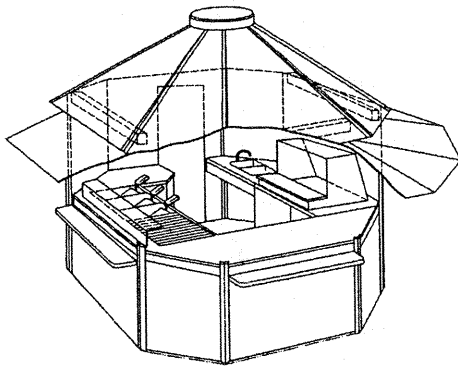




Merkblatt über die Anforderungen an Lebensmittelverkaufs- und Imbissstände auf Märkten, Schützenfesten u.a.



I. Allgemeines

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln 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 durch:

- Mikroorganismen, Verunreinigungen,
- Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen,
- Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole,
- tierische Schädlinge,
- 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. Daher ist der Trinkwasserbehälter arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in angemessenen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

II. Anforderungen an das Gelände

- befestigtes Gelände (betoniert, asphaltiert oder gepflastert),
- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen,
- Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmen und



- kalten Wasser sowie Seife und Einmalhandtücher aus Spendern,
- Stromanschlussmöglichkeiten

III. Anforderungen an Stände, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

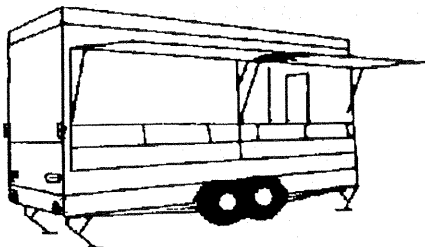
Beim Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln, wie z.B.:

- warme und kalte Speisen
 - Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchbackener Füllung
 - Fleisch- und Wurstwaren (Abgabe von Hackfleisch nicht erlaubt!)
 - Geflügelfleisch und -erzeugnisse
 - Fisch und -erzeugnisse
 - unverpacktes Speiseeis
 - Feinkostsalate, Molkereiprodukte, Käse
- sind erforderlich:
- Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder
 - allseitig geschlossene feste Stände, oder
 - Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und -ausgabebereichen

mit folgender Ausstattung:

- Wände ringsum abwaschbar,
- Fußboden, rutschhemmend, jedoch glatt und leicht zu reinigen,
- 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,
- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern,
- Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Heiß- und Kaltwasser,
- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder je einem Trink- und Brauchwassertank von mind. 15 l Volumen,
- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung

- kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- geeignete Kühleinrichtungen,
 - ausreichend große, dichtschießende Abfallbehältnisse.



IV. Anforderungen an Stände, in denen unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel behandelt werden

Beim Inverkehrbringen von z.B.:

- Brot, Brötchen, Dauerbackwaren,
- eingelegtem Gemüse,
- Süßwaren, Tee, Gewürzen u.ä.

muss vorhanden sein:

- überdachter Verkaufsstand, mit Rück- und Seitenwänden (bei Regen, Wind, Schnee u.ä. 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 Handwaschmöglichkeit mit Seife und Einmalhandtüchern aus Spendern.



V. Anforderungen an Stände, in denen Getränke ausgedient werden

- Zerlegbare Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen abnehmen zu lassen (ausgenommen sind verwendungsfertige und in Verkaufseinrichtungen fest eingebaute Anlagen mit Betriebsbüchern).
- Es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. eine geeignete Spülhilfe (Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein.

- Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.

Eine separate Handwascheinrichtung ist erforderlich.

VI. Anforderungen an Beschäftigte

- Nachweis der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt u. ggf. die zweijährlichen Belehrung/en durch den Arbeitgeber gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (nur beim Umgang mit unverpackten leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich)
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen
- Jährlichen lebensmittelhygienische Schulung / Unterweisung aller Beschäftigten
- hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung tragen, ggf. mit Kopfbedeckung
- Einhaltung des Rauchverbots in Verkaufs- und Imbisseinrichtungen

VII. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speise- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen oder Preisschildern

Werden Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe wie

- Farbstoff/e,
- Konservierungsstoff/e (auch Nitritpökelsalz und Nitrat),
- Antioxidationsmittel,
- Geschmacksverstärker,
- Phosphat, Milcheiweiß (nur bei Fleisch-erzeugnissen),
- Süßungsmittel/n,
- Koffein,
- Chinin,
- Wachse (bei Obst),
- Überzugsmittel (bei Käse)

enthalten, müssen diese auf Speise- und Getränkekarten und Preisverzeichnissen bzw. auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Entsprechende Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Die aufgeführten Anforderungen sind Schwerpunkte und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Daher gibt das Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz gern Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen und behält sich weitere Auflagen im Einzelfall vor.