

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- 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.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhal-

tevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.

- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/Lebensmittelechtheit geprüft werden.
- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).
- 1.11 Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuckschutz).

2 Personaltoiletten

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO Nr. (EG) 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 3.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich

(Anschneiden).

- Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.

3.3 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) auf seiner Homepage www.bll.de/themen/hygiene/.