

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 und/oder Desinfektionsmittel 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- und 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. Es müssen geeignete **Vorrichtungen** (z. B. Waschbecken/Spüleinrichtung) zum hygienischen Reinigen ggf. Desinfizieren von Arbeitsgegenständen/Geschirr vorhanden sein.

Öffnungszeiten: Bitte innerhalb der Zeiten
Mo., Di. u. Do. 7.30 - 18.00 Uhr, Mi. 7.30 - 14.00 Uhr
Fr. 7.30 - 16.00 Uhr einen Termin vereinbaren

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.
- **Zusatzstoffe** (z. B. Antioxidationsmittel, Konservierungs- und Farbstoffe und Geschmacksverstärker), **Allergene** (z. B. Eier, Erdnüsse, Fisch) in Lebensmitteln sowie Angaben über gentechnisch veränderte Lebensmittel sind dem Verbraucher kenntlich zu machen (Schild 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 ggf. -dokumentationen** von Kühl- und Warmhalteeinrichtungen sind durchzuführen (Thermometer).
- Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln sind **Nagellack, künstliche Nägel, Schmuck sowie Rauchen** 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)
Trinkwasserverordnung
Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Weitere Informationen: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten (GBN)

Für Rückfragen steht Ihnen der Fachbereich Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz gerne zur Verfügung