

Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass sie den allgemeinen Hygieneanforderungen gemäß § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anhang II, Kapitel III der VO (EG) 852/2004 entsprechen.

Anforderungen an den Verkaufsstand bzw. Verkaufswagen

Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Sie müssen sauber und instandgehalten werden.

Darüber hinaus ist Folgendes zu beachten:

- Die Verkaufseinrichtung muss
 - so beschaffen sein, dass Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung wie z.B. direkter Sonneneinstrahlung, Regen, Laub, Insekten, Vögeln geschützt sind,
 - ein regendichtes, hinreichend abfallendes Dach haben; die Überdachung an der verkaufsoffenen Seite muss vor Witterungseinflüssen schützen,
 - seitlich und rückwärtig umschlossene Wände aus sauberen, wasch- oder abwaschbaren Materialien haben,
 - über einen befestigten, leicht zu reinigenden Untergrund verfügen (z.B. betoniert, gepflastert, asphaltiert, PVC-Belag),
 - Verkaufs- und Arbeitstische mit glatter, abriebfester und korrosionsfester Oberfläche haben, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- In den Verkaufseinrichtungen müssen separate, leicht erreichbare Handwaschvorrichtungen mit fließendem warmem und kaltem Trinkwasser, sowie Flüssigseife, Einmalhandtüchern und gegebenenfalls Desinfektionsmittel vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel vor Ort gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen abläuft.
- Arbeitsgeräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein, es müssen geeignete Vorrichtungen für deren Reinigung vorhanden sein. Wenn Mehrweggeschirr verwendet wird, muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit (z.B. Doppelspüle oder Geschirrspülmaschine) vorhanden sein.
- Zum Reinigen von Lebensmitteln und Geschirr/Gläsern/Utensilien ist Trinkwasser zu verwenden. Zur Wasserversorgung verwendete Schläuche müssen als für Trinkwasser geeignet gekennzeichnet und unbeschädigt sein. Kanister müssen für Trinkwasser geeignet sein und sind entsprechend zu kennzeichnen. Zum Erkennen von Verunreinigungen sollten die Behältnisse aus durchsichtigem Material bestehen.
- Abwasser ist hygienisch in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden.
- Werden Schankanlagen betrieben, müssen diese über ein Spülbecken für Gläser verfügen, das an fließendes Wasser in Trinkwasserqualität angeschlossen ist. Der Nachweis der durchgeführten Reinigungen der Anlage ist am Stand aufzubewahren.
- Bei Verkauf von Speiseeis muss eine Portionier-Spüle vorhanden sein.
- Abfallbehälter müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen wird.



Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
- Kühlbedürftige / verderbliche Lebensmittel müssen bei der vorgeschriebenen Temperatur befördert und gelagert werden. Es müssen ausreichende Kühlvorrichtungen vorhanden sein, diese sind mit Thermometern zur Temperaturkontrolle auszustatten (s.a DIN 10508, LM-05-MBL-503-PM Merkblatt Kühltemperaturen).
- Unverpackte Lebensmittel (z.B. belegte Brötchen, Kuchen, Gebäck) sind so anzubieten, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung durch Kunden wie z.B. durch Anhusten / Berührung ausgesetzt sind. Glas- / Plexiglasscheiben, Tortenhauben etc. sind hierfür geeignet. Senf und Ketchup in der Selbstbedienung sind in geeigneten Spendern anzubieten. Plastikbesteck ist mit der Grifffläche nach oben zu lagern.

Auf die Kenntlichmachung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und die Angaben zu den in den angebotenen Lebensmitteln enthaltenen Allergenen ist zu achten. (→LM-05-MBL-507-PM: Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, LM-05-MBL-533-PM: Kennzeichnung von Allergenen)

Anforderungen an das Personal

- Personen, die mit unverpackten Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen. Für Kleidung und andere persönliche Dinge ist eine von Lebensmitteln getrennte Ablagemöglichkeit zu schaffen.
- In der Verkaufseinrichtung ist das Rauchen untersagt.
- Für den Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln sowie beim Herstellen, Behandeln oder Abgeben von warmen Speisen muss das Personal eine gültige Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können (Kopie möglich). Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt.
- Das Personal muss entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sein (§4 LMHV i.V.m. Anlage 1).
- Dem Verkaufspersonal müssen Personaltoiletten mit hygienischer Handwaschgelegenheit (Kalt- und Warmwasserzufuhr) zur Verfügung stehen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung – (LMHV) (BGBl. I S. 1469)
- Infektionsschutzgesetz – (IfSG) (BGBl. I S.1045)
- Trinkwasserverordnung – (TrinkwV) (BGBl. I S. 459)

in jeweils aktueller Fassung

weitere Informationsquellen:

- DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen, Anforderungen an Reinigung und Desinfektion
- Leitlinie des Bundeszentrums für Ernährung zur Guten Hygiene für Veranstalter: „Feste sicher feiern“

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271