



Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände und mobile Verkaufswagen auf Märkten oder Volksfesten

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (Staub, Schmutz, Autoabgase, Gerüche oder andere Verunreinigungen).

Ausstattung (Wagen oder Stand)

- Überdacht, allseitig umschlossen und von Besuchern/Kunden/Tieren sicher abgetrennt.
- Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind vor dem Zugriff Dritter zu schützen (z. B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
- Arbeits- und Verkaufsflächen sind aus abwaschbaren Materialien, mit glatter Oberfläche.
- Arbeitsgeräte und Behälter zur Aufbewahrung (Gewürze, Zutaten, Speisen) sind lebensmittelecht, instand und sauber.
- Der Fußboden im Verkaufsstand sollte massiv (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert, Planen, Paletten etc.) und gegen Windaufwirbelungen geschützt sein. Falls kein fester Fußboden vorhanden ist, (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
- Direkt am Verkaufsbereich muss eine Handwaschgelegenheit mit angemessener Warm- und Kaltwasserzufuhr (z. B. mobiles Handwaschbecken), Einweghandtüchern und Einwegseife vorhanden sein. Ein Eimer mit stehendem Wasser erfüllt diese Forderung nicht!
- Falls Lebensmittel oder Arbeitsmittel oder Geschirr gereinigt werden, müssen zusätzliche Vorrichtungen (weitere Spüleinsätze oder Kombination mit Geschirrspüler) vorhanden sein, die funktional vom Handwaschbecken getrennt sind. Rückfragen dazu an die zuständige Lebensmittelüberwachung.
- Für die Zwischenlagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (Fleisch, Wurst, Käse, Feinkostsalate, belegte Brötchen) sind ausreichend Kühleinrichtungen (Kühlschrank, in Ausnahmefällen Isolierboxen mit Kühlakkus) vorzuhalten. Die Lagerung muss bei 7°C erfolgen. Geflügelfleisch und gewürztes Hackfleisch sind bei 4°C und ungewürztes Hackfleisch ist bei 2°C zu lagern. Selbst hergestellte Speiseeisansätze sind gekühlt zu lagern (7-10°C)! Thermometer zur Überprüfung vor Ort sind mitzuführen und zu nutzen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind auch vorzerkleinertes Obst und Gemüse und nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (Smoothies).
- Für die Zwischenlagerung von heiß zu haltenden Lebensmitteln (Suppen, Warmmenüs, Grillgut) sind geeignete Einrichtungen zu nutzen (Isolierbehälter, Bain Maries etc.). Die Lagerung muss bei mind. 65°C erfolgen. Holzkohlgrills, Rostbratwurststände oder ähnliche Großgeräte sind nur in Verbindung mit Im-

bisständen mit dem zuvor genannten Ausstattungsgrad gestattet und so aufzustellen, dass Kunden keinen unmittelbaren Zutritt zu den Grillgeräten haben.

- Neben der Bezeichnung der angebotenen Produkte sind Kennzeichnungen zu Zusatzstoffen und Allergenen gut lesbar und sichtbar für den Käufer anzubringen.

Personal

- saubere, hygienische Arbeitskleidung
- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung) herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss **vor Ort** eine gültige Belehrung nach Infektionsschutz-Gesetz vorzeigen (Nachbelehrung durch Arbeitgeber alle 2 Jahre verpflichtend!) . Rückfragen dazu an das zuständige Gesundheitsamt.
- Personen, die direkten Kontakt zu unverpackten Lebensmitteln haben (Zubereitung, Verkauf) tragen keinen Schmuck (Piercing, Ohr- und Handschmuck) und bei Verwendung von Nagellack, Nagelverzierungen und künstlichen Fingernägeln sind Handschuhe zu tragen.

Versorgung/Entsorgung/Sanitär

- Fließendes Trinkwasser darf nur über zugelassene Leitungssysteme (z. B. Trinkwasserschläuche mit DVGW- oder KTW- Prüfkennzeichnung) transportiert werden ODER
- Verwendung von Wasserbehältern: lebensmittelecht, instand und sauber, regelmäßige Reinigung
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben! Wird nur zeitweilig eine zentrale Trinkwasserentnahmestelle (z. B. Hydrant) zur Verfügung gestellt, hat der Veranstalter mind. 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine mikrobiologische Probenuntersuchung zu veranlassen (Rückfragen bitte an das zuständige Gesundheitsamt).
- Abwassersammlung im Verkaufsstand (z. B. Ableitung in transportablen Behälter) und ordnungsgemäße Entsorgung des Abwassers
- Abfälle: Behältnisse mit Deckel, ordnungsgemäße Entsorgung, insbesondere des organischen Abfalls
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein. Diese müssen mit Wasserspülung und einem Handwaschbecken mit fließendem Wasser und hygienisch vertretbaren Händetrocknungsmöglichkeit ausgestattet sein.

Anforderung an Wasser, welches für die Herstellung von Lebensmitteln am Veranstaltungsort verwendet wird (z. B. Getränke- und Speiseeisansätze, Teige)

- Fließendes Trinkwasser aus zugelassenen Leitungssystemen (z. B. Trinkwasserschläuchen mit DVGW- oder KTW-Prüfkennzeichnung) ODER
- bei mobiler Versorgung wird kein Behälterwasser, sondern handelsübliches Tafelwasser verwendet, um Trinkwasserqualität jederzeit zu gewährleisten

Zusatzforderung an ortsfeste (=stationär) Imbiss- und Verkaufsstände

- Der Imbiss- oder Verkaufsstand muss an die öffentliche Trinkwasserversorgung mittels zugelassener Leitungssysteme (z. B. Trinkwasserschläuchen mit DVGW- oder KTW-Prüfkennzeichnung) angeschlossen sein und es muss eine ausreichende Zufuhr kalten und warmen Trinkwassers gewährleistet sein.
- Gleichmaßen muss eine geeignete Abwasserentsorgung vorhanden sein.

Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung

- Verordnung EG Nr. 178/2002 v.28.1.2002 (L 31)
- Verordnung EG Nr. 852/2004 v.29.4.2004 (L 226)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch v.26.4.2006 (BGBl Teil I S. 945)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung v. 8.8.2007 (BGBl. I S. 1816)

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de