



Lebensmittelrechtliche Anforderungen an mobile Marktstände

ALLGEMEIN

Böden, Wände, Decken und Deckenkonstruktionen sind in einwandfreiem, sauberem Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
Fenster, Türen und andere Öffnungen sind so gebaut, dass Schmutzsammlungen vermieden werden. Das Eindringen und Einnisten von Schädlingen wird besonders in der Zeit der Nichtbenützung verhindert.	
Für angemessene natürliche und/oder künstliche Belüftung ist gesorgt.	
Für angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung ist gesorgt.	
Arbeitsflächen sind instand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
Geeignete Möglichkeiten zur Händereinigung sind in ausreichender Anzahl vorhanden und mit Warmwasser, Seifenspendern und Einmal-Papierhandtüchern sowie erforderlichenfalls mit Desinfektionsmittel ausgestattet.	
Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel sind vorhanden.	
Auf der Theke zum Verkauf bereit gehaltene Lebensmittel müssen abgedeckt sein und/oder durch einen Spuckschutz geschützt werden.	

GERÄTE

Gebrauchsgegenstände, Anlagen, Geräte und Maschinen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind frei von Schäden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.	
Die bestimmungsgemäße Verwendung von Gebrauchsgegenständen ist gewährleistet, eine Eignung für Lebensmittelzwecke muss gegeben sein.	
Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten, Ausrüstungen und Geschirren sind (erforderlichenfalls) vorhanden und in einem einwandfreien Zustand.	

PERSÖNLICHE HYGIENE

Vorrichtungen für eine angemessene persönliche Hygiene stehen zur Verfügung (Personaltoiletten, Handwaschbecken, Umkleide- und Waschräume) und sind sauber und instand gehalten.	
--	--

LAGERUNG/VERARBEITUNG

Lebensmittel werden nach Warengruppen getrennt gelagert.	
Vermeidung von Kontamination durch falsche Warenlagerung (nicht abgedeckte Lebensmittel, ungeeignete Verpackungen, Bodenlagerung).	
Lebensmittel werden nach Warengruppen getrennt be- und verarbeitet.	
Ausreichende Lagermöglichkeiten und -bereiche sind vorhanden, sauber, verschließbar und gegen das Eindringen von Schädlingen geschützt.	

UMGANG MIT SPEZIELLEN LEBENSMITTELN

Umgang mit Faschiertem und Fleischzubereitungen ist entsprechend.	
Umgang mit Eiern und Erzeugnissen (z.B. Mayonnaisen) ist entsprechend.	
Umgang mit Kartoffeln und Erzeugnissen daraus sowie anderen stärkehaltigen Lebensmitteln (zB. Reis, Nudeln) ist entsprechend.	
Umgang mit Frittierfett ist entsprechend.	
Umgang mit Salaten ist entsprechend.	

Umgang mit Feinkosterzeugnissen (z.B. Aufstriche, belegte Brötchen) ist entsprechend.	
Umgang mit Obst und Gemüse und Erzeugnissen daraus (z.B. Sprossen, Melonen, frisch gepresste Säfte, verpacktes geschnittenes Obst und Gemüse, ...) ist entsprechend.	
Umgang mit Fisch- und Fischereierzeugnissen sowie Schalen- und Krustentieren aus Meer- und Süßwasser ist entsprechend.	

TEMPERATUREN

Lagertemperaturen von tiefgefrorenen und kühlpflichtigen Lebensmitteln werden eingehalten.	
Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln im Kühlhaus bzw. Kühlschrank, <u>NICHT</u> bei Raumtemperatur.	
Einhaltung der Lagertemperaturen während des Transports von sensiblen Speisen und Lebensmitteln (z.B. keine Unterbrechung der Kühlkette).	
Einhaltung der Heißhaltetemperatur bei fertigen Speisen (+ 75 Grad).	

VERPACKUNGEN

Verpackungsmaterialien und Umhüllungen sind für Lebensmittel geeignet, werden hygienisch einwandfrei gelagert, sind sauber und frei von Schäden.	
--	--

KENNZEICHNUNG

Allergeninformationen sind vorhanden (schriftliche oder mündliche Information, für beide Fälle Rezeptdokumentation).	
--	--

SONSTIGES

Umgang mit gesundheitsgefährdenden und/oder ungenießbaren Stoffen (z.B. Reinigungsmittel, Abfälle) ist entsprechend.	
Lebensmittelabfälle und andere Abfälle werden in verschließbaren Behältern gesammelt.	

REINIGUNG, DESINFEKTION, SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Der allgemeine Reinigungszustand ist entsprechend, es wird regelmäßig gereinigt und desinfiziert.	
Bei Auftreten von Schädlingen sind geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung vorgesehen.	

PERSONALSCHULUNGEN/DOKUMENTE

Hygiene- und Personalgesundheitsschulungen werden durchgeführt.	
Dokumentationen über die Durchführung von Hygiene- und Personalschulungen liegen auf.	
Dokumentation der Schulung bei mündlicher Weitergabe der Allergeninformationen ist vorhanden.	
Abweichungsdokumentationen über maßgebliche Temperaturen beim Wareneingang werden geführt.	

Stand: November 2024