

Merkblatt

Landratsamt Main-Tauber-Kreis

Veterinäramt

Lebensmittelüberwachung

Wachbacher Str. 52

97980 Bad Mergentheim

Tel.: 07931/4827-6253, Fax: 07931/4827-6250

E-Mail: veterinaeramt@main-tauber-kreis.de

Internet: www.main-tauber-kreis.de



Main-Tauber-Kreis.de

Anforderungen an ortsfeste Verkaufseinrichtung

(Verkaufsrichtung – Verkaufsstand, Bratwurst-, Grillstand, Kiosk, Pavillon oder ähnliche Einrichtung)

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen, abwaschfesten Wänden, Decken und Böden umschlossen sein.

Auf der Verkaufsseite muss ein überstehendes Dach gegen nachteilige Witterungseinflüsse schützen. Die Verkaufseinrichtungen müssen mit einer Abschirmung (z.B. Spuckschutz bestehend aus Glas- bzw. Plexiglasmaterial) ausgestattet sein, durch die eine nachteilige Beeinflussung der offenen Lebensmittel durch Anhusten, Anniesen und Berühren verhindert wird.

Die Handwaschgelegenheit mit fließendem, warmem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtuchspender muss so abgeschirmt sein, dass Lebensmittel/Geschirr durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Eine ausreichende Spüleinrichtung mit heißem Wasser muss vorhanden sein.

Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen muss eine ausreichend leistungsfähige Dunstabzugsanlage vorhanden sein, die Anschluss nach außen hat und mit Fettfiltern versehen ist.

Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.

Der Imbiss muss er über einen Strom- und Wasseranschluss verfügen, so dass ständig fließendes Wasser für die Handwaschgelegenheit und die Spüleinrichtung zur Verfügung steht. Die Abwässer sind bei stationärem Betrieb ebenfalls in einem geschlossenen System abzuleiten.

Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlmöbel) vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.

Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.

Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche be- und entlüftbare Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie festinstallierten Seifen- und Einmalhandtuchspender verfügen.

Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehältnisse mit Deckel).

Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Kühlung u.ä.).