



Landkreis Diepholz
FD 39 Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Grafenstr. 3
49356 Diepholz
Telefon: 05441/ 976-1862

Merkblatt für mobile Verkaufseinrichtungen

1. Allgemeines

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln, aufzubewahren und anzubieten, dass sie bei Einhaltung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.

Unter nachteiliger Beeinflussung ist, jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln zu verstehen wie z.B.

- Mikroorganismen, Verunreinigungen
- Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen
- Gase, Dämpfe, Rauch Aerosole
- tierische Schädlinge
- menschliche und tierische Ausscheidungen
- Abfälle, Abwässer u.ä.
- Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz-, und Schädlingsbekämpfungsmittel
- Ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

2. Anforderung an das Gelände

Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund (Wiese, unbefestigter Weg), ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich. Ansonsten gelten folgende Vorschriften:

- befestigtes Gelände (betoniert, asphaltiert oder gepflastert)
- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen
- Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern
- Umkleidemöglichkeiten
- Stromanschlussmöglichkeiten

3. Anforderungen an die Wasserzufuhr

- Es darf nur Wasser (auch für Reinigungszwecke) eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser entspricht.
- Der Trinkwasserbehälter ist arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.
- Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchlässigem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen.
- Geeignet sind Materialien mit DVGW-Prüfung (z.B. PE-Rohre) oder flexible Schläuche mit den nachfolgenden Prüfzeichen: KTW (Kategorie A; DVGW-W 270). Bei Schläuchen ohne Prüfzeichen sind entsprechende Bescheinigungen der Eignung mitzuführen.
- Normale Garten- bzw. Druckschläuche, Feuerwehrschräume oder gar Abwasserschläuche sind für den Einsatz unzulässig.

- Zum Anschluss an Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmer zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Diese sind vor erstmaligen Gebrauch gründlich zu spülen.
- Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und jeder Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung eingebaut werden (Sicherungskombination, Rückschlagventil, Rohrtrennen oder dergleichen).
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein.
- Die Leitungen sind in der Regel direkt an die Übergabestelle (Standrohr, Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung der Trinkwasserschläuche untereinander (von einer Verbrauchsstelle zur nächsten) ist unzulässig.
- Nach Verlegung bzw. vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sind die Leitungen gründlich zu spülen.
- Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind ausschließlich für Trinkwasserversorgung zu nutzen.
- Anschlusskupplungen und Verbindungsstücke sind vor Kontaminationen zu schützen.
- Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, evtl. zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, zu trocknen, zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern.
- Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche mit einem nach der Trinkwasserverordnung zugelassenem Desinfektionsmittel (z.B. Chlorklösung) zu behandeln.

4. Anforderungen an die Stände bei denen:

4.1 leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkauf gebracht werden

Beim Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln wie z.B.:

- warmen und kalten Speisen
- Konditorwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
- Fleisch- und Wurstwaren (Abgabe von unverpacktem Hackfleisch ist nicht erlaubt – nur aus Mettmobilen)
- Geflügelfleisch und –erzeugnissen
- Fisch- und Fischerzeugnissen
- unverpacktem Speiseeis
- Feinkostsalaten, Molkeerzeugnissen, Käse

sind erforderlich:

- Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder
- allseitig geschlossene, feste Stände mit Verkaufsöffnungen bzw. Fenstern oder
- Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und Lebensmittelausgabebereichen

mit folgender Ausstattung:

- Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern,
- offenen Verkaufsseiten mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonne, Wind etc.),
- Decke und Wände allseits abwaschbar,

- Lebensmittelchutz: ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder anderem geeigneten Material auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen (Husten-, Spuck- und Fremdzugriffschutz),
- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder Trunk- und Brauchwassertank mit für den Tagesbedarf ausreichendem Trinkwasservorrat,
- Arbeitstische, Arbeitsflächen und Oberflächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- geeignete Kühleinrichtungen mit entsprechenden Thermometern,
- ausreichend große, dichtschießende Abfallbehälter.

4.2 unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel behandelt werden

Beim Inverkehrbringen von z.B.

- Brot, Brötchen, Dauerbackwaren
- eingelegtem Gemüse
- Süßwaren, Tee, Gemüse u.ä.

muss vorhanden sein:

- ein befestigter, überdachter Verkaufsstand mit Rück- und Seitenwänden (bei Regen, Wind, Schnee u.a. Witterungs- und Standorteinflüssen),
- ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder ähnlichem Material oder andere geeignete Einrichtung zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung auf dem Verkaufstisch bzw. vor den ausgestellten Lebensmitteln,
- eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Flüssigkeit und Einmalhandtüchern aus Spendern.

5. Anforderung an Stände, in denen Getränke ausgegeben werden

- Zerlegbare Getränkeschankanlagen sind vor in Betriebnahme durch einen Befähigten abnehmen zu lassen (ausgenommen sind verwendungsfertige und in Verkaufseinrichtungen fest eingebaute Anlagen mit Betriebsbüchern),
- es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. eine geeignete Spülhilfe (Spülboy) mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein ,
- ist keine hygienische Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.

6. Anforderung an Beschäftigte

- Nachweise § 43 Abs. 1 IFSG (nur beim Umgang mit unverpacktem, leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich),
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen,
- Nachweise über lebensmittelhygienische Schulungen und Unterweisungen von allen Beschäftigten,
- hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung, ggf. mit Kopfbedeckung, ist zu tragen,
- Einhaltung des Rauchverbots.

