



Merkblatt Hygienische Anforderungen beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln in ortsveränderlichen, nicht selbstständigen Verkaufseinrichtungen

(Fahrzeuge, Anhänger, Stände auf Märkten, Festen und öffentlichen Plätzen, vor/in Einkaufszentren sowie im Reisegewerbe etc.)

Allgemeine Anforderungen

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln, aufzubewahren und anzubieten, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.

Unter nachteiliger Beeinflussung ist zu verstehen, jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln wie z.B. durch:

- Mikroorganismen, Verunreinigungen
- Gase, Dämpfe, Rauch Aerosole
- tierische Schädlinge
- Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen
- menschliche und tierische Ausscheidungen
- Abfälle, Abwasser u. ä.
- Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel
- ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

Es darf nur Wasser (auch für Reinigungszwecke) eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Hierzu zählt auch, dass nur Schläuche mit Trinkwasserzulassung verwendet werden dürfen. Der Trinkwasserbehälter ist arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

Anforderungen an das Gelände

Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund (Wiese, Schotterflächen), ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich. Als fester Untergrund zählt z.B.: Asphalt, Gepflasterte Flächen)

Zusätzliche allgemeine Anforderungen

- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen
- In der Nähe müssen Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern vorhanden sein
- Umkleidemöglichkeiten
- Stromanschlussmöglichkeiten



Anforderungen an:

Fahrzeuge und Stände, in denen <u>leicht verderbliche Lebensmittel</u> wie z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Konditoreiwaren hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen über folgende Ausstattung verfügen	Stände, in denen unverpackte, <u>nicht leicht verderbliche Lebensmittel</u> behandelt werden	Stände, in denen Getränke ausgeschrieben werden
<ul style="list-style-type: none">- Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder- allseitig geschlossene feste Stände mit Verkaufsöffnungen bzw. Fenstern oder- Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und -Ausgabe Bereichen- Decke und Wände allseits abwaschbar- wenn kein befestigtes Gelände besteht, muss der Fußboden rutschhemmend, glatt und leicht zu reinigen sein- offene Verkaufsseiten mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse (Regen, direkte Sonne, Wind etc.)- Lebensmittelschutz - ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder anderem geeignetem Material auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen - (Husten- und Spuckschutz)- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern- Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Warm- und Kaltwasser- soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder je einem Trink- und Brauchwassertank mit für den Tagesbedarf ausreichendem Trinkwasservorrat- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein- geeignete Kühleinrichtungen mit Thermometer- ausreichend große, dichtschießende Abfallbehältnisse	<p>Beim Inverkehrbringen von z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none">- Brot, Brötchen, Dauerbackwaren,- eingelegtem Gemüse- Süßwaren, Tee, Gewürzen u.ä. <p>muss vorhanden sein:</p> <ul style="list-style-type: none">- ein befestigter, überdachter Verkaufstand mit Rück- und Seitenwänden (Schutz gegen Regen, Wind, Schnee u. Witterungs- und anderen Standorteinflüssen)- ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder ähnlichem Material oder andere geeignete Einrichtung zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung auf dem Verkaufstisch bzw. vor den ausgestellten Lebensmitteln- eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern	<ul style="list-style-type: none">- Die Leitungen der Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme und nach Außerbetriebnahme zu reinigen.- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern- Es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. ein geeignetes Gläserspülgerät mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein.- Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.



Anforderungen an Beschäftigte

- Nachweise der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt (nur beim Umgang mit unverpackten und insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich)
- Nachweise über die, alle 2 Jahre und bei Neueinstellung durchgeführte Belehrung, durch den Arbeitgeber über die Tätigkeitsverbote und Hinderungsgründe gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen
- Nachweise der jährlich wiederholenden lebensmittelhygienerechtlichen Schulungen/ Unterweisungen aller Beschäftigten
- hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung, ggf. mit Kopfbedeckung, ist zu tragen
- Einhaltung des Rauchverbots

Weitere Information hierzu können Sie dem folgenden Merkblatt entnehmen:

→ **Merkblatt Personalschulung in Lebensmittelbetrieben**

→ **Merkblatt Kenntlichmachungspflicht**

Werden Lebensmittel, Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die kenntlichmachungs-pflichtige Zusatzstoffe oder Stoffe die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen können enthalten, müssen diese auf Speisen- und Getränkearten, Preisverzeichnissen bzw. auf dem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Die Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Meldepflicht

Alle Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, sich bei der zuständigen Behörde zwecks Registrierung zu melden. Unter die Registrierung fallen alle Standorte (z. B. Lager, Vorbereitungsstellen etc.) des Unternehmens. Dies gilt auch für nur kurze Zeit dauernde Anlässe. Damit trifft die Meldepflicht alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Die Meldung gilt in den Fällen als erledigt, in denen die Gewerbeanmeldung oder die Anzeige eines Gaststättengewerbes bei der Stadt erfolgt.

→ **Merkblatt Meldung Lebensmittelunternehmer**

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.