sollte nicht auf die Grillartikel gegeben werden, weil dadurch die Rauchentwicklung gefördert wird.
17. Das Warmhalten von Würsten oder Steaks auf dem Rost sollte mit einer Schale (z.B. GN-Schale) oder anderen geeigneten Behältnissen erfolgen. Diese verhindern ein Anbrennen des jeweiligen Lebensmittels und tragen zum Erhalt der Vitamine im Produkt bei. Zudem kann damit das abtropfende Fett nicht in das Feuer gelangen.