

Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufseinrichtungen

Fest und sonstige Veranstaltungen bei denen Lebensmittel abgegeben werden, sind bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung zu melden

Schankbetrieb:

- Als Spülwasser darf nur Trinkwasser verwendet werden.
- Ein ständiger Frischwasserzulauf ist erforderlich.
- Als Wasserleitungen dürfen nur zugelassene Trinkwasserschläuche verwendet werden (KTW „C“ und DVGW W270 geprüft), **diese Vorgaben gelten für alle Wasserstellen bei denen mit Lebensmittel umgegangen wird.**
- Der Boden unter den Zapfstellen muss mit Lattenrosten versehen sein.
- Schankanlagen sind von einer befähigten Person abzunehmen und das Betriebsbuch muss vorliegen und ordnungsgemäß geführt sein.
- Die Anlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen.
- Ein Jugendschutzgesetz ist aufzuhängen.

Lebensmittelabgabe:

- Im Freien stehende Verkaufseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberem Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein.
- Es ist ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr notwendig. Ein Seifenspender und Papierhandtücher sind dort bereit zu halten.
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen muss ein Spülbecken mit Warm- und Kaltwasser vorhanden sein.
- Zum Waschen von Lebensmittel ist ein separates Spülbecken notwendig.
- Lebensmittel, die offen zum Verkauf angeboten werden, müssen durch einen ausreichenden Warenschutz vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.
- Für die Lagerung und Abgabe von leichtverderblichen Lebensmittel sind
- Kühlschränke mit Thermometer notwendig. Kühlbedürftige Lebensmittel dürfen nur gekühlt transportiert werden.
- Fleisch- und Wurstwaren und offene Lebensmittel sind getrennt von Obst/Gemüse und verpackten Lebensmittel zu lagern.
- Einrichtungsgegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und unbeschädigt sein.
- Lebensmittelbehältnisse und Bedarfsgegenstände dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt und gelagert werden
- Alle Abfallbehältnisse müssen mit einem Deckel versehen sein.
- Beim Behandeln von Lebensmittel ist saubere Arbeitskleidung zu tragen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die über die entsprechenden Fachkenntnisse verfügen.