



ANFORDERUNGEN AN VERKAUFSSTÄNDE

1. Lage

Aus hygienischen Gründen sind die Verkaufsstände auf befestigten, d. h. asphaltierten oder betonierten Plätzen zu errichten. Andernfalls müssen die Verkaufsstände mit einem entsprechenden Bodenbelag ausgestattet werden. Weiterhin ist für eine ausreichende Wasserversorgung mit fließendem, kaltem und warmem **Trinkwasser** zu sorgen. Ortsfeste Verkaufsstände sind an die Abwasserleitung anzuschließen.

2. Beschaffenheit

Die Verkaufsstände müssen allseitig umschlossen, dürfen nur an der vorderen Seite im oberen Teil offen sein, ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite übersteht. Sie dürfen nur auf vorher gereinigten asphaltierten, betonierten oder gepflasterten Plätzen aufgebaut werden. Die Wände im Arbeitsbereich, Arbeitsflächen und Verkaufstresen müssen aus glattem, abwaschbarem und leicht zu reinigendem Material sein.

In Verkaufsständen und Abgabestellen für leichtverderbliche Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Feinkost und Backwaren) müssen Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Am Handwaschbecken sind Einmalhandtücher und Seifenspender bereitzuhalten. Eine separate ausreichende Spüleinrichtung (Doppelspüle) ist einzurichten.

3. Warenschutz und Hygiene

Für den Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln sind Verkaufseinrichtungen notwendig, die eine ausreichende Kühlung (Kühltheke, Kühlschränke) der angebotenen Waren sicherstellen.

Bei den Verkaufstheken oder anderen Kühleinrichtungen ist besonders auf einen ausreichenden Warenschutz (Abschirmung) zu achten, d. h. unverpackte Lebensmittel sind so anzubieten, dass eine nachteilige Beeinflussung durch Berühren, Anhauchen, Anniesen usw. ausgeschlossen ist.

In den Ständen und Verkaufseinrichtungen ist bei der Herstellung und Behandlung der Lebensmittel ein hohes Maß an Hygiene notwendig. Leicht verderbliche Lebensmittel möglichst nicht mit den Händen anfassen (z. B. Fischbrötchen mit Einweghandschuhen belegen). Die Abgabe von rohen Hackfleischprodukten wie z. B. Tatar und Mettbrötchen ist an Verkaufsständen nicht erlaubt.

In Verkaufsständen für Getränke müssen zudem ausreichende Spüleinrichtungen zum Vor- und Nachspülen der Gläser vorhanden sein. Der Wasseranschluss muss Trinkwasserqualität besitzen. Wenn keine Spülmaschinen eingesetzt werden, sind Gläserbürsten und Spülmittel erforderlich.

4. Gebrauchsgegenstände

Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sich in einem sauberen, rost- und korrosionsfreiem Zustand befinden und dürfen keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.

Verkaufs- und Arbeitstische müssen aus leicht zu reinigenden Materialien bestehen und glatte, rissfreie Oberflächen aufweisen.

Behältnisse für den Transport von Lebensmitteln müssen sauber sein, eine nachteilige Beeinflussung muss ausgeschlossen werden. Behältnisse mit Lebensmitteln dürfen in Verkaufsständen und -einrichtungen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht in Selbstbedienung abgegeben werden. Für Senf, Ketchup oder ähnliches sind Spendervorrichtungen zu verwenden.

5. ANFORDERUNGEN AN DAS PERSONAL

Das Personal muss nach der Verordnung (EG) 852/2004 geschult sein **und** über den Nachweis einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz verfügen. Weiterhin ist eine regelmäßige (jährlich) Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Allgemeine Regeln der Personalhygiene:

- Vor Arbeitsbeginn, aber auch zwischendurch und vor allem nach jedem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel **von unreinen zu reinen Arbeitsgängen**, sind die Hände gründlich unter fließendem Wasser zu waschen und zu desinfizieren (möglichst mit kombiniertem Reinigungs- und Desinfektionsmittel). Hierfür sind Flüssigseife und Einmalhandtücher zum Abtrocknen der Hände erforderlich.
- Die Fingernägel sind kurz und sauber zu halten. Auf Schmuck an den Händen und - wenn nötig - auch das Tragen von Armbanduhren ist zu verzichten.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist Arbeitskleidung (Schutzkleidung) zu tragen. Diese ist nach Bedarf zu wechseln.
- **Rauchen und Schnupfen von Tabak ist in Verkaufsständen verboten.**
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen auch keine offenen oder infizierten Wunden haben, keine ansteckenden Hautinfektionen oder Geschwüre, keine ansteckenden Krankheiten, wie z. B. starke Erkältungen oder Durchfälle aufweisen.
- Es darf nicht auf offene Lebensmittel gehustet oder geniest werden.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, stehen Ihnen die Lebensmittelkontrolleure des Landratsamtes Kronach gerne zur Seite. Rufen Sie an:

Reinhard Dötschel 09261/678- 309	Steffen Engel 09261- 678- 357	Heinrich Förtsch 09261/678- 407	Maria Kotschenreuther 09261/678- 446
reinhard.doetschel@lra-kc.bayern.de	steffen.engel@lra-kc.bayern.de	heinrich.foertsch@lra-kc.bayern.de	maria.kotschenreuther@lra-kc.bayern.de

Stand: August 2015