



Informationen über hygienische Mindestanforderungen für mobile Lebensmittel- und Imbißstände

Infoblatt Nr.: 14 Stand 01.06.2016

Von Lebensmitteln kann, wenn sie nicht sachgerecht behandelt werden, eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher ausgehen. Aus diesem Grund sind die nachfolgenden **Mindesthygieneanforderungen** zu beachten:

- ◆ Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in den Verkauf zu bringen, dass jede nachteilige Beeinflussung der einwandfreien Beschaffenheit, insbesondere durch ungeeignete Behandlungs-/Zubereitungsverfahren oder falsche Lagerung vermieden wird.

Insbesondere

sind die Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten oder gelagert werden so zu schützen, dass der Kunde keinen direkten Kontakt zu ihnen hat (Spritz- und Hustenschutz). Ebenso sind die Lebensmittel gegen Schmutz, Staub, Gerüche, Tiere und Schädlinge u.a. nachteilige Einwirkungen zu schützen. Schützen Sie die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel durch geeignete Blenden, decken Sie sie ab und lagern Sie den Vorrat im hinteren, für den Kunden nicht zugänglichen Bereich.

- ◆ Der Verkauf von rohem **Hackfleisch** (Hackepeter/-brötchen, Mett, Tartar) ist nur aus Verkaufsfahrzeugen gestattet, die der DIN 10500 entsprechen. Für alle anderen ist er ganz untersagt.
- ◆ Werden **leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. Fleisch, Wurst, Salate, Milchprodukte, nicht durchgebackene Torten, etc.) hergestellt oder bearbeitet ist darüber hinaus zu beachten:
 - **Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ständig gekühlt aufbewahrt werden.**
 - **Der Stand/Verkaufswagen:**
 - muss glatte fugenlose Innenwände haben, einen leicht zu reinigenden, wasserundurchlässigen Fußboden besitzen und überdacht sein,
 - muss über Spüleinrichtungen **und** eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (Warm- u. Kaltwasser), Seife in Dosierern und Einmalhandtüchern verfügen. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein,
 - die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein
 - muss über Kühleinrichtungen verfügen, die mit einem Thermometer ausgestattet sind,
 - Die Oberflächen von Tischen, Regalen, Arbeits- und Abstellflächen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und aus glatten, abriebfesten, korrosionsfesten und abwaschbaren Materialien bestehen.
- ◆ Die Stände müssen **regelmäßig gereinigt** und hygienisch einwandfrei gehalten werden. Die Betriebseinrichtungen und -gegenstände müssen funktionsfähig und in einem einwandfreien Zustand sein. Sie sind regelmäßig - u.U. auch mehrmals während der Veranstaltung - gründlich zu reinigen.
- ◆ Die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen leicht reinig- und desinfizierbar gestaltet sein und aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht toxischem Material bestehen.
- ◆ Abfälle und nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel sind in Behältnissen mit dicht schließendem Deckel zu verwahren. Diese sind ständig geschlossen zu halten. Zweckfremde Gegenstände dürfen nicht innerhalb der Stände aufbewahrt werden.

- ◆ Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen oder bearbeiten, müssen eine saubere, leicht zu reinigende helle Schutzkleidung und eine helle saubere Kopfbedeckung tragen.
- ◆ Auf das **Rauchen** muss bei der Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln ganz **verzichtet** werden.

Weiter noch der Hinweis, dass Personen, die gewerbsmäßig mit der Behandlung von Lebensmitteln beschäftigt sind, eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz des zuständigen Gesundheitsamtes benötigen. Daneben ggf. eine Dokumentation der Belehrung (§ 43 Abs. 4 IfSG - Belehrung durch den Arbeitgeber nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre) müssen an der Arbeitsstätte, das heißt, an der mobilen Verkaufseinrichtung verfügbar sein. Eine beglaubigte Kopie reicht aus. → s. Info 44

Das Konzept zur Gefahrenidentifizierung und –bewertung (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) und die daraus für den Betrieb ergebenden Aufzeichnungen (Art 5 Abs.1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) z. B. Temperaturmessungen der eingehenden Waren, bei Kühleinrichtungen; Reinigungsintervalle bei Schankanlagen, bei Dunstabzugshauben usw. müssen einsehbar sein. → s. Info 03 und 34

Hilfreiche Informationen für die praktische Umsetzung der Lebensmittelhygiene enthält die „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, die über die Berufsgenossenschaft zu beziehen ist (www.bgn.de).

Beachten Sie auch die Kennzeichnungspflichten für Zusatzstoffe und Allergene. → s. Info 24 und 53

Hinweis

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Verstöße gegen die einschlägigen Hygienevorschriften mit gebührenpflichtigen Verwarnungen oder auch mit Bußgeldern geahndet werden können. Darüber hinaus können die Stände bei gravierenden Mängeln bis zu deren Beseitigung geschlossen werden.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de