



## Merkblatt

Hygiene-Kurzcheck für Foodtruck,  
Grillstand, Vereinsfest & Public Viewing

# Hygiene-Kurzcheck für Foodtruck, Grillstand, Vereinsfest & Public Viewing

**Für alle, die Lebensmittel zubereiten, ausgeben oder verkaufen**

Ob Foodtruck, Vereinsfest, Straßenfest, Marktstand, Kuchenbuffet oder Public Viewing: Sobald Lebensmittel an Gäste ausgegeben werden, muss hygienisch gearbeitet werden. Dieses Merkblatt hilft dabei, die wichtigsten Punkte vor und während der Veranstaltung im Blick zu behalten.

---

## 1. Hände & persönliche Hygiene

Bitte Hände gründlich waschen:

- vor Arbeitsbeginn
- nach dem Toilettengang
- nach Husten, Niesen oder Naseputzen
- nach Kontakt mit Müll, Geld, Verpackungen oder Reinigungsmitteln
- nach dem Umgang mit rohem Fleisch, Fisch, Eiern oder ungewaschenem Gemüse

Wichtig:

- saubere Arbeitskleidung tragen
- lange Haare zusammenbinden oder Kopfbedeckung tragen
- keine Speisen anfassen, wenn Zange, Löffel oder Handschuhe möglich sind
- nicht rauchen, essen oder trinken im direkten Lebensmittelbereich
- offene Wunden wasserdicht abdecken und Einmalhandschuhe tragen

## 2. Lebensmittel richtig lagern und schützen

Lebensmittel müssen vor Schmutz, Staub, Insekten, Sonne, Regen und direktem Kontakt durch Gäste geschützt werden.

Bitte beachten:

- Lebensmittel nie direkt auf den Boden stellen
- offene Lebensmittel abdecken oder hinter Spuckschutz/Abdeckung anbieten
- rohe und verzehrfertige Lebensmittel getrennt lagern und verarbeiten
- saubere Behälter verwenden, die für Lebensmittel geeignet sind
- Reinigungsmittel und private Gegenstände getrennt von Lebensmitteln lagern
- Herkunft und Einkauf der Lebensmittel nachvollziehbar halten

---

## 3. Temperaturen im Blick behalten

Gerade im Sommer ist die Kühlkette ein kritischer Punkt. Daher gilt:

**Kaltes kalt halten – Heißes heiß halten.**

Bitte beachten:

- kühlpflichtige Lebensmittel sofort kühlen
- Kühlschränke, Kühlboxen und Thermometer vor Beginn prüfen
- Temperaturen regelmäßig kontrollieren und dokumentieren
- warme Speisen ausreichend heiß halten
- Speisen nicht unnötig lange ungekühlt oder lauwarm stehen lassen

Besonders empfindlich sind zum Beispiel:

- Fleisch und Geflügel
- Hackfleisch
- Fisch
- Milchprodukte
- Feinkostsalate
- Soßen und Dressings
- Speisen mit rohem Ei
- Sahnetorten und Kuchen mit Cremefüllung

### 4. Sauberes Arbeiten am Stand

Am Stand müssen klare Abläufe gelten.

Bitte beachten:

- Arbeitsflächen regelmäßig reinigen
- saubere Zangen, Löffel, Messer und Schneidebretter verwenden
- getrennte Arbeitsgeräte für rohe und verzehrfertige Lebensmittel nutzen
- Müll regelmäßig entfernen
- Abfallbehälter geschlossen halten
- Schmutzwasser hygienisch entsorgen
- ausreichend Trinkwasser, Seife und Einmalhandtücher bereithalten

---

### 5. Krankheit: Bitte nicht mit Lebensmitteln arbeiten

Wer krank ist, gehört nicht an den Lebensmittelstand.

Bitte nicht mit Lebensmitteln arbeiten bei:

- Durchfall
- Erbrechen
- Fieber
- starkem Husten mit Krankheitsgefühl
- eitrigen oder entzündeten Wunden an Händen/Armen
- Verdacht auf eine ansteckende Erkrankung

Im Zweifel immer die verantwortliche Person informieren.



## Merkblatt

Hygiene-Kurzcheck für Foodtruck,  
Grillstand, Vereinsfest & Public Viewing

# Vor Veranstaltungsbeginn kurz abhaken

- ☐ Handwaschmöglichkeit vorhanden
- ☐ Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden
- ☐ Trinkwasser vorhanden
- ☐ Kühlung funktioniert
- ☐ Thermometer vorhanden
- ☐ Temperaturen werden kontrolliert
- ☐ Lebensmittel sind abgedeckt/geschützt
- ☐ Zangen, Löffel und saubere Arbeitsgeräte vorhanden
- ☐ Reinigungsmittel getrennt gelagert
- ☐ Müllentsorgung geregelt
- ☐ Personal/Helfer wurden eingewiesen
- ☐ Erforderliche Belehrungen/Schulungen wurden geklärt

---

### Hinweis:

Dieses Merkblatt ersetzt keine erforderliche Belehrung oder Hygieneschulung. Je nach Tätigkeit können zum Beispiel eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz, eine Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 oder eine vertiefende HACCP-/§ 4-LMHV-Schulung erforderlich sein.

### Online-Hygieneschulungen und weitere Informationen:

[www.hygiene-alles-klar.de](http://www.hygiene-alles-klar.de)