

# Auszüge aus dem Merkblatt der Lebensmittelüberwachung für mobile Stände

**Bei der Teilnahme mobiler Stände auf Märkten und Straßenfesten sind nachfolgend aufgeführte Bestimmungen zu beachten und entsprechende Dokumente bereitzuhalten**

Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach §43 Abs.1 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vom 20.7.2000 oder ein Gesundheitszeugnis nach dem Bundesseuchengesetz sowie die jeweils letzte Dokumentation der jährlich durchzuführenden Belehrung. Erforderlich für alle Personen, die tierische Lebensmittel oder solche mit Bestandteilen tierischer Herkunft herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen.

Aufzeichnungen über Temperaturmessungen der eingehenden Ware, der Kühlgeräte etc, sowie Reinigungsintervalle der Geräte gemäß der Verordnung zur Eigenkontrolle.

Nachweis über die erfolgte Unterweisung des beschäftigten Personals in Fragen der Lebensmittelhygiene.

Stände, die unverpackte Lebensmittel verkaufen oder lagern, müssen eine wirksame Abschirmung zum Kunden vorweisen. (Husten- und Spuckschutz)

Mobile Stände und Verkaufsfahrzeuge, die Lebensmittel verkaufen, lagern oder behandeln müssen so konzipiert sein und in Stand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere oder Schädlinge, vermieden wird. Dazu zählen:

- geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen
- falls Lebensmittel gesäubert werden, müssen getrennte Waschbecken vorhanden sein
- Gewährleistung der Zufuhr einer ausreichenden Menge warmen und/oder kaltem Trinkwasser

Es ist eine Preisauszeichnung für alle Speisen und Getränke erforderlich, bei Getränken auch die Mengenangabe (in cl oder l)

Bestimmte Zusatzstoffe, z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate, Schwefeldioxid, Süßstoff sind entsprechend zu kennzeichnen. Zur vollständigen Information der Kunden sollte auch auf allergene Stoffe hingewiesen werden...kann Spuren von (allergener Stoff) enthalten...

Die Herstellung und Behandlung von rohem Hackfleisch ist nicht erlaubt. (Ausnahmen, z.B. die Verwendung von tiefgefrorenen Dönerspießen aus zugelassenen Betrieben sind mit dem zuständigen Umweltamt abzuklären).

Leicht verderbliche bzw. kühlpflichtige Lebensmittel sind nur unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur zu lagern. Es müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (geschlossenen Behältnisse, Kühlgeräte, Thermometer).

Den genauen Wortlaut der Bestimmungen entnehmen Sie bitte den entsprechenden Verordnungen.