



Anforderungen an Lebensmittelverkaufsstände/ Imbissstände auf Vereins- und Straßenfesten

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

- ✓ der Untergrund (Fußboden) des Standes muss befestigt sein und sauber gehalten werden
- ✓ die Stände müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein (Schutz vor Staub, Schmutz, Gerüchen und Schädlingen)
- ✓ die Oberflächen (Arbeitsplatten, Schränke, Regale usw.) für Lebensmittel müssen glatt, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein
- ✓ offene Lebensmittel sind durch eine ausreichende Abschirmung vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten an der Vorderseite (Spuckschutz aus Glas oder mind. 1,5m Abstand zur Kundschaft) zu schützen
- ✓ eine Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern ist bereitzustellen
- ✓ für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten bereitzustellen
- ✓ für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss genügend Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen. Etwaige Aufbewahrungsgefäße sollen für das Trinkwasser unbedenklich (Prüfzeichen) sein
- ✓ Verwendete (Schlauch-) Leitungen müssen **KTW und DVGW-W 270** geprüft sein
- ✓ Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden
- ✓ dicht schließende Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle

Personelle Voraussetzungen

- ✓ persönliche Körperhygiene
- ✓ saubere Arbeitskleidung
- ✓ das Personal muss in Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Belehrung gemäß § 42 Abs. 1 (Gesundheitszeugnis) sein und diese stets bei sich führen
- ✓ das Personal darf keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können (z.B. Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen, Salmonellenausscheider)
- ✓ Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände soll befestigt sein und muss sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände sollen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Umwelteinflüsse (z.B. Staub, Gerüche, Schädlinge...) vermieden wird. Sie sollen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

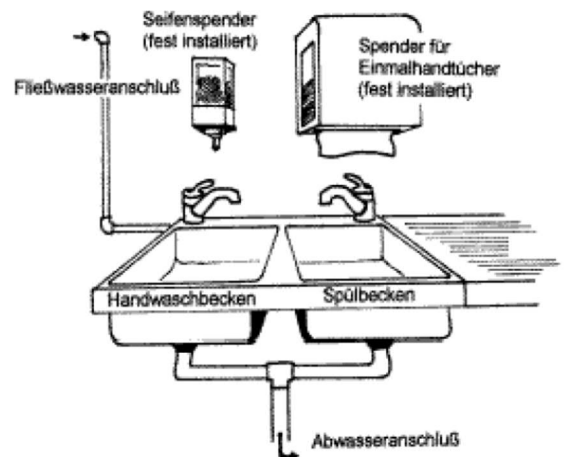
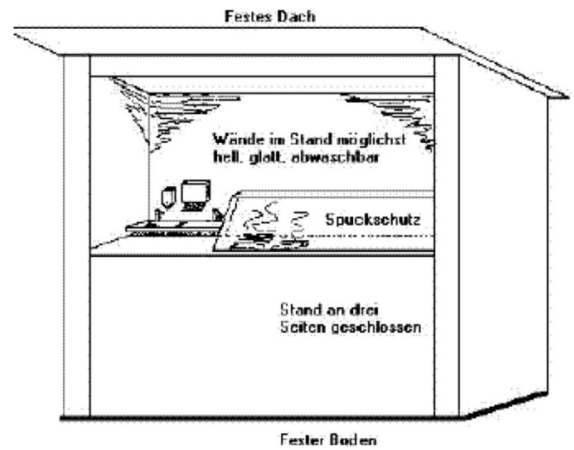
Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch sollten ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen soll. Werden an den Seiten- und Rückwänden Lebensmittel aufgehängt, so sollen die Seiten- und Rückwände aus festem Material mit glatter, leicht zu reinigender Oberfläche bestehen.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln müssen trocken sein und einen wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Fußboden haben. Die Wände sollten aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Lebensmittelzubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.



Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Ausgehändigt durch:

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung * Auf dem Michaeliskloster 4 * 21335 Lüneburg
Telefon: 04131 26-1413 * Telefax: 04131 26-1633 * e-mail: veterinaeramt@landkreis.lueneburg.de