Merkblatt 01

Allgemeine Anforderungen an mobile Betriebsstätten

1. Witterungsschutz muss vorhanden sein (wasserdicht überdacht)
2. Wenn fester und abwaschbarer Untergrund fehlt (Fugenbreite größer 1,0 cm, Gras, Schotter, o.ä.), ist ein leicht zu reinigender Bodenbelag notwendig
3. Seitenwände oder Abstandshalter als Schutz gegen nachteilige Beeinflussungen (unbefugtes Eindringen, Witterung, etc.) sind erforderlich. Dabei ist auf ausreichende Entlüftung (z.B. Rauch) zu achten
4. Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sind innerhalb der Betriebsstätte, oder verschlossen zu lagern
5. Bei offenen Lebensmitteln ist ein Husten- und Niesschutz erforderlich
6. Arbeitsflächen müssen glatt, abwaschbar und desinfizierbar sein
7. Keine Bodenlagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
8. Kühlkapazität, Lagerflächen und Arbeitsflächen in ausreichender Menge
9. Spülmöglichkeit mit fließend Warmwasser oder Spülmaschine
10. Separate Handwaschmöglichkeit mit fließend Warmwasser (inkl. Einmalseife und Einweghandtüchern)
11. Separate Möglichkeit zum Waschen von Lebensmitteln (Salat, Gemüse, Früchte)
12. Wasser (auch zum Reinigen) muss Trinkwasserqualität besitzen
13. Hitzequellen sind mit ausreichend Abstand zu Wänden und Wasserquellen aufzustellen
14. Bedarfsgegenstände (Bretter, Schalen, Schüsseln, Werkzeug, Besteck, etc.) sowie Arbeitsflächen müssen für den Lebensmittelkontakt geeignet sein
15. Ausreichend Mülleimer mit Deckeln müssen zur Verfügung stehen
16. Müll ist zeitnah und ordnungsgemäß zu entsorgen
17. Zugang zu einer Toilette mit fließend Warmwasser am Handwaschbecken, die ausschließlich von Lebensmittelunternehmern genutzt wird, muss gewährleistet sein.
18. Die Herkunft sämtlicher Lebensmittel und Grundstoffe (Rückverfolgbarkeit) muss nachvollziehbar sein (Etiketten, Lieferscheine o.ä.)
19. Die Abgabe von Lebensmitteln, die in privaten, nicht kontrollierten Küchen hergestellt wurden, ist nicht statthaft
20. Sämtliches Personal muss entsprechend der Tätigkeiten geschult (Personalhygieneschulung) und belehrt (nach §§42 & 43 IfSG) sein (siehe Merkblatt 06)
21. Lebensmittel müssen ausreichend gekennzeichnet sein (siehe Merkblatt 05 sowie Vorlagen für Allergene und Zusatzstoffe)
22. Es müssen regelmäßige Eigenkontrollen durchgeführt und dokumentiert werden (siehe Merkblatt 07)

Ausnahmen für **reine** Getränkeabgabe

- Auf Warmwasser am Handwaschbecken kann verzichtet werden, wenn zusätzlich zur Einmalseife Händedesinfektionsmittel genutzt wird.
- Auf Warmwasser an der Spüleinrichtung kann verzichtet werden, wenn ein zertifiziertes Spülmittel zur Kaltreinigung von Gläsern verwendet wird.

Ausnahme für den Verkauf von **ausschließlich Fertigpackungen** sowie **nicht geschnittenem Obst und Gemüse**

- Es kann auf ein Handwaschbecken und eine Spüleinrichtung am Stand verzichtet werden.

Ausnahme für **nicht gewerbsmäßige** Stände (Vereine, Kirchen), jährlich, geringer Umfang

- Es können in privaten Küchen hergestellte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, sofern deutlich darauf hingewiesen wird und diese vollständig durcherhitzt wurden.

Weitere themenbezogene Merkblätter:
04 Schankanlagen
05 Kennzeichnung
06 Schulungen und Belehrungen
07 Eigenkontrollen
08 Temperaturvorgaben (Kühlen, Erhitzen und Warmhalten)

Relevante Leitlinien:
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in Landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung
- Feste sicher Feiern

Hinweis

Das Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Amt 39
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Teutonenstr. 1
65187 Wiesbaden
lebensmittelkontrolle@wiesbaden.de
Tel.: 0611/890 77-0

Stand: 09.04.2024

WIESBADEN