



## **Merkblatt über die Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelverkaufs- und Imbisseinrichtungen**

### **Allgemeine Anforderungen**

**Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.**

Es darf nur Wasser von Trinkwasserqualität eingesetzt werden. Der Trinkwasserbehälter ist arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

### **Zusätzliche allgemeine Anforderungen**

- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen. Das entstehende Schmutzwasser ist im nächstgelegenen Gulli (Abwasserkanal) zu entleeren.
- In der Nähe Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern.
- Ausreichende Stromanschlussmöglichkeiten müssen zur Verfügung stehen.

***Fahrzeuge, Stände und Verkaufszelte in denen unverpackte / offene Lebensmittel wie z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Konditoreiwaren (Sahnetorten) hergestellt, behandelt oder abgegeben werden, müssen über folgende Ausstattungen verfügen:***

- Die Verkaufsstände müssen von mindestens drei Seiten geschlossen sein.
- Decke und Wände müssen abwaschbar sein.
- Der Fußboden muss trittfest, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.

Hat Ihr Imbisstand keine Rück- und Seitenwände (allseitige Bedienung), schützen Sie die Lebensmittel mit geeigneten Vorrichtungen vor nachteiligen Beeinflussungen von außen.

- Mit einer geeigneten Abdeckung, Abschirmung oder Spuck- und Hustenschutz schützen Sie die Lebensmittel vor Anfassen, Anhusten und Anspucken durch den Käufer.  
→ **Devise: Nicht Jedermann fasst meinen Kuchen an.**
- Ihr Verkaufsstand verfügt über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife, Einmalhandtüchern, Desinfektionsmittel und zum Reinigen von Geschirr oder Lebensmitteln eine davon getrennte Spüleinrichtung.
- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Für kühlbedürftige Lebensmittel haben Sie ausreichende Kühleinrichtungen, bei denen Sie mit einem Thermometer die Temperatur messen können.
- Ihre Abfallbehältnisse müssen ausreichend groß sein und dichtschießende Deckel oder Schwingdeckel haben.



### **Anforderungen an Stände, in denen Getränke ausgeschenkt werden**

- Die Leitungen der Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Ein Reinigungsnachweis ist vorzulegen.
- Es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. ein geeignetes Gläserspülgerät mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Spülmaschine vorhanden sein. Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.

### **Anforderungen an Beschäftigte**

- Nachweis der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt für den Hauptverantwortlichen des Lebensmittelbetriebes (nur beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich).
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.
- Ihr Personal trägt eine geeignete und **saubere** Arbeitskleidung.

### **Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

- Werden Lebensmittel, Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, müssen diese auf Speisen- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen bzw. auf dem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden.

### **Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln**

- **Es besteht Abgabeverbot für leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Hackfleisch, Geflügel, Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder Ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind.**

→Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.