



Merkblatt

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln aus Verkaufsständen und mobilen Einrichtungen

Veterinäramt
Lebensmittelüberwachung

Lebensmittel (incl. Getränke aller Art) dürfen nur aus solchen Verkaufsständen abgegeben werden, die den Anforderungen des Lebensmittelhygiene-Rechts genügen.

Es ist grundsätzlich verboten, Lebensmittel für andere so herzustellen, zu behandeln oder abzugeben, dass diese einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden.

Als nachteilige Beeinflussung gilt: eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Verstöße können mit einem Bußgeld geahndet werden und/oder der Verkauf kann sofort untersagt werden.

Bevor Sie also Lebensmittel für eine Abgabe an Dritte herstellen und abgeben, prüfen Sie bitte kritisch, ob die folgenden Anforderungen eingehalten werden:

Anforderungen an das Gelände:

Stellen Sie den Verkaufsstand so auf, dass Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (Sonneneinstrahlung, ablaufende Nässe + Regen, Staub, Abgase...) geschützt werden.

Anforderungen an Verkaufsstände:

- Eine hygienische Einrichtung besteht aus Fußboden, Dach und ggf. Seitenwänden.
- Der Fußboden muss trittfest, sauber und zu reinigen sein (ein abwaschbarer Belag ist hier sehr sinnvoll!)
- Wände und Decke müssen dicht und so beschaffen sein, dass vor Regen, direkter Sonne, Wind und anderen Witterungseinflüssen ausreichender Schutz besteht und ein Ablösen von Teilchen weitgehend vermieden wird. Ein Kontakt mit Lebensmitteln ist sicher zu verhindern.
- Die Verhinderung des unmittelbaren Zutritts/Zugriffs auf Lebensmittel und Ausrüstung durch Dritte ist durch geeignete Abschirmung sicherzustellen; die angebotenen oder zuzubereitenden Lebensmittel sind unmittelbar durch einen Spuck- und Hustenschutz vor einem Anfassen, Anhusen und Anspucken zu schützen!

- Im Verkaufsstand oder in unmittelbar erreichbarer Nähe (ohne Tür) ist eine Handwaschmöglichkeit incl. Seifenspender, Hände-Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern vorhanden.

Bei notwendiger Reinigung von Geschirr oder Lebensmitteln muss eine davon getrennte Spüleinrichtung vorhanden sein.

Handwaschbecken und Spüle verfügen über fließend kaltes und ggf. warmes Trinkwasser sowie eine Abwasserableitung (z.B. Schlauch zur Kanalisation oder geschlossener Auffangbehälter).

Warmes Wasser ist immer dann erforderlich, wenn fettige oder leicht verderbliche Lebensmittel angeboten werden (i.d.R. alle warmen Speisenangebote sowie Hackfleisch-Produkte und Fisch).

- Flächen von Tischen und Ablagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, haben eine glatte, abwaschbare Oberfläche und sind leicht zu reinigen sowie desinfizierbar.
- Geeignete Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und sonstigem Zubehör müssen vorhanden sein. Der direkte Fußboden ist kein Lagerplatz, abgestellte Behältnisse (Kisten, Körbe, Kartonagen..) müssen stets erhöht auf sauberen „Füßen“ stehen (Palette, umgedrehte leere Kiste o.ä. → der Boden des Behältnisses soll nicht kontaminiert werden!)
- Für kühlbedürftige Lebensmittel stehen ausreichende Kühleinrichtungen, bei denen mit einem Thermometer nachweislich die Temperatur kontrolliert wird, zur Verfügung.
- Für jedes angebotene Lebensmittel sind ggf. enthaltene Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe für den Verbraucher leicht zugänglich darzustellen.
- Abfallgefäße können verschlossen werden.

Bei Getränke-Schankanlagen ist außerdem zu beachten:

- Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, ist für den technischen und hygienischen Zustand selbst verantwortlich.
- Es muss ein Betriebsbuch mit Abnahmebescheinigung von einem Sachkundigen sowie ein aktueller Nachweis über die Reinigung der Anlage (Zapftüllen, Leitungen und Keg-Köpfe) vorhanden sein.
- Bei Verwendung von Mehrweg-Bechern/Gläsern ist eine schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße durch Vor- und Nachspülen der Gläser sicherzustellen.
- Aus einem aushängenden Angebotsverzeichnis gehen neben der jeweils angebotenen Menge und dem Getränkepreis auch ggf. enthaltene Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe hervor.

Anforderungen an bzw. für das Verkaufspersonal:

- Verkaufspersonal, einschließlich derjenigen, die "nur" Geschirr abwaschen, kann eine gültige Bescheinigung über eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vor Ort vorlegen.
- Es ist heiß waschbare, saubere und helle Arbeitskleidung zu tragen.
- Die Möglichkeit, am Standort oder in der Nähe eine Toilette zu benutzen, muss durch den Standbetreiber oder den Veranstalter sichergestellt werden. Die Toilette ist ausgestattet mit einer Wasserspülung, fließendem kaltem und warmem Wasser zum Händewaschen, Seife im Seifenspende und Einmalhandtüchern.
- Während der Beschäftigung mit abzugebenden Lebensmitteln ist Essen, Trinken, Rauchen zu unterlassen. Dieses ist auf Pausen außerhalb des Standes zu beschränken.
- Alle Dinge, die nicht im Verkaufsstand benötigt werden, sind aus dem Stand entfernt oder in einem geschlossenen Behältnis verstaut (Kleidungsstücke, Taschen usw.).

Bitte beachten Sie, dass dieses Merkblatt nur Schwerpunkte aufzeigen kann, bei deren Beachtung Sie aber die wichtigsten hygienischen Grundsätze und Pflichten berücksichtigen und einhalten. Es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben.

In besonderen Situationen und unter bestimmten Voraussetzungen kann die amtliche Lebensmittelüberwachung weitere Auflagen zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen machen.

Bei Bedarf wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.

Landkreis Eichsfeld

Veterinäramt

Friedensplatz 1 - 37339 Worbis

036074 – 650 3901