

Anforderungen an ortsveränderliche Verkaufsstände für Lebensmittel auf Märkten, Volksfesten, Vereinsfeiern usw.

Stand: 01.01.2010 Lebensmittelüberwachungsamt Wartburgkreis 03695/617301

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen. Nachfolgend gegebene Hinweise erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

1. Wenn Speisen hergestellt oder abgegeben werden sollen, ist der Belehrungspflicht der Beschäftigten nach dem Infektionsschutzgesetz nachzukommen (Gesundheitsbescheinigung, zuständig Gesundheitsamt Tel. 03695/617401).
2. Im Zubereitungs- und/oder Ausgabebereich müssen Einrichtungen zum Händewaschen mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und hygienische Handtrocknungsmöglichkeit (Einmalhandtücher) vorhanden sein.
3. Bei fehlenden separaten Spülmöglichkeiten ist die Abgabe von Speisen und Getränken nur über Einweggeschirr möglich.
4. Die Verkaufs-, Zubereitungs- und Lagerbereiche sind so herzurichten/einzurichten, dass die Arbeitsflächen, Wände und Fußböden über eine glatte, wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche verfügen. Eine ausreichende Kühlung/Tiefkühlung ist bis zur Abgabe zu garantieren.
5. Arbeits- und Abgabebereiche sind so herzurichten, dass das Betreten durch Unbefugte und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen werden (befestigter Standplatz, Schutz vor Witterungseinflüssen, Tieren, Anhusten, Anniesen und Anfassen durch Kunden).
6. Für die im Lebensmittelbereich Beschäftigten muss in leicht erreichbarer Nähe eine Personaltoilette zur Verfügung stehen, Ausstattung: WC, Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser sowie hygienische Handtrocknungsmöglichkeit (Einmalhandtücher). Ein analog ausgestattetes mobiles WC ist möglich.
7. Alle in den Verkehr kommenden Lebensmittel müssen aus lebensmittelrechtlich überwachten Betrieben stammen.
8. Abfälle und Abwässer sind hygienisch unbedenklich zu entsorgen.
9. An Bratständen ist das Wasser zur Handreinigung von dem Wasser zum Benetzen der Würste und zum Regulieren der Glut zu trennen. Das Händewaschen darf nur unter fließendem Warmwasser erfolgen. Zuzüglich gelten die unter Punkt 1. bis 9. gegebenen Hinweise. Rohe Bratwürste sind bei einer Umgebungstemperatur von max. + 2° C bis + 4° C zu lagern (Beachtung Herstellerangaben).
10. Die verwendeten Zusatzstoffe in den Lebensmitteln müssen kenntlich gemacht werden!

Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:

- Infektionsschutzgesetz
- Verordnung (EG) Nr. 178/202
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelhygiene- Verordnung (LMHV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung - Tier
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Zusatzstoffzulassungs-Verordnung