

Merkblatt II über allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen an ortsveränderliche und oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge) – Stand: Januar 2013



(Merkblatt über die Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne von Anhang II Kapitel II und III der VO (EG) 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene)

1. **Betriebsstätten** (z.B. Verkaufszelte, Marktstände, Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsautomaten) müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird.
2. Angebotene Lebensmittel dürfen nicht durch direktes Anhusten, Anfassen etc. nachteilig beeinflusst werden. Gegebenenfalls ist ein **Spuckschutz** einzurichten.
3. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare **Handwaschbecken** zur Verfügung stehen. Für diese Handwaschbecken müssen bei leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Wurstaufschnitt, Hackfleischerzeugnisse, Geflügel, Sahneerzeugnisse) eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein (Spender für Einmalhandtücher, Flüssigseife und evtl. Desinfektionsmittel).
4. Zum **Reinigen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
5. Es muss eine **angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung** und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. **Flächen** (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebsfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
7. Es müssen ausreichende **Kühl- und Lagermöglichkeiten** vorhanden sein, um eine separate Lagerung keimarmer Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Wurstwaren) von keimbelasteten Lebensmitteln (z.B. rohe Eier, ungewaschenes Obst, Gemüse, Salat) zu gewährleisten.
8. Es müssen angemessene **Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen** für Lebensmittel vorhanden sein. Dies gilt speziell für leicht verderbliche Lebensmittel wie Wurstaufschnitte, Sahneerzeugnisse, Fleisch etc.

9. Zum **Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten** und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
10. Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene muss ein leicht erreichbares, hygienisch einwandfreies **Personal-WC** zur Verfügung stehen, welches mit einer hygienisch einwandfreien Handwaschgelegenheit ausgestattet sein muss (Kalt- und Warmwasser; Spender für Einmalhandtücher, Flüssigseife und evtl. Desinfektionsmittel).
11. Für ausreichende **Umkleidemöglichkeiten** für das Personal ist zu sorgen. Saubere Schutzkleidung ist hygienisch einwandfrei in einem verschließbaren Schrank unterzubringen.
12. Es müssen angemessene Einrichtungen zur hygienischen **Lagerung und Entsorgung** von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren Stoffen und **Abfällen** vorhanden sein.

Rechtsgrundlage:

- **Verordnung (EG) 178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit in der aktuellen Fassung
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene in der aktuellen Fassung