

Merkblatt

zum Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln im ambulanten Handel (z.B. in mobilen Verkaufseinrichtungen, Marktständen - auf Volks- und Straßenfesten, Märkten oder ähnlichen Veranstaltungen)

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so hergestellt, gelagert und angeboten werden, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch z.B. Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Staub, Autoabgase, Rauch, Schädlinge, Abfälle usw., vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Arbeitsflächen, Gerätschaften und Behältnisse müssen intakt und leicht zu reinigen sein und sind sauber zu halten.
- Für das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, sind geeignete, hygienische einwandfreie Toiletten mit Wasserspülung sowie Handwascheinrichtung (mit Kalt- und Warmwasseranschluss sowie hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände, wie z.B. Flüssigseifenspender und Einweghandtüchern) bereitzustellen.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Standort muss so beschaffen bzw. gelegen sein, dass nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittel vermieden werden (z.B. in einer verkehrsberuhigten Zone), insbesondere muss der Untergrund befestigt sein (z.B. asphaltiert, betoniert, gepflastert). Rasenflächen sollten mit geeigneten Mitteln vorübergehend so befestigt werden, dass keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel, z.B. durch Staub, Schmutz, Nässe oder andere Verunreinigungen auftreten können (z.B. Auslegen von Fußbodenplatten usw.).
- Trinkwasserzapfstelle - bei Verwendung von Schläuchen und Schlauchleitungen müssen diese trinkwassergesamt und mit dem KTW - DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sein (keine Garten- oder Feuerwehrschräuche); dies gilt ab Anschluss Zapfstelle / Hydrant. Anfallendes Abwasser ist in geeigneten Behältern (z.B. Kanistern; keine Eimer) aufzufangen und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Stromanschluss zum Betreiben elektrischer Geräte
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Abfallsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Abfallsammelplätze sollen einen angemessenen Abstand zu den Lebensmittelverkaufsständen haben.

1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten / Verkaufseinrichtungen

1.3.1. Allgemeine Mindestanforderungen beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln

- überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. Kundenschutz)
- dicht schließender Abfallbehälter mit Deckel

1.3.2. weitergehende Anforderungen für das Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel

Beim Inverkehrbringen unverpackter, leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Konditoreiwaren, Fisch und Fischwaren, Imbiss, Speiseeis), bietet eine allseitig fest umschlossene Einrichtung mit offenem Bereich für die Verkaufstätigkeit die notwendigen hygienischen Voraussetzungen.

- Verkaufsfahrzeuge/ -container oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Auf der Verkaufsseite ist entsprechender Schutz vor Witterungseinflüssen zu gewährleisten.
- Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein. Gleiches gilt im Bedarfsfall für Wände.
- Der Fußboden der Einrichtung muss angemessen leicht zu reinigen sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung in Bereichen mit offenen Verkaufs- und Abstellflächen, vor Koch- und Grillstrecken im Frontbereich sowie Kühltheken (z.B. Spuck-/ Niesschutz in ausreichender Höhe; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher), getrennt von der Spülvorrichtung für Arbeitsgeräte. Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Trinkwasserzuleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Portioniererspüle mit kontinuierlichem Wasserzu- und Ablauf bei Abgabe von unverpacktem Speiseeis (auch Kanister-Pump-System)
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken) mit fließend Warm- und Kaltwasser. Anschluss an das Trink- und Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Trinkwasserzuleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein.
- Ausreichende Lagerkapazität für Lebensmittelvorräte bzw. Nachlieferungen. Die Lagerung der Lebensmittel hat schmutz- und staubgeschützt in geschlossenen Behältern und fußbodenfrei zu erfolgen.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte je nach Sortiment, ausgestattet mit Thermometer, Temperaturkontrolle mit Dokumentation

Leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel (Bei Anwendung der entsprechenden Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis bezüglich der Kühlung von Lebensmitteln im Einzelhandel sind folgende Höchsttemperaturen zu beachten (siehe nächste Seite):

Frischfleisch, Fleischzubereitungen und leicht verderbliche Fleischzubereitungen: max. 7°C; Hackfleisch in der Kühleinrichtung zur Bevorratung, frisches Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen und Innereien: max. 4°C; Hackfleisch zur alsbaldigen Abgabe: 7°C; andere leicht verderbliche Lebensmittel (z. B.: Fischbrötchen, creme- und sahnehaltige Backwaren, Milchprodukte, Salate, vorgegarte Speisen): max. 7°C; Tiefgekühlte Lebensmittel sind bei mind. -18°C zu lagern.

1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an einen Grillstand / Gulaschkanone

- Der Untergrund (mind. Feuerstelle und Ausgabebereich) muss entsprechend befestigt sein. Untergrund und Umfeld müssen sauber gehalten werden.
- Der Grillstand / Gulaschkanone muss aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien, abwasch- und desinfizierbaren Materialien bestehen.
- Ausreichende Überdachung des Grills bzw. des Kesselbereiches und erforderlichenfalls eine seitliche Abschirmung zum Schutz vor Witterungseinflüssen unter Beachtung des Brandschutzes .

(weitere Anforderungen – siehe 1.3.1. und 1.3.2.)

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; DIN 6650), und dem Stand der Technik.
 - Dokumentation der Reinigung vor und nach Einsatz der Schankanlage bzw. bei kontinuierlichem Betrieb regelmäßig aller 7 Tage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) mit Kaltwasseranschluss oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.
(Weiterhin sind die Anforderungen der Betriebssicherheits-Verordnung zu beachten.)

1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz („Gesundheitszeugnis“) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie Nachweis der Nachbelehrung durch den Arbeitgeber (bei Arbeitsaufnahme und im Weiteren mindestens einmal jährlich).
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Hygieneschutzkleidung (auch im Winter über der persönlichen Kleidung); ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes während des Umgangs mit Lebensmitteln.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen keine Tätigkeiten ausführen, bei denen sie unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für

Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist. Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

1.5. Die Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkemarken, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten*.

2. **Rechtsgrundlagen (Auszug)**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- DIN 6650 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen


Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>
Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

3. **Hinweis**

Dieses Merkblatt hat die lebensmittelrechtlichen Schwerpunkte zum Inhalt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen	
Dresdner Straße 25 01662 Meißen Tel.: 03521 – 725 3533	Standort Großenhain Remonteplatz 8 01558 Großenhain Tel.: 03522 – 303 3502

i.A.


gez.
Klaue
Amtsleiter