

# Merkblatt

## Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten wie Verkaufszelte, Marktstände, Verkaufsfahrzeuge und -anhänger.

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse oder Eier.

- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen gem. § 43 Infektionsschutz-Gesetz belehrt sein.
- Beim Herstellen, Anbieten und Verkaufen von Lebensmitteln muss dafür Sorge getragen werden, dass **jede** nachteilige Beeinflussung derer z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird. Hierzu müssen die Einrichtungen:
  - über einen befestigten Untergrund oder **Fußboden** verfügen,
  - mindestens bis Tresenhöhe von **Wänden** umschlossen sein und
  - über ein **Dach** verfügen.
  - Die Innenwände der Einrichtung sollen wasserfest, glatt und leicht zu reinigen sein.
  - Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen sein. Es sind glatte, abwaschbare und gegebenenfalls zu desinfizierende Materialien zu verwenden.
- Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Betriebsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.
- In der Einrichtung ist eine **Handwaschgelegenheit** mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten, die mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände ausgestattet sein muss (Seifenspender, ggf. Händedesinfektion, Wegwerf- oder Rollenhandtücher).
- Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete **Spülvorrichtungen** mit fließendem Warm- und/oder Kaltwasser vorhanden sein.
- Sofern die Lebensmittel vor der Verwendung oder der Abgabe abzuwaschen sind, muss eine separate Gelegenheit vorhanden sein, die von Handwaschgelegenheit und Spülvorrichtung getrennt ist.
- **Abwasser** ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).
- Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen, die den Beschäftigten vorbehalten sind. **Toiletten** müssen mit Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände ausgestattet sein (Seifenspender, Händedesinfektion, Einmalhandtücher).
- Kühlbedürftige Lebensmittel und Tiefkühlwaren müssen in **Kühl- oder Gefriereinrichtungen** gelagert werden, die die erforderlichen Temperaturen gewährleisten. (Eigenkontrollen mit Thermometern)
- Werden Lebensmittel **unverpackt in Selbstbedienung** angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.
- Werden in der Einrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal helle, saubere und waschbare **Schutzkleidung** zu tragen.
- In den Einrichtungen darf **nicht geraucht** werden.

**Ergänzende lebensmittelhygienische Erfordernisse für das Herstellen und den Verkauf von  
leichtverderblichen Lebensmitteln  
auf Straßenfesten, Weihnachtsbasaren, Stadtteilfesten und ähnlichen Veranstaltungen:  
Die Anforderungen gelten nur für öffentliche Veranstaltungen!**

Vereins- oder Straßenfeste für einen bestimmten Personenkreis sind davon ausgenommen.

Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden nur in entsprechend ausgestatteten Räumen hergestellt werden.

Zu den leichtverderblichen - nur gekühlt lagerfähigen - Lebensmitteln zählen u. a. die nachstehend beispielhaft aufgeführten Lebensmittel:

- Kuchen und Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen ( z. B. Sahnetorten, Kremtorten, Bienenstich )
- Feinkostsalate ( < 7° C )
- Hackfleisch / -erzeugnisse ( < 2° C )
- Fleisch und Fleischerzeugnisse ( < 7° C )

Für den Transport, die Aufbewahrung und die Abgabe gelten die allgemeinen Anforderungen an bewegliche Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, Verkaufsfahrzeuge und -anhänger.

**Sie haben noch Fragen?**

**Dann kommen Sie zu uns oder rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.**

Kreis Dithmarschen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Stettiner Straße 30, 25746 Heide  
Zimmer Nr. 124 oder 103

oder Telefon	04 81 – 97 1410	Frau Dr. Schoo
	04 81 – 97 1267	Herr Timm
	04 81 – 97 1403	Herr Jasper
	04 81 – 97 1299	Herr Dammann