



Mobile Verkaufsstätten² **Verkaufsanhänger / selbstfahrende Verkaufsmobile**

1.0 Aufbau einer mobilen Verkaufsstätte

Zum Aufbau einer mobilen Verkaufsstätte gehören:

- *wasserdichte Außenwände,*
- *ein Dach (erforderlichenfalls isoliert)*
- *feste Innenwände, einschließlich Decke*
- *ein fester Fußboden*
- *dicht verschließbare Verkaufsöffnungen*
- *Türen, evtl. Fenster oder auch Dachluken*

2.0 Inneneinrichtung

Die Inneneinrichtung umfasst, je nach Betriebsart:

- *Handwaschgelegenheit mit Seifen-, Desinfektionsmittel- und Einmalhandtuchspender*
- *Abwaschgelegenheit für Bedarfsgegenstände*
- *Gelegenheit zum Waschen für Lebensmittel*
- *Trinkwasservorratsbehältnis und / oder Anschlussmöglichkeit an das öffentliche Trinkwasserversorgungsnetz*
- *Abwasserbehältnis oder Anschlussmöglichkeit an das öffentliche Abwassernetz*
- *Beleuchtung*
- *Abfallbehältnisse*
- *Verkaufsmöbel einschließlich Lagerschränke*
- *evtl. Glasaufsätze auf den Verkaufsmöbeln*
- *feste Arbeits-, Schneide- und Ablageflächen*
- *Aufbewahrung von Reinigungsgeräten und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln*
- *Aufbewahrungsmöglichkeit für Straßen- und Arbeitsbekleidung*
- *Kühlmöbel*
- *sonstige Einbaugeräte, je nach Betriebsart*

¹ Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keinerlei Gewähr für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen werden.

² Unter Verwendung der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II sowie DIN 10500:2009-05

3.0 Detaillierte Anforderungen

3.1 Werkstoffe

3.1.1

Werkstoffe, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen oder auf Lebensmittel einwirken, müssen:

- a) korrosionsbeständig sein. Verbindungselemente, wie Schrauben und Nieten, müssen aus nichtrostenden Werkstoffen hergestellt sein. Verzinkte Werkstoffe ohne abriebbeständige Beschichtung und unbehandeltes Holz dürfen nicht verwendet werden
- b) gegen die im Lebensmittelbereich üblichen geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmittel beständig sein
- c) so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich bedenklichen Anteile von Stoffen an die Lebensmittel abgeben

3.2 Ausführung

3.2.1

Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, sie müssen glatt und fugendicht sein. Vertiefungen und sonstige Unebenheiten sind zu vermeiden. Schlitze und Spalten, die nicht gereinigt werden können, müssen vermieden werden

3.2.2

Die verwendeten Werkstoffe und Teile müssen so befestigt sein, dass sie bei sachgemäßem Gebrauch – auch während der Fahrt – nicht beschädigt werden können (z. B. Scheiben aus Sicherheitsglas bei Verkaufsmöbeln)

3.2.3

Die Abflussrinnen sind so zu gestalten, dass Flüssigkeiten wie Tau- oder Reinigungswasser möglichst schnell und gut ablaufen. Die Abflüsse müssen geruchs-, ungeziefer- und rückstausicher sein

3.2.4

Öffnungen sind gegen das Eindringen von Ungeziefer und Spritzwasser zu sichern. Abgase von Verbrennungsmotoren und Heizanlagen sind vom Verkaufsraum fernzuhalten und so abzuleiten, dass sie die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen

3.2.5

Die Fußbodenoberfläche sollte hellfarbig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Für den Übergang zu den Wänden empfiehlt sich eine Hohlkehle

3.2.6

Die Einstiegstür sollte ein ungehindertes Einsteigen und Beladen ermöglichen. Der Einstiegsbereich ist so zu gestalten, dass von außen hereingetragener Schmutz, Schnee und Wasser aufgefangen werden können

3.2.7

Der Durchgang zwischen Fahrerkabine und Verkaufsraum bei selbstfahrenden Verkaufsmobilen muss durch eine Türe getrennt sein. Um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden, darf in der Fahrerkabine nicht geraucht werden

3.2.8

Sämtliche Leuchtmittel müssen gegen Beschädigung geschützt sein, z. B. durch Sicherheitsglas oder Acrylglasabdeckung

3.3 Inneneinrichtung der Verkaufsfahrzeuge

3.3.1

Als Handwaschgelegenheit müssen Becken mit ausreichend fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität installiert sein. Die Handwaschgelegenheit muss mit Reinigungs- und Desinfektionsmittelspendern sowie mit Einmalhandtuchspender ausgestattet sein

3.3.2

Eine Waschgelegenheit für Lebensmittel, z.B. Obst- und Gemüse muss mit ausreichend fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität ausgestattet sein

3.3.3

Die Abspülgelegenheit muss mit ausreichend fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität ausgestattet sein. Das Abwaschbecken muss so bemessen sein, dass die Arbeitsutensilien gut gereinigt werden können.

Die Anordnung der Hand-, Abwasch- sowie Waschgelegenheiten muss so erfolgen, dass Spritzwasser die Lebensmittel und gereinigten Bedarfsgegenstände nicht erreicht

3.3.4

Es müssen ein Trink- und Abwassertank mit je mindestens 15 Liter Volumen oder ein Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem gegeben sein. Die Tanks müssen entsprechend gekennzeichnet sein (z.B. farblich).

Der Trinkwassertank ist mindestens arbeitstäglich zu befüllen und vor dem Befüllen angemessen zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren.

Der Abwassertank ist spätestens zum Ende eines Arbeitstages zu entleeren, sachgerecht zu reinigen und zu desinfizieren.

Verbindungen für den Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem müssen aus geeigneten Materialien³ bestehen und leicht zu reinigen sein. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Aufbewahrung der Verbindungen vorhanden sein.

³ Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes - KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW- W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen

3.3.5

Soweit Straßenkleidung, persönliche Gegenstände oder Schutzkleidung des Verkaufspersonals im Verkaufsfahrzeug aufbewahrt werden, sind hierzu geeignete Vorrichtungen vorzusehen

3.3.6

Die erforderlichen Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten sind so auszulegen, dass die gesetzlich geforderten Temperaturen ständig eingehalten werden können. Werden Lebensmittel außerhalb der Verkaufszeiten im Verkaufsfahrzeug (Theke oder Auslage) aufbewahrt, so ist sicher zu stellen, dass die erforderlichen Temperaturen eingehalten sind

3.3.7

Verkaufsregale und Aufbewahrungsmöglichkeiten für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass der Inhalt während der Fahrt nicht herausfallen kann

3.3.8

Reinigungs-, Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind in geeigneter Weise aufzubewahren

3.3.9

Für Abfälle ist ein Abfallbehälter (gesicherte Montage gegen Umfallen) mit dichtschießendem Deckel und einem Mindestvolumen von 15 l, vorzusehen

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