



Merkblatt B 03

**Vorschriften für ortsveränderliche
und/oder nichtständige Betriebsstätten
(wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile
Verkaufsfahrzeuge),
vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten,
in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig
für das Inverkehrbringen zubereitet werden,
sowie Verkaufsautomaten**

VO (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel III

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;

- d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und /oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Beachten Sie ergänzend auch das Merkblatt LH 6 Mobile Verkaufsstätten – selbstfahrende Anhänger
<https://www.lrasha.de/de/buergerservice/elektronische-dienste/formulare-a-z-infoblaetter/veterinaerwesen-und-verbraucherschutz>

weitere Empfehlung:

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten kostenlos erhältlich beim Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart <http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>

Für Fragen zum Verbraucherschutz steht Ihnen das Landratsamt Schwäbisch Hall, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, zur Verfügung.

Tel.: 07904/7007-3240, Fax: 07904/7007-3280, Mail: veterinaeramt@lrasha.de