Mindestanforderungen an Verkaufsstände mit Lebensmittel / Vereine

- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts vollständig geschlossen sein, im Verkaufsbereich mindestens bis zu einer Höhe von 0,80 m.

- Zum Schutz offener Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Husten und Niesen von Kunden, Staub, Schmutz) muss die Verkaufseite zusätzlich über eine ausreichend hohe Abschirmung („Spuckschutz" z.B. eine Acrylglasblende) verfügen.

- Die Speisenzubereitung sollte auf der dem Kunden abgewandten Seite erfolgen. Die Arbeitsflächen, -bereiche müssen abwaschbar sein.

- **Lebensmittel** sowie alle Verpackungen und Behältnisse, sind **gegen Verunreinigung zu schützen**. Alle Gegenstände im Lebensmittelverkehr müssen sich in sauberem einwandfreiem Zustand befinden.

- Zum **Transport** von Lebensmitteln dürfen nur dicht schließende und leicht zu reinigende Behältnisse verwendet werden.

- **Kühllagerung leicht verderblicher Lebensmittel:**
  Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch/Milchprodukte, Salate, Dressings, belegte Brötchen müssen in Kühlschränken aufbewahrt werden.
  Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch müssen in Kühlschränken ausreichend gekühlt (4 - 7°C) gelagert werden.

- **Hackfleischprodukte** (z.B. Bratwürste, Frikadellen, Hamburger, Schaschlik, Döner Kebap, Cevapcici) dürfen in Verkaufsständen nicht hergestellt werden. Diese Produkte können von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und dürfen nur in durcherhitztem Zustand abgegeben werden.

- In unmittelbarer Nähe der Speisenzubereitung muss eine **Handwascheinrichtung** mit fließendem Warm- und Kaltwasser (Trinkwasserqualität) mit Seifenspender und Wegwerf-Handtüchern vorhanden sein. Das Abwasser muss gesammelt werden.

- **Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Bei geringerem Geschirranfall kann das Geschirr von Hand gespült werden; dabei sind 2 Spülbecken Voraussetzung, eines mit heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem Nachspülwasser.

- Die **Preise und** die verwendeten Zusatzstoffe müssen angegeben werden; außerdem muss ein Schild mit dem **Namen des Standbetreibers** angebracht sein.

- Es sind ausreichend **Abfalleimer** aufzustellen.

LANDRATSAMT TUTTLINGEN
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
07461/926-5403

Stand: 04/2009