

## **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, warmem und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern vorhanden sein
- Umkleidemöglichkeiten
- Stromanschlussmöglichkeiten

**Anforderungen an:**

<b>Fahrzeuge und Stände, in denen leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Konditoreiwaren hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen über folgende Ausstattung verfügen</b>	<b>Stände, in denen unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel behandelt werden</b>	<b>Stände, in denen Getränke aus-geschenkt werden</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder</li> <li>- allseitig geschlossene feste Stände mit Verkaufsöffnungen bzw. Fenstern oder</li> <li>- Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und -ausgabebereichen</li> <li>- Decke und Wände allseits abwaschbar; Vorhandene Stoßfugen müssen abgedichtet werden.</li> <li>- wenn kein befestigtes Gelände besteht, muss der Fußboden rutschhemmend, glatt und leicht zu reinigen sein</li> <li>- offene Verkaufsseiten mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse (Regen, direkte Sonne, Wind etc.)</li> <li>- Lebensmittelschutz - ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder anderem geeignetem Material auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen - (Husten- und Spuckschutz)</li> <li>- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern; Die Anordnung der Hand- und Abwaschgelegenheiten muss so erfolgen, dass Spritzwasser die Lebensmittel oder die Bedarfsgegenstände nicht erreicht.</li> <li>- Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Warm- und Kaltwasser</li> <li>- 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; Das Abwaschbecken muss so bemessen sein, dass die Arbeitsutensilien gereinigt werden können.</li> <li>- Für Reinigungszwecke wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.</li> <li>- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder je einem Trink- und Brauchwassertank mit für den Tagesbedarf ausreichendem Trinkwasservorrat</li> <li>- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein</li> <li>- Ausreichend geeignete Kühleinrichtungen mit Thermometer</li> <li>- ausreichend große, dichtschießende Abfallbehältnisse</li> <li>- Die Beleuchtung über der Warenlagerung, -bearbeitung und -auslagerung müssen gegen Beschädigung geschützt sein, z. B. durch eine Abdeckung (Splitterschutz).</li> <li>- Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln getrennt von Lebensmitteln (z.B. separater Schrank)</li> </ul>	<p>Beim Inverkehrbringen von z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot, Brötchen, Dauerbackwaren,</li> <li>- eingelegtem Gemüse</li> <li>- Süßwaren, Tee, Gewürzen u. ä.</li> </ul> <p><b>muss vorhanden sein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ein befestigter, überdachter Verkaufsstand mit Rück- und Seitenwänden (Schutz gegen Regen, Wind, Schnee u. Witterungs- und anderen Standorteinflüssen)</li> <li>- 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</li> <li>- eine geeignete Handwasch-gelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Leitungen der Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme und nach Außerbetriebnahme zu reinigen.</li> <li>- eine geeignete Handwasch-gelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhand-tüchern aus Spendern</li> <li>- Es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. eine geeignetes Gläserspülgerät mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein.</li> <li>- Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.</li> </ul>

### **Getränkeschankanlagen**

- Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, ist für den technischen und hygienischen Zustand selbst verantwortlich.
- Nachweis eines Betriebsbuches mit Abnahmebescheinigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapftüllen, Leitungen und Keg-Köpfe).
- Sicherstellung der ausreichenden Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser. Dafür sind z.B. im Verkaufsstand zwei nebeneinanderliegende Spülbecken vorhanden. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.  
Gibt es keine Spülmöglichkeit, sind nur Einwegbecher zu verwenden.

### **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

### **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Stoffen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

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.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.