

**Bewegliche Verkaufseinrichtungen
(Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs-Marktstände)**

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.

1. Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen abwaschbaren Wänden, Decken und Böden umschlossen sein.
2. Auf der Verkaufsseite muss ein überstehendes Dach gegen nachteilige Witterungseinflüsse schützen.
3. Die Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser, Seifenspender und Einmalhandspender muss so abgeschirmt sein, dass Lebensmittel/Geschirr durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Eine ausreichende Spüleinrichtung mit heißen Wasser muss vorhanden sein.
5. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat regelmäßig bei Bedarf zu erneuern, um eine ausreichende Hygiene zu gewährleisten. Der Wasservorrat muss Trinkwasserqualität entsprechen.
6. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
7. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie festinstalliertem Seifen- und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).
13. Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die den lebensmittelhygienischen Anforderungen entsprechen.

Rechtsgrundlage: VO (EG) 852 / 2004
Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur

Stand: 11/2007