

Lebensmittelrechtliche Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten



Für den Betrieb von ortsveränderlichen und/oder nichtständigen Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge) müssen u.a. folgende lebensmittelrechtliche Vorschriften beachtet werden:

1. Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das **Risiko der Kontamination**, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
Betriebsstätten mit unbefestigten Böden (z.B. Schotter oder Gras) sind über die gesamte Fläche mit einem leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Fußboden zu versehen.
Bei Verkaufsfahrzeugen ist die Fahrerkabine vom Verkaufsbereich durch eine Wand abzutrennen.
Die Betriebsstätten müssen so konzipiert sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel, z.B. durch Staub, Schmutz, Geruch, vermieden wird.
Die Betriebsstätten sind so auszustatten, dass jegliche nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch den Verbraucher ausgeschlossen ist (Schutz gegen Anhalten und Berühren).
2. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, damit eine angemessene **persönliche Hygiene** gewährleistet ist.
Es müssen leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Anzahl mit entsprechender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen. Weiterhin müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein. Gemeinschaftshandtücher dürfen nicht benutzt werden.
In unmittelbarer Nähe zur Betriebsstätte müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen mit Waschgelegenheiten und ggf. Umkleieräume zur Verfügung stehen.
Bei der Zubereitung und Abgabe von Speisen ist saubere Schutzkleidung zu tragen.
3. **Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen**, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum **Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** vorhanden sein, die von den Handwaschbecken getrennt sind.
5. Zum **Säubern von Lebensmitteln** müssen geeignete Spülbecken vorhanden sein, die von den Handwaschbecken getrennt sind.
6. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem **Trinkwasser** muss gewährleistet sein.
7. Es müssen Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein (z.B. **Abfalleimer** mit Deckel).
8. **Kühlpflichtige Lebensmittel** müssen bei den entsprechenden Temperaturen gelagert werden (Kühlschrank +2°C bis +7°C (je nach Lebensmittel), Gefriereinrichtung -18°C).
9. In den Betriebsstätten dürfen keine **zweckfremden Gegenstände** (z.B. Straßenkleidung, Werkzeug) aufbewahrt werden.
10. Personen, die Speisen im Sinne des § 42 Abs. 2 des Infektionsschutzgesetzes (u.a. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milch, Fisch, Eiprodukte, Eis, Mayonnaisen) zubereiten oder verkaufen, müssen nach § 43 IfSG vom Gesundheitsamt **belehrt** worden sein. Auf das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot nach § 42 IfSG wird hingewiesen.

Auf die geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insb. die VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004 und das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, wird ausdrücklich hingewiesen.

Stand: 01.06.2008

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 Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.