



KREISVERWALTUNG MAINZ-BINGEN

AUSSENSTELLE MAINZ

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz



Rheinhesse



Stand: **08.02.2008**

Telefon: (0 61 31) 6 93 33-0

Zentralfax: (0 61 31) 6 93 33-41 99

Internet: <http://www.mainz-bingen.de>

MERKBLATT

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände u. mobile Verkaufsfahrzeuge), in denen Lebensmittel zubereitet werden sowie Verkaufsautomaten

Die **Betriebsstätten** und Verkaufsautomaten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge vermieden wird.

Insbesondere gelten folgende Auflagen :

- Es müssen geeignete Vorrichtungen – einschließlich **Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände** sowie hygienisch **einwandfreie sanitäre Anlagen** und **Umkleideräume** – zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- **Flächen, 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, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen** und erforderlichenfalls zum Desinfizieren von **Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an **warmem und/oder kaltem Trinkwasser** muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur **hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren** flüssigen und festen **Stoffen und Abfällen** vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter **Temperaturbedingungen für Lebensmittel** vorhanden sein.
- Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer **Kontamination vermieden wird**.

Einzelheiten im Zusammenhang mit ortsveränderlichen und/oder nichtständigen Betriebsstätten sowie Verkaufsautomaten sind nur schwer pauschal aufzuführen.

Die Auslegung der geltenden Vorschriften bedarf deshalb meist einer individuellen Prüfung des jeweiligen Vorhabens.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Abweichungen von den einzelnen Auflagen bedingt durch das individuelle Vorhaben sind möglich. Die Maßgaben des EU-Hygienepaketes (Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004) sowie der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind einzuhalten.

Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift.