

# Das Veterinäramt informiert

## Ortsveränderliche Betriebsstätten: Was ist zu beachten?

Verkaufs- und Imbisswagen, Verkaufszelte, Marktstände u. ä. Einrichtungen auf Festen, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen werden als „ortsveränderliche Betriebsstätten“ bezeichnet. Diese müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis betrieben werden kann.

### Ortsveränderliche Betriebsstätten

1. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Lebensmittel sind vor Witterungseinflüssen und Schädlingen zu schützen (z. B. Markise, überstehendes Dach im Verkaufsbereich, Abdeckung der Lebensmittel).
3. Offene Lebensmittel sind im Kundenbereich abzudecken (Spuck- und Hustenschutz).
4. Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen glatte und abriebfeste Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind (z. B. Kunststoff oder Edelstahl).
5. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kalten Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein. Der Einsatz von Einmalhandschuhen ist kein Ersatz für eine Handwaschgelegenheit!
6. Wasserleitungen müssen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen.
7. Für Lebensmittel die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen ausreichende Kühl- und/oder Gefriereinrichtungen vorhanden sein.
8. Bei Speisen die aus Warmhalteeinrichtungen ausgegeben werden, ist sicherzustellen, dass eine Produkttemperatur von über +65°C bis zur Abgabe an den Kunden eingehalten wird.
9. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Abfall und Abwasser sind schnellstmöglich aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen.
11. Es sind Toiletten mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmem und kaltem Wasser von Trinkwasserqualität sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher bereit zu halten. Sie sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Sofern betriebsfremde Toilettenanlagen genutzt werden, müssen diese die genannten Bedingungen erfüllen.
12. Das Rauchen ist in den Betriebsstätten nicht gestattet.

### Abgabe von Lebensmitteln

- Es wird dringend empfohlen, dass Lebensmittel, die unter Verwendung von frischen Eiern, Sahne und ähnlichen sensiblen Zutaten hergestellt wurden (z. B. Tiramisu, Sahnetorten) nicht verkauft werden.
- Alle Zutaten, aus denen ein Lebensmittel hergestellt wurde, sind zu kennzeichnen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe und Farbstoffe in Lebensmitteln sowie Angaben über gentechnisch veränderte Lebensmittel

sind dem Verbraucher kenntlich zu machen (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).

- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen wie Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste usw., Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, usw., müssen gekennzeichnet sein. (Schild oder Aufzeichnung bei loser Ware, Kennzeichnung auf der Verpackung).
- Personen die mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Feinkostsalaten, Speiseeis, Sahne, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage usw. in Berührung kommen, sollen im Besitz eines gültigen Belehrungsnachweises nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sein. Auskünfte hierzu erhalten Sie beim zuständigen Gesundheitsamt.
- Temperaturkontrollen und -Dokumentationen von Kühl- und Warmhalteeinrichtungen sind durchzuführen (Thermometer).
- Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln sind Nagellack und künstliche Fingernägel sowie Schmuck an den Händen nicht gestattet.
- Erkundigen Sie sich bitte vor der Inbetriebnahme der Getränkeschankanlagen bei der Brauerei, dem Getränkelieferanten usw., ob die Schankanlagen gemäß DIN 6650 gewartet und gereinigt worden sind. Dokumente darüber sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

## Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nummer 178/2002
- Verordnung (EG) Nummer 852/2004
- Verordnung (EU) Nummer 1169/2011
- Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung
- Trinkwasserverordnung
- Infektionsschutzgesetz

## weitere Informationen

- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Bei Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen gerne zur Verfügung.

**Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**

Tel.: 06192/ 201 6191

E-Mail: [veterinaerwesen@mtk.org](mailto:veterinaerwesen@mtk.org)

(Stand 07.04.2022)