

## Merkblatt

### **Hygienische Anforderungen beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln in ortsveränderlichen, nicht ständigen Verkaufseinrichtungen** (Fahrzeuge, Anhänger, Stände auf Märkten, Festen und öffentlichen Plätzen, vor/in Einkaufszentren sowie im Reise-gewerbe etc.)

#### **I. Allgemeines**

Mit Lebensmitteln darf nur so umgegangen werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ist jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln z.B. durch mangelnde Hygiene und die Entwicklung schädlicher Bakterien und anderer Keime, falsche Lagerung oder Verunreinigung durch Schmutz, Ungeziefer und Tiere. Dadurch können Lebensmittel ekelerregend werden oder sogar krank machen. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und ggf. Schutzkleidung tragen. Das Personal darf keine Krankheiten haben, die auf Lebensmittel übertragen werden können (Magen- und Darmerkrankungen, eiternde Wunden an Armen und Händen etc.). Personen, die mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen Nachweise gemäß § 43 Abs. (1) Infektionsschutzgesetz vorlegen können (Kopien sind ausreichend). Beim Umgang mit Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.

Es darf nur Wasser (auch für die Reinigung) eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen und müssen stets sauber gehalten werden. Geeignet sind Materialien mit DVGW-Prüfung (z.B. PE-Rohre) oder flexible Schläuche mit den nachfolgenden Prüfzeichen (KTW (Kategorie A), DVGW-W 270)). Werden Trinkwasserbehälter verwendet, sind sie arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen und in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

Die angebotenen Lebensmittel sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. Preisangaben, der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Angaben nach der Fertigpackungs-Verordnung, nach dem Handelsklassenrecht, sowie der Allergenkennzeichnung.

#### **II. Anforderungen an den Standort**

Grundsätzlich gelten folgende Anforderungen:

- Der Platz muss befestigt sein (asphaltiert oder gepflastert). Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund (Wiese), ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich.
- Es müssen Toiletten und Handwascheinrichtungen mit fließendem kaltem und ggf. warmen Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern leicht erreichbar sein.
- Es müssen Wasserentnahmestellen und Stromanschlussmöglichkeiten vorhanden sein.

### III. Anforderungen bei der Abgabe von verpackten Lebensmitteln sowie unbehandelten landwirtschaftlichen Produkten (Honig, frisches Obst, frisches Gemüse und Eiern in der Schale)

- Die angebotenen Lebensmittel sind ausreichend gegen Witterungseinflüsse zu schützen (Überdachung, Pavillon, Partyzelt etc.).
- Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände müssen stets sauber und instand gehalten werden.
- Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Arbeitsgeräte benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.

### IV. Weitergehende Anforderungen bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln (Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, eingelegtes Gemüse, Gewürze, Süßwaren, Tee etc.)

- Mit unverpackten Lebensmitteln sollte nur in zulässigen Fahrzeugen umgegangen werden. Ist dies nicht der Fall, so ist zu beachten, dass der Fußboden der Einrichtung massiv sein muss (asphaltiert, gepflastert), andernfalls ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen. Ferner ist dieser Bereich vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig zu umschließen.
- Die Oberflächen der Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Es muss eine Handwascheinrichtung vorhanden sein, ausgestattet mit fließendem Wasser, einem Handwaschbecken mit Abfluss (ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus), Seife aus Seifenspendern und Einweghandtüchern. Darüber hinaus muss das Abwasser hygienisch einwandfrei aufgefangen/abgeleitet werden.
- Das Personal muss eine Schutzkleidung tragen, die die Kleidung darunter bedeckt.
- Unverpackte Lebensmittel sind von den Kunden so abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder berühren oder in anderer Weise (durch Anhauchen oder Anhusten) nachteilig beeinflussen können (z.B. geeigneter Thekenaufsatz, Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich).
- Werden vor Ort Lebensmittel und Arbeitsgeräte gereinigt, müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die von der Handwascheinrichtung getrennt sind.
- Es müssen ausreichend große und dichtschießende Abfallbehälter vorhanden sein.

### V. Zusätzliche Anforderungen beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

(zubereitete Speisen; Fleisch- und Wurstwaren; Konditorei-/Backwaren mit nicht durchgebäckter Füllung; Geflügelfleisch/-erzeugnisse; Fisch/-erzeugnisse; Molkereiprodukte; Käse; unverpacktes Speiseeis – die Abgabe von unverpacktem Hackfleisch ist nur aus Mettmobilen erlaubt)

Die Verkaufsfahrzeuge/-einrichtungen müssen den Vorgaben der DIN 10500 entsprechen. Insbesondere müssen

- Fußboden, Wände und Decken fugenlos, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein;
- Arbeits-, Ablage- und Schneidflächen glatt, abriebfest, splitterfrei und abwaschbar sein;
- die Handwascheinrichtungen zusätzlich über fließendes warmes Wasser verfügen;
- die Verkaufsstätten mit Ausnahme von Imbissbetrieben dreiseitig geschlossen sein;
- ausreichende und geeignete Vorrichtungen installiert sein, so dass die zur Kühlung oder Heißhaltung der Lebensmittel erforderlichen Temperaturen jederzeit eingehalten werden;

- je ein Trink- und Brauchwassertank mit für den Tagesbedarf ausreichendem Trinkwasser mitgeführt werden (die Tanks sind entsprechend zu kennzeichnen), andernfalls muss ein Anschluss an das öffentliche Trink-/Abwassersystem sichergestellt sein;
- für Straßenkleidung, Reinigungs-/Desinfektionsmittel separate Aufbewahrungsmöglichkeiten vorhanden sein.

## VI. Anforderungen an Getränkeschankanlagen

Betreiber von Schankanlagen (auch mobilen Anlagen) haben zu beachten, dass

- jede Schankanlage vor ihrer Inbetriebnahme hygienisch einwandfrei gereinigt wird;
- die durchgeführten Reinigungen dokumentiert werden (Eintragungen in das Betriebsbuch oder in ein Formblatt);
- die Spüleinrichtung mit zwei Becken (ein Reinigungsbecken mit Spülmitteln und ein Nachspülbecken mit fließendem Wasser) oder mit einem Becken mit einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy mit Vor- und Nachspülmöglichkeit) ausgestattet ist.

### Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt. Verstöße gegen o.g. Vorschriften können ggf. den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder Straftat erfüllen!

MFB-05-1523-HM Vers. 1.0