Merkblatt

über

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln in mobilen / nichtständigen Verkaufseinrichtungen auf Märkten, Volksfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Staub, Schmutz, Autoabgase, Gerüche oder andere Verunreinigungen).
- In der Verkaufseinrichtung muss eine Wasserentnahmestelle vorhanden sein mit Trinkwasserqualität bzw. ein Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen für Trinkwasser ist notwendig (Heiß- und Kaltwasseranschluss).
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Arbeitsflächen, Gerätschaften und Behältnisse müssen intakt und leicht zu reinigen sein.
- Für das Verkaufspersonal sollen separate Toiletten bereitgestellt werden, eine Handwaschmöglichkeit, Seifenspender und Einmalhandtüchern müssen in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen.

2. Anforderungen an den Standort

- Der Standort muss so beschaffen bzw. gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird (z.B. Schmutz, Staub, Nässe), insbesondere soll der Untergrund befestigt sein (Asphaltierung, Betonflächen, eng gefugtes Pflaster).
- Bei Versorgung über Schläuche müssen diese speziell für Trinkwasser geeignet und zugelassen sein (KTW geprüfte Schläuche nach dem Stand der Technik, DVGW-Prüfzeichen). **Gartenschläuche und ungeeignete Trinkwasserbehälter dürfen nicht verwendet werden**.
- Die Inbetriebnahme von neu angeschlossenen Trinkwasserzapfstellen, Hydranten oder längere Zeit nicht genutzten Entnahmestellen bedarf der Voruntersuchung durch den Fachdienst Gesundheit. Untersuchungstermine sind rechtzeitig mit dem Fachdienst Gesundheit zu vereinbaren.
- Eine Abwasserbeseitigung muss gesichert sein.
- Es muss ein Stromanschluss zum Betreiben von elektrischen Geräten vorhanden sein.
- Abfallentsorgung: Eine Ordnungsgemäße Abfallentsorgung muss gewährleistet sein. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

3. spezielle Anforderungen an Verkaufseinrichtungen[1] einschl. Imbissstände

- Die Imbissstände sollen einen festen, leicht zu reinigenden Boden aufweisen sowie allseits von festen Wänden umschlossen sein.
- Die Wände und die Decke müssen glatt und abwaschbar sein.
- Im Imbissstand muss eine getrennte Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
- Des Weiteren muss eine Verkaufseinrichtung über eine erforderliche Spüleinrichtung (Doppelspülbecken) verfügen.
- Es müssen ausreichend Kühl- und Gefriereinrichtungen und sofern notwendig über Heißhaltegeräte zur Verfügung stehen.
- Für den Vorrat muss eine ausreichende Lagerkapazität vorhanden sein.
- Die Speisen sind vor den Kunden geschützt anzubieten (Spuckschutz), also nicht auf dem Verkaufstisch oder der Verkaufstheke abzustellen. Senf, Ketchup, Zucker oder andere Dinge zur Selbstentnahme sind in geschlossenen Behältnissen oder in Einzelpackungen bereitzuhalten bzw. abzugeben.
- Holzkohlegrills, Rostbratwurst-, Mutzbratenstände oder ähnliche Großgeräte sind nur in Verbindung mit Imbissständen mit dem zuvor genannten Ausstattungsgrad gestattet und so aufzustellen, dass Kunden keinen unmittelbaren Zutritt zu den Grillgeräten haben.
- Dicht schließende Abfallbehälter sind zu nutzen.

4. Anforderungen an das Personal

- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz IfSG für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie einen Nachweis der Nachbelehrung durch den Arbeitgeber.
  Dies gilt insbesondere bei direktem Kontakt mit Lebensmitteln / **leichtverderbliche Lebensmitteln wie z.B.** Fleisch-, Wurst- und Fischwaren, Feinkostsalate, Speiseeis.
  Diese Bescheinigung bzw. eine Kopie muss jederzeit am Arbeitsplatz einsehbar sein.
- Tätigkeitsverbote gemäß § 42 IfSG beachten:
  Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist
- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung tragen; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung
- In Verkaufseinrichtungen besteht Rauchverbot!

---

[1] Definition Verkaufseinrichtung: Verkaufsstand, Verkaufswagen, Verkaufsanhänger, Kiosk, Pavillon und ähnliche Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

5. Anforderung an die Behandlung von Lebensmitteln

- Unverpackte Lebensmittel, vor allem Aufschnitt von Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Feine Backwaren sind möglichst nicht mit bloßen Händen zu berühren.
- Lagertemperaturen der verschiedenen Lebensmittel beachten:

Fleisch und Wurstwaren, Fischerzeugnisse, Milchprodukte und Salate	**max. + 7°C**
Creme- und sahnehaltige Backwaren	**max. + 7°C**
vorgegarte Speisen	**max. + 7°C**
- " - oder Heißhaltung bei	**über 60 °C**
Geflügel und Hackfleischerzeugnisse	**max. + 4°C**
tiefgekühlte Lebensmittel	**mind. - 18°C**

- Lebensmittel sind vor jeder nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Kuchen, belegte Brötchen zur unmittelbaren Abgabe sind nicht ohne Schutz (Glocke, Abdeckfolie) auf Verkaufstischen oder Verkaufstheken abzustellen.

6. Getränkeschankanlagen

- Nachweis der Abnahme und der regelmäßigen Reinigung im Betriebsbuch
- Beim Verwenden vom Mehrweg- Schankgefäßen sind 2 Spülbecken bzw. geeignete Spülhilfen, die an das Trinkwassernetz angeschlossen sein müssen, zum getrennten Vor- und Nachspülen bereitzustellen
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen

7. Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung

- Die Kennzeichnung aller Speisen und Getränke muss deutlich les- und sichtbar angebracht werden.
- Insbesondere ist auf die Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe bei loser Ware zu achten

Vorschriften und Rechtsgrundlagen (in der jeweils geltenden Fassung)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)
- VO (EG) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- DIN 10500 - Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung
- DIN 6650 - Getränkeschankanlagen
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:
Nationales Recht: https://www.gesetze-im-internet.de/
EU-Recht: https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de

Hinweis: Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblatts erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Für weitergehende Fragen steht Ihnen Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.

Landratsamt Altenburger Land
Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Lindenaustraße 10
04600 Altenburg
Tel.: (03447) 586 708
E-Mail: veterinaerwesen@altenburgerland.de

Stand: 10/2019