

Merkblatt ortsveränderliche Verkaufseinrichtungen

Merkblatt Hygienische Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in ortsveränderlichen, nicht selbstständigen Verkaufseinrichtungen (Fahrzeuge, Anhänger, Stände auf Märkten, Festen und öffentlichen Plätzen, vor/in Einkaufszentren sowie im Reisegewerbe etc.)

1. Auflagen an den Verkaufsstand

(in denen unverpackte Lebensmittel verkauft und/oder zubereitet werden)

- 1.1. Es sind nur Verkaufswagen, Verkaufswagenanhänger oder hygienisch gleichwertige Verkaufseinrichtungen zulässig. Eine nachteilige Beeinflussung durch Staub, Schmutz oder Witterungseinflüsse ist auszuschließen (mindestens drei Wände und Decke).
- 1.2. Der Fußboden muss ein fester Boden und glatt sowie leicht zu reinigen sein.
- 1.3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 1.4. Der Verkaufsstand muss hygienisch einwandfrei sein und ist dem Warensortiment bzw. dem Produktrisiko anzupassen. Die Ausstattung und Größe des Verkaufsstandes muss ein hygienisches Arbeiten ermöglichen.
- 1.5. Die offene Verkaufsseite muss so gestaltet sein, dass der Verbraucher die Lebensmittel weder berühren noch in sonstiger Weise beeinträchtigen kann (z. B. mittels Husten-/Spuckeschutz).
- 1.6. Es muss eine funktionierende, separate Handwaschvorrichtung mit fließendem Wasser (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist Warmwasser erforderlich), das der Trinkwasser-Verordnung entspricht, vorhanden sein. Zum hygienischen Händewaschen ist die Handwaschvorrichtung mit Seifenspender und Einmalhandtüchern auszustatten.
- 1.7. Sofern das Warensortiment des Verkaufsstandes es erfordert, ist zusätzlich
 - eine Spülvorrichtung mit fließendem Wasser (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist Warmwasser erforderlich) zur Reinigung von Lebensmitteln und eine separate für Arbeitsgeräte und Mehrweggeschirr (z. B. Gläser),
 - eine dem Warensortiment entsprechende Kühleinrichtung mit einem Thermometer (siehe auch Merkblatt Lagertemperaturen für Lebensmittel) sowie
 - eine ausreichende Entlüftung über Brat- und Frittiereinrichtungen erforderlich.
- 1.8. Die Spüleinrichtung für Gläser besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trinkwasser (zu empfehlen ist Warmwasser) für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.
- 1.9. Abwasser und Abfälle sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen.
- 1.10. Es muss ein Abfalleimer mit dicht schließendem Deckel vorhanden sein.

2. Auflagen an das Personal

- 2.1. Die in dem Verkaufsstand beschäftigten Personen müssen hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung tragen.
- 2.2. Für Beschäftigte müssen in der Nähe hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen (mit Wasserspülung) und Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser sowie Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher aus Spendern vorhanden sein.
- 2.3. Beim Umgang mit unverpackten und insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln ist der Nachweis der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt erforderlich (§ 43 Infektionsschutzgesetz).

3. Allgemeines

- 3.1. Werden Lebensmittel und/oder Getränke abgegeben, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe oder solche Stoffe enthalten, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, müssen diese kenntlich gemacht werden (siehe auch Merkblatt Kenntlichmachungspflicht).
- 3.2. Für Verkaufsstände, die ausschließlich verpackte, nicht kühlpflichtige Lebensmittel oder unbehandeltes Obst und Gemüse abgeben, ist ein Witterungsschutz ausreichend.

Information:

Für Rückfragen bei Umbau- und Einrichtungsmaßnahmen oder bei der Vorbereitung eines Festes steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Osterholz gerne im Vorfeld zur Verfügung.

Hinweis:

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