



Informationsblatt 07

Bewegliche Verkaufseinrichtung (Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs- Marktstände)

1. Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können (z. B. durch Käseglocke oder Tortenhaube). Der Standplatz muss außerdem befestigt sein.
2. Sie müssen allseits bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen und abwaschbaren Wänden, Decken und Boden umschlossen sein
3. An der Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse zu schützen. Verkaufseinrichtungen müssen über eine ständig benutzbare Handwaschgelegenheit mit fließenden Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einmalhandtücher verfügen.
4. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat mindestens einmal täglich zu erneuern.
5. Wird die Verkaufseinrichtung dauerhaft an einem Ort aufgestellt, muss er über einen Strom- und Wasseranschluss verfügen.
6. Für die Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten müssen separate Vorrichtungen vorhanden sein, die von Handwaschbecken getrennt sind. Für die Reinigung von Trinkgefäßen (Tassen, Gläser, etc.) ist eine Doppelspüle oder Einbeckenspüle mit Spülboy erforderlich.
7. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie fest installiertem Seifen und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).