

Merkblatt

über die lebensmittelhygienerechtlichen Mindestanforderungen, die beim Aufstellen und Betreiben von Imbissständen und ähnlichen Einrichtungen, z. B. auf Volks- und Straßenfesten, Weihnachtsmärkten u. ä. Veranstaltungen zu beachten sind.

I. Grundsatz

Die Betriebsstätten (Stände) müssen so gelegen und beschaffen sein, dass im Sinne einer guten Lebensmittelhygienepraxis ein ausreichender Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Staub, Schmutz, Verunreinigung, Witterungseinflüssen, Temperaturen, Gerüche, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel gewährleistet ist.

II. Anforderungen hinsichtlich der Ausstattung

1. Die **Standflächen** müssen eben und befestigt und insofern leicht zu reinigen sein. Bei Naturböden und geschotterten, gesandeten oder ähnlich beschaffenen Unterlagen bzw. Plätzen ist im Standbereich ein fugenfreier Boden, z. B. Holz mit PVC-Belag o. ä. einzubauen.
2. Die **Stände** müssen vollflächig **überdacht** sein.
3. Die **Wandflächen** der Stände sind **glatt, hell und abwaschbar** zu gestalten. Insbesondere im gesamten Bereich der Speisenzubereitung (z. B. Arbeitsflächen zum Aufschneiden und Belegen von Brot und Brötchen etc., Brätern, Pfannen, Grilleinrichtungen u. a.) mindestens aber auf 2 Seiten sind durchgehende geschlossene Wände bzw. Abtrennungen vom Boden bis zur Überdachung des Standes zu errichten. Die Stände sind so zu gestalten, dass für Kunden bzw. Gäste keine Zutrittsmöglichkeit besteht, z. B. durch eine Theke im Bereich der Vorderfront, gegebenenfalls auch seitlich.
4. Die **Inneneinrichtung** der Stände (Wände, Decke, Arbeitsflächen, Tische, Regale, Schränke u. a.) muss stets **in einwandfreiem und sauberem Zustand** gehalten werden. Die Oberflächen der Einrichtung müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind helle, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden, z. B. vollflächig mit Kunststoff beschichtetes Holz, feste Kunststofffolien o. ä..
5. In dem Stand muss mindestens ein **Handwaschbecken** mit fließender Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Falls keine Wasseranschlüsse zur Verfügung stehen, sind ersatzweise ein mit Pumpe ausgestatteter Vorratsbehälter mit mindestens 20 l Trinkwasser und ein Warmwasserboiler zu installieren. Daneben sind stets gefüllte Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher bereit zu halten.
6. Zudem müssen weitere geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung der Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere hygienische **Toiletten**.
7. Zum Reinigen von Arbeitsgeräten, Einrichtungen, Geschirr und Gläsern etc. muss eine **Spüle** vorhanden sein. Diese Spüle darf nicht als Handwaschbecken angesehen und genutzt werden. Sie muss ebenfalls über eine Kalt- und Warmwasserzufuhr verfügen.

8. Für Handwaschbecken und Spüle sind geschlossene **Abwasserableitungen** bzw. Abwassertanks vorzusehen.
9. Für die Lagerung und das Feilbieten leicht verderblicher und kühlpflichtiger Lebensmittel, z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Salate, Torten, Milch und Milcherzeugnisse, sind ausreichende **Kühleinrichtungen** bereit zu halten.

III. Handhabung und Durchführung

1. Lebensmittel aller Art dürfen nur in Betriebsstätten hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse, z. B. Steaks, Braten, Hausmacher Wurst, Bratwurst, Frikadellen usw., aber auch Salate, Süßspeisen, Kuchen oder andere Backwaren müssen daher aus gewerblichen oder gleichwertigen, der Lebensmittelüberwachung unterliegenden Betrieben oder Einrichtungen bezogen werden. **Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die im privaten bzw. häuslichen Bereich gewonnen, hergestellt oder zubereitet wurden, ist nicht gestattet.**
2. Erzeugnisse, wie z. B. rohes Hackfleisch, rohes Mett, rohes Geschnetzeltes, rohe Bratwurst, sonstige rohe Hackfleischerzeugnisse, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, wie Hackes- bzw. Mettbrötchen, dürfen nicht vorrätig gehalten, angeboten oder abgegeben werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die bereits einer Hitzebehandlung unterzogen wurden und dadurch vollständig durchgegart sind (z. B. gebrühte Bratwurst, gebrühtes Geschnetzeltes, gebrühte oder vor gebratene Frikadellen etc.).
3. Der Transport bzw. die Anlieferung sowie die Lagerung der **kühl- bzw. tiefkühlpflichtigen Lebensmittel** darf nur unter Einhaltung der Kühlkette, d. h. ohne Unterbrechung der Kühlung in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen, z. B. Kühltheken oder -schränken, erfolgen. Dabei sind nachfolgende Temperaturvorgaben zu beachten:

- Milchprodukte	max. + 10° C
- Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Salate, Süßspeisen, Sahne/Cremetorten	max. + 7° C
- Frischgeflügel, Wild	max. + 4° C
- Frischfisch	max. + 2° C
- Tiefkühlware	mind. - 18° C

Zur Überprüfung der Einhaltung der Kühltemperaturen sind die Kühleinrichtungen mit einem Thermometer auszustatten.
4. Es ist dafür zu sorgen, dass z. B. ungewaschenes Obst und Gemüse aber auch in Umkartons verpackte Lebensmittel sowie Getränke und Leergut getrennt von anderen unverpackten Lebensmitteln transportiert und gelagert werden.
5. Zum unmittelbaren Verzehr bestimmte unverpackte Lebensmittel aller Art (z. B. luftgetrocknete Rohwurst, Kuchen, belegte Brötchen, sonstige Back- und Süßwaren etc.) sind so zu lagern bzw. feilzubieten, dass sie insbesondere vor nachteiliger Beeinflussung durch Beniesen, Behusten, Anfassen usw. der Kunden geschützt sind. Hierzu ist es erforderlich diese Lebensmittel, sofern sie auf Verkaufstischen bzw. -theken angeboten werden, durch Hauben oder Tisch- bzw. Thekenaufsätze zu schützen. Dies gilt sinngemäß vor allem auch für die Speisenzubereitung, z. B. mittels Pfannen und Brätern. **Grundsätzlich sollte sowohl die Zubereitung, als auch das Feilbieten der Speisen im rückwärtigen, dem Kunden abgewandten Bereich des Standes erfolgen.**

6. Das Spülwasser für herkömmliche Gläser- und Geschirrspülen ist durch ständigen Zulauf von Trinkwasser aufzufrischen und zusätzlich wenigstens stündlich völlig zu ersetzen. Gläserspülbürsten sind nur in gründlich gereinigtem und desinfiziertem Zustand zu verwenden. Zudem ist stets eine solche Gläserspülbürste zum Austausch bereitzuhalten.

IV. Personalhygiene

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** zu halten. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Hände sind insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach jedem Toilettengang zu waschen. Fingernägel sind kurz zu halten. Auf das Tragen von Hand- und Armschmuck ist zu verzichten.
2. Die Beschäftigten müssen saubere und helle **Arbeitskleidung** tragen, d. h. Schürzen oder Kittel und gegebenenfalls eine entsprechende Kopfbedeckung.
3. Personen mit Haut- und Wundinfektionen bzw. Geschwüren oder Personen, die an einer Durchfallerkrankung leiden, dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen; sie haben dem Verantwortlichen derartige Umstände mitzuteilen. Dies gilt auch für Personen, die an Infektionskrankheiten, z. B. Hepatitis oder Grippe leiden, oder an anderen übertragbaren Erkrankungen, sofern zu befürchten steht, dass die Lebensmittel mit den Infektionserregern belastet werden können.
4. Speisen dürfen nicht behustet oder beniest werden.
Auch muss das Anfassen der verzehrfertigen Lebensmittel durch den Verkäufer unterbleiben. Insofern ist die Verwendung von Zangen und Vorlegebestecken verpflichtend.

V. Speise- und Getränkearte

Für eine vorschriftsmäßige, gut sichtbare Kennzeichnung und Preisauszeichnung ist Sorge zu tragen.

- In jedem Fall ist die korrekte **Verkehrsbezeichnung** der Lebensmittel zu wählen. Phantasiebezeichnungen (z. B. Winzersteak, Gyros, Schwenkbraten u. ä.) sind ausreichend zu erläutern. So müssen Steaks, Braten etc. hinsichtlich des verwendeten Fleisches nach Tierart und Fleischteilstück erläutert werden: z. B. „*Winzersteak vom Schweinekamm*“, „*Gyros (Schweinegeschnetzeltes)*“, „*Schwenkbraten vom Schweinerücken*“ o. ä..

- Ferner ist zu beachten, dass viele Lebensmittel **Zusatzstoffe** enthalten, die dann neben der Verkehrsbezeichnung aufzuführen sind: z. B.

- **Phosphat** - enthalten in Brühwürsten (Wiener, Frankfurter, Rinds- oder Schweinewurstchen etc.); Kennzeichnung: z. B. „*Rindswurst mit Phosphat*“.

- **Konservierungsstoffe** - enthalten in Mayonnaise, Ketchup, Fischerzeugnissen u. a.; Kennzeichnung: z. B. „*Mayonnaise mit Sorbinsäure (Benzoessäure etc.)*“

- **Farbstoffe** - enthalten in verschiedenen Getränken und Spirituosen, aber auch in Lachsersatz u. a.; Kennzeichnung: z. B. „*Limonade mit Farbstoff*“.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Alzey-Worms:

Telefon 06731-408 - 6271/6272/6281/6282/