



Merkblatt – Lebensmittelrechtliche Anforderungen – Ortsveränderliche Betriebsstätten

In ortsveränderlichen oder nicht ständigen Betriebsstätten, wie Verkaufszelten, mobilen Verkaufseinrichtungen (Stände), Verkaufsfahrzeugen, dürfen Lebensmittel nur hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, wenn die folgenden Anforderungen eingehalten sind:

1. Die genannten Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass sie sauber gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleisten. Dafür ist folgende Ausstattung mindestens erforderlich:
 - a. fester leicht zu reinigender Boden
 - b. Überdachung
 - c. ausreichender Kunden- und Witterungsschutz (wie z.B. von drei Seiten geschlossen)
 - d. Wände und Decken aus glatten, hellen, leicht zu reinigendem Material
 - e. Handwaschbecken
2. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, müssen an einer Belehrung durch das Gesundheitsamt teilnehmen und hierüber eine Bescheinigung (§ 43 Infektionsschutzgesetz) vorweisen können. Die Belehrung muss alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber wiederholt werden. Zusätzlich sind alle Mitarbeitenden im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu schulen (§ 4 Lebensmittelhygieneverordnung).

Hierüber sind Nachweise zu führen und auf Anforderung vorzulegen.

3. Jeder Stand muss eine an angemessener Stelle angebrachte Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser (öffentliches Wassernetz oder geeigneter Behälter mit Trinkwasser) einrichten. An dieser Handwaschgelegenheit müssen Einmalhandtücher und Flüssigseife vorhanden sein. Werden von einer Person leicht verderbliche Lebensmittel behandelt und auch Geld angenommen, so ist diese Handwaschgelegenheit in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes anzubringen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen oder Desinfektionsmittel gilt nicht als Ersatz für ein Handwaschbecken.

**Landeshauptstadt
Düsseldorf**
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Telefon
0211.89-93242

Fax
0211.89-29126

E-Mail
veterinaeramt@
duesseldorf.de

Telefonzentrale
0211.89-91

Internet
www.duesseldorf.de
veterinaeramt@
duesseldorf.de

Sprechzeiten
Termine nach
telefonischer
Vereinbarung

Bus
729
Hugo-Viehoff-Str.
834
Johannstraße

Bahn
705, 707
Johannstraße

Bankkonto
Stadtsparkasse
Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSDEDDXXX

Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727



4. Für das Waschen von Lebensmitteln und zum Spülen von Geschirr/Arbeitsgeräten sind vom Handwaschbecken getrennte Einrichtungen (Spül- und Waschbecken) zu schaffen.
5. Personen, die insbesondere leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel oder Speisen behandeln, haben sich sauber zu halten und saubere Schutzkleidung zu tragen, einschließlich einer geeigneten Kopfbedeckung, die das gesamte Haar erfasst; kein Schmuck an den Händen; kein Nagellack.
6. Für eine angemessene Personalhygiene müssen zur Verfügung stehen: eine Handwaschgelegenheit (s.o.), hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten.
7. Lebensmittel sind auch im Verkaufsbereich vor nachteiliger Beeinflussung, z.B. durch vorbeigehende oder anstehende Menschen, zu schützen. Ggf. sind Schutzeinrichtungen wie Glaswände oder Plexiglaswände o.ä. anzubringen. Die Einhaltung der für die Kühl-/Gefrierlagerung der Lebensmittel notwendigen Temperatur muss überwacht (z.B. Thermometer) und gewährleistet werden.
8. Arbeitsplatten und Arbeitsgeräte müssen aus leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Es sind glatte abwaschbare Materialien zu verwenden.
9. Es müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung von Lebensmitteln vorhanden sein (wie z.B. Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel). Dies gilt auch im Verkaufsbereich.
10. Unverpackte verzehrfertige Lebensmittel und rohe tierische Produkte dürfen nicht gemeinsam oder mit ungewaschenem Obst, Gemüse, Getränkekisten, Kartonware o.ä. gelagert werden.
11. Für Lebensmittelabfälle sind gesonderte Behältnisse, die nur diesem Zweck dienen, zu verwenden.
12. Die Beseitigung der Speiseabfälle und sonstiger Abfälle muss entsprechend den rechtlichen Vorschriften erfolgen