

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisensortiment für vorübergehende Verkaufseinrichtungen

1. Anforderungen an die Verkaufseinrichtung:

- Die Verkaufsstände müssen so hergerichtet werden, dass eine nachteilige Beeinflussung, eine ekelerregende oder sonstige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln vermieden wird. Eine nachteilige Beeinflussung kann durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Gerüche, Gase, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungsmittel oder durch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verursacht werden.
- Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden. Insbesondere müssen unverpackte Lebensmittel im Verkaufsbereich des Standes durch eine ausreichende Abschirmung z. B. vor Anhusten, Niesen und Anfassen von Kunden und Passanten geschützt werden.
- Verkaufseinrichtungen, die sich im Freien befinden, sollten von Wänden, Dach und festem Boden umschlossen sein, wobei das Dach an der Vorderseite überstehen sollte.
- In den Verkaufseinrichtungen muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein.
- Die Reinigung von Mehrweggeschirr sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen zwei Spülbecken für eine sachgerechte Reinigung vorhanden sein, eins mit heißem Wasser mit Spülmittel sowie ein Spülbecken mit warmem Wasser zum Nachspülen. Wünschenswert ist dies auch bei der Gläserreinigung, aber zumindest muss ein Vor- und Nachspülen (zwei Becken) vorhanden sein.
- Sofern keine Abwasserleitung zur Verfügung steht, ist das Abwasser sachgerecht zu entsorgen.
- Durch Wasch- und Spülvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
- Für Oberflächen, die insbesondere mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschbare und abriebfeste Materialien zu verwenden, damit diese leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind.
- Wände im Spül-, Brat- und Zubereitungsbereich müssen aus festen, leicht zu reinigenden Materialien bestehen oder entsprechend verkleidet werden.
- Außerhalb der Verkaufseinrichtung dürfen Lebensmittel nur in Räumen, Einrichtungen, Kühlanhängern und Behältnissen gelagert werden, die den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.
- Die Verkaufseinrichtungen müssen über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die vorgeschriebenen produktspezifischen Kühl- und Tiefkühltemperaturen, insbesondere bei leichtverderblichen Lebensmitteln gewährleisten, verfügen. Außerdem sind diese Kühlmöbel mit Temperaturmessgeräten auszustatten.

2. Temperaturanforderung an die Lagerung von Produkten:

Milcherzeugnisse bis max.	+ 8° C
Käse bis max.	+ 10° C
Back- und Konditorwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen bis max.	+ 7° C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse bis max.	+ 7° C
Rohe Salate, Feinkostsalate bis max.	+ 7° C
Tiefkühlprodukte	- 18° C

3. Anforderungen im Umgang mit dem Produkt:

- Erzeugnisse aus Hackfleisch, Bratwurst, Frikadellen, Cevapcici und ähnlichen Produkten dürfen nicht auf Veranstaltungen hergestellt werden, sondern sind von entsprechenden Betrieben zu beziehen. Die Erzeugnisse sollten wenn möglich in einem durcherhitzten Zustand bezogen und durcherhitzt an den Verbraucher abgegeben werden.
- Der Transport, insbesondere bei offenen, sensiblen Lebensmitteln, muss in geeigneten Transportbehältnissen erfolgen. Diese müssen aus leicht zu reinigenden und lebensmittel-echten Materialien bestehen und dürfen nicht auf Flächen abgestellt werden, die betreten werden.
- Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Arbeitskleidung tragen.
- Beachten Sie die Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z. B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Phosphat, Farbstoffe. Bei Getränken mit Koffein oder Chinin sind diese kenntlich zu machen).
- Bei Abgabe von Lebensmitteln mit allergieauslösenden Bestandteilen müssen diese auch bei loser Abgabe dem Verbraucher mitgeteilt werden, sofern diese nicht aus der Verkehrsbezeichnung (z. B. Haselnusstorte) abzuleiten sind.
- Werden gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Lebensmittel, die aus gentechnischen Lebensmitteln entstanden sind, verwendet, muss dies entsprechend gekennzeichnet werden.
- Bei der Kennzeichnung sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Bezeichnungen und Hinweise auf dem Lieferschein oder dem Etikett der Waren zu berücksichtigen.
- Bei Lebensmitteln mit Fantasiebezeichnungen müssen diese näher erläutert werden, woraus sich das Lebensmittel zusammensetzt.
- Getränkesschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme durch eine sachkundige Person abzunehmen. Ein Reinigungsnachweis der Schankanlage ist auf Verlangen vorzulegen.
- Die Preisangabe der Produkte hat an gut sichtbaren Stellen in gut lesbarer Schrift unter Berücksichtigung der Abgabemenge zu erfolgen.
- Anforderungen an die **Eigenkontrolle** und **Kennzeichnung** entnehmen Sie bitte den entsprechenden Merkblättern des Landkreises

4. Abfallentsorgung:

- Abfall ist so schnell wie möglich aus dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern. Für die Verbraucher müssen entsprechende Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Sollten Sie Fragen zu den Anforderungen an Trinkwasserschlauchleitungen oder zu den gesundheitlichen Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmittel haben, wenden Sie sich bitte an den zuständigen Fachbereich Gesundheit des Landkreises Marburg-Biedenkopf Tel. 06421 40540

Für eine betriebsspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ FDVuV@marburg-biedenkopf.de