



Merkblatt – Lebensmittelrechtliche Anforderungen – Ortsveränderliche Betriebsstätten

Als ortsveränderliche Betriebsstätten werden Verkaufs- und Imbisswagen, Marktstände, Verkaufszelte und vergleichbare Einrichtungen auf Märkten, Festen und ähnlichen öffentlichen Veranstaltungen bezeichnet. Diese müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepaxis betrieben werden kann.

Dieses Merkblatt dient zur Orientierung und entbindet Sie nicht von der Verpflichtung, sich über die gültigen gesetzlichen Vorschriften zu informieren.

1. Der **Standplatz** muss befestigt sein und vor Staub, Schmutz, herabfallendes Laub und Witterungseinflüssen geschützt sein (z.B. überstehendes Dach, Markise). Die Wände müssen von drei Seiten geschlossen sein. Wände und Decken müssen aus hellem leicht zu reinigendem Material (z.B. Kunststoff, Edelstahl) bestehen. Offene Lebensmittel müssen mit einem Spuck- und Hustenschutz im Kundenbereich geschützt werden.
2. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln (z.B. Fleisch, Fisch, Speiseeis, Feinkostsalate, Sahne, Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung) müssen an einer **Belehrung** durch das Gesundheitsamt teilnehmen und hierüber eine Bescheinigung (§ 43 Infektionsschutzgesetz) vorweisen können. Die Belehrung muss alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber wiederholt werden. Zusätzlich sind alle Mitarbeitenden im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu schulen (§ 4 Lebensmittelhygieneverordnung).

Hierüber sind Nachweise zu führen und auf Anforderung vorzulegen.

3. Jeder Stand muss eine leicht erreichbare **Handwaschgelegenheit** mit fließendem kaltem und warmem Wasser (öffentliches Wassernetz oder geeigneter Behälter mit Trinkwasser) einrichten. An dieser Handwaschgelegenheit müssen Einmalhandtücher und Flüssigseife vorhanden sein. Werden von einer Person leicht verderbliche Lebensmittel behandelt und auch Geld angenommen, so ist diese Handwaschgelegenheit in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes anzubringen.

Die Verwendung von Einmalhandschuhen oder Desinfektionsmittel gilt nicht als Ersatz für ein Handwaschbecken.

**Landeshauptstadt
Düsseldorf**
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt- und
Verbraucherschutz
Institut für
Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Ulmenstraße 215
40468 Düsseldorf

Telefon
0211.89-93242

Fax
0211.89-29126

E-Mail
veterinaeramt@
duesseldorf.de

Telefonzentrale
0211.89-91

Internet
www.duesseldorf.de
veterinaeramt@
duesseldorf.de

Sprechzeiten
Termine nach
telefonischer
Vereinbarung

Bus
729
Hugo-Viehoff-Str.
834
Johannstraße

Bahn
705, 707
Johannstraße

Bankkonto
Stadtsparkasse
Düsseldorf
IBAN DE61 3005 0110
0010 0004 95
BIC DUSSDEDDXXX

Gläubiger-ID
DE15DUS00000011727



4. Für das Waschen von Lebensmitteln und zum Spülen von Geschirr/Arbeitsgeräten sind vom Handwaschbecken getrennte **Vorrichtungen** (Spül- und Waschbecken) zu schaffen.
5. Personen, die insbesondere leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel oder Speisen behandeln, haben sich sauber zu halten und saubere **Schutzkleidung** zu tragen, einschließlich einer geeigneten Kopfbedeckung, die das gesamte Haar erfasst; kein Schmuck an den Händen; kein Nagellack.
6. Für eine angemessene Personalhygiene müssen **Personaltoiletten** mit einer Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen und kalten Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher sowie Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
7. Die **Temperatureinhaltung** der für die Kühl-/Gefrierlagerung der Lebensmittel notwendigen Temperatur muss überwacht (z.B. Thermometer) und gewährleistet werden.
8. **Arbeitsplatten und Arbeitsgeräte** müssen aus leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Es sind glatte abwaschbare Materialien zu verwenden.
9. Es müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung von Lebensmitteln vorhanden sein (wie z.B. **Kühleinrichtungen** für leicht verderbliche Lebensmittel). Dies gilt auch im Verkaufsbereich.
10. Unverpackte verzehrfertige **Lebensmittel** und rohe tierische Produkte dürfen nicht gemeinsam oder mit ungewaschenem Obst, Gemüse, Getränkeboxen, Kartonware o.ä. gelagert werden.
11. Für **Lebensmittelabfälle** sind gesonderte Behälter, die nur diesem Zweck dienen, zu verwenden.
12. Die Beseitigung der **Speiseabfälle** und sonstiger Abfälle muss entsprechend den rechtlichen Vorschriften erfolgen

Alle Lebensmittelunternehmer müssen sich bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Dies gilt ebenfalls für vorübergehende Tätigkeiten.

Registrierung:

Formlos per Email an veterinaeramt@duesseldorf.de mit folgenden Angaben: Namen, Anschrift und Tätigkeit ggf. Name des Betriebs, Anschrift / Ort der Tätigkeit in Düsseldorf.