



Merkblatt

Anforderungen an eine bewegliche Verkaufseinrichtung

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

Allgemeine Ausstattung

- Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den Bereich der Verkaufsseite mit glatten, hellen, abwaschbaren Wänden und Decken umschlossen sein.
- Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Wände müssen ebenso leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein.
- Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen sollten vorhanden sein. Diese sollten über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.



- Für das Waschen der Hände und der Lebensmittel müssen separate Waschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
- Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- Gegenüber dem Kunden ist ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

Personal

- Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen ausgestattet sein.
- Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.

Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten. Im Rahmen der **Wareneingangskontrolle** sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren.

Im Rahmen von **Personalschulungen** sind folgende Belehrungen durchzuführen:

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung. (1x jährlich)

Folgende **Temperaturkontrollen** sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnitten).
- Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

Kennzeichnung

An den Verkaufsständen sind **Preisverzeichnisse** anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100g).

Der Gehalt an **Zusatzstoffen** in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkekarten kenntlich gemacht werden; „koffeinhaltig“ (z.B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnisse), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat).

Die in den angebotenen Lebensmitteln enthaltenen **Allergene** müssen gut sichtbar z.B. mit einem Schild an der Ware, einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung (Aktienordner, Kladde, Rezeptsammlungen, Produktdatenblätter, o.ä.), angegeben werden.

Wenn Lebensmittel die **Azofarbstoffe** E102, E104; E110,E122,E124 und E129 enthalten, muss folgender Hinweis „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“ angebracht sein.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) 178/2002

VO(EG) 1169/2011

VO(EG) 1333/2008

Lebensmittelzusatzstoff-DurchführungsVO (LMZDV)

PreisangabenVO

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an :

Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz (UNV), Abt. Lebensmittelüberwachung

Carl-Gauß-Str. 9

23562 Lübeck

Telefon: 0451/1221234

E-Mail: lebensmittelueberwachung@luebeck.de

Internet: www.luebeck.de/unv

Stand: Dezember 2023