

**Die wichtigsten lebensmittel- und hygienerechtlichen Anforderungen
an ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten
gem. Art. 4 VO (EG) 852/2004 i. V. m. Anhang II Kapitel III**

(z. B. Verkaufszelte/Bierzelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Imbissstände, Ausschankstände, Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsautomaten)

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes (= immer dann, wenn dort leicht verderbliche und insbesondere kühlpflichtige Lebensmittel behandelt und/oder in den Verkehr gebracht werden):
 - Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
 - Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
 - soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
 - die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
 - es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Bitte Rückseite beachten!

**Für die Praxis ergeben sich hieraus beispielhaft (nicht abschließend)
folgende Mindestanforderungen:**

1. Die Betriebsstätte ist zum Schutz vor wetterbedingten und anderen nachteiligen Beeinträchtigungen so zu gestalten, dass diese einen ausreichenden Schutz vor Kontaminationen bietet. Dies bedeutet, dass zumindest eine Überdachung, ein fester und leicht zu reinigender Bodenbelag und ausreichende Seitenbegrenzungen vorhanden sind. Verkaufsstände für Lebensmittel müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (z. B. durch Staub, Sonneneinstrahlung).
2. Alle Arbeits- und Abstellflächen müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.
3. Beim Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln ist ein ausreichender Warenschutz (Hustenschutz) zu gewährleisten bzw. geeignete Schutzmaßnahmen (z. B. Ausgabe erhöht, Sicherheitsabstand, Abdeckungen) zu treffen (dies gilt auch für Geschirr, Verpackungen usw.).
4. Für kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten bereitzustellen und zu verwenden. Zur Überwachung der einzuhaltenden Temperaturvorgaben müssen Thermometer vorhanden sein.
5. Spüleinrichtungen (Spülbecken) sind mit fließend Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität zu verwenden und mit einer hygienischen Abwasserableitung auszustatten.
6. Vorrichtungen (Handwaschbecken) zum hygienischen Waschen der Hände sind ebenfalls mit fließend Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität und einer hygienischen Abwasserableitung auszustatten. Darüber hinaus müssen geeignete Handtrocknungseinrichtungen (z. B. Einwegpapierhandtücher in Spendern) und Seifenspender verwendet werden.
7. Für die Betriebsstätte sind saubere und verschließbare Abfallbehälter bereitzuhalten bzw. zu verwenden.
8. Das Personal hat beim Behandeln von Lebensmitteln saubere Arbeitskleidung zu tragen.
9. Das Rauchen ist in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird untersagt.
10. Die Belehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz sind in der Betriebsstätte zur Einsichtnahme bereitzuhalten. Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen sind ggf. Ausnahmen möglich, hier kann die Belehrung auch mittels „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ erfolgen (Merkblatt, erstellt durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz).
11. Die gesetzlichen Kennzeichnungserfordernisse sind zu erfüllen (Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe, Preisangaben, deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene).

Dieses Merkblatt stellt lediglich eine Arbeitshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung der Stadt Bamberg, Luitpoldstraße 51, 96052 Bamberg, Tel.: 0951/871266.

(Stand 01.11.2023)