



Merkblatt für ortsveränderliche Betriebsstätten

Verkaufs- und Imbisswagen, Verkaufszelte, Marktstände u. ä. Einrichtungen auf Festen, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen werden als „ortsveränderliche Betriebsstätten“ bezeichnet. Diese müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis betrieben werden kann.

Folgendes ist bei ortsveränderlichen Betriebsstätten zu berücksichtigen:

1. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Wände und Decken müssen aus leicht zu reinigendem und ggf. desinfizierbarem Material bestehen.
3. Lebensmittel sind vor Witterungseinflüssen und Schädlingen zu schützen (z. B. Markise, überstehendes Dach im Verkaufsbereich, Abdeckung der Lebensmittel).
4. Offene Lebensmittel sind im Kundenbereich abzudecken (Spuck- und Hustenschutz).
5. Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen glatte und abriebfeste Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind (z. B. Kunststoff oder Edelstahl).
6. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein. Der Einsatz von Einmalhandschuhen ist kein Ersatz für eine Handwaschgelegenheit!
7. Wasserleitungen müssen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen.
8. Für Lebensmittel die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen ausreichende Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen vorhanden sein.
9. Bei Speisen die aus Warmhalteeinrichtungen ausgegeben werden, ist sicherzustellen, dass eine Produkttemperatur von über +65°C bis zur Abgabe an den Kunden eingehalten wird.
10. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
11. Abfall und Abwasser sind schnellstmöglich aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen.
12. Es sind Personaltoiletten mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmem und kaltem Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher bereit zu halten. Sie sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Sofern betriebsfremde Toilettenanlagen genutzt werden, müssen diese die genannten Bedingungen erfüllen.
13. Das Rauchen ist in den Betriebsstätten nicht gestattet

Für die Abgabe von Lebensmitteln ist Folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, dass Lebensmittel, die unter Verwendung von frischen Eiern, Sahne und ähnlichen sensiblen Zutaten hergestellt wurden (z. B. Tiramisu, Sahnetorten) nicht verkauft werden.
- Alle Zutaten, aus denen ein Lebensmittel hergestellt wurde, sind zu kennzeichnen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Farbstoffe in Lebensmitteln sowie Angaben über gentechnisch veränderte Lebensmittel sind dem Verbraucher kenntlich zu machen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen wie Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste usw., Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, usw., müssen gekennzeichnet sein. (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Personen die mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Feinkostsalaten, Speiseeis, Sahne, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage usw. in Berührung kommen, müssen im Besitz eines gültigen Belehrungsnachweises nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sein. Auskünfte hierzu erhalten Sie beim zuständigen Gesundheitsamt.
- Temperaturkontrollen und –dokumentationen von Kühl- und Warmhalteeinrichtungen sind durchzuführen (Thermometer).
- Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln sind Nagellack und künstliche Fingernägel sowie Schmuck nicht gestattet.
- Erkundigen Sie sich bitte vor der Inbetriebnahme der Getränkeschankanlagen bei der Brauerei, dem Getränkeliieferanten usw., ob die Schankanlagen gemäß DIN 6650 gewartet und gereinigt worden sind. Dokumente darüber sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Rechtsgrundlagen:

VO (EG) 178/2002
VO (EG) 852/2004
Lebensmittelhygieneverordnung
Tierische Lebensmittelhygieneverordnung
Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV)
Lebensmittel-Informations-Verordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011)
Trinkwasserverordnung
Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB)

weitere Informationen:

Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (BGN)