



Bewegliche Verkaufseinrichtung (Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs- Markt- stände)

1. Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können (z. B. durch Käseglocke oder Tortenhaube). Der Standplatz muss außerdem befestigt sein.
2. Sie müssen allseits bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen und abwaschbaren Wänden, Decken und Boden umschlossen sein.
3. An der Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse zu schützen. Verkaufseinrichtungen müssen über eine ständig benutzbare Handwaschgelegenheit mit fließenden Warm- und Kaltwasser, Seifenspende und Einmalhandtücher verfügen.
4. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat mindestens einmal täglich zu erneuern.
5. Wird die Verkaufseinrichtung dauerhaft an einem Ort aufgestellt, muss er über einen Strom- und Wasseranschluss verfügen.
6. Für die Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten müssen separate Vorrichtungen vorhanden sein, die von Handwaschbecken getrennt sind. Für die Reinigung von Trinkgefäßen (Tassen, Gläser, etc.) ist eine Doppelspüle oder Einbeckenspüle mit Spülboy erforderlich.
7. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie fest installiertem Seifen und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).

Lebensmittelrechtliche Vorschriften

(Leitsätze)

Verkehrsbezeichnung:

Prinzipiell sind bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln die in den Leitsätzen festgelegten Begriffe zu verwenden. z. B. Steak: Fleischstück vom Rind zum Kurzbraten. Wird eine andere Tierart verwendet so sind Tierart und Teilstück anzugeben (Schweinenackensteak). Phantasiebezeichnungen bedürfen einer Erklärung/Beschreibung des betroffenen Lebensmittels. Imitate müssen kenntlich gemacht werden (z.B. Lachsersatz, Krebsfleischimitat, Schinkenimitat, Käseimitat, Fleischdrehspieße z. B. nach Döner Art gewürzt)

Bier:

Die Bezeichnung Bier darf nur für Bier, das dem Reinheitsgebot entspricht, verwendet werden. Malztrunk wie Karamalz, Vitamalz u.ä. darf nicht als Bier bezeichnet werden. Mischungen mit Bier müssen ebenfalls kenntlich gemacht werden, z. B. Diesel (Bier/Cola), Radler (Bier/Limo).

Wasser:

Mineralwasser, welches lose abgegeben wird, ist als Tafelwasser zu kennzeichnen. Nur bei Abgabe in Originalbehältnissen ist die Bezeichnung Mineralwasser zulässig.

Limonaden:

Die zur Herstellung verwendeten Aromastoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Koffein und Chinin sind auf der Getränkekarte zu kennzeichnen. Welche Stoffe bei der Herstellung verwendet wurden, **ist den Etiketten auf den Flaschen** oder Behältern zu entnehmen z.B. (Coca Cola, **koffeinhaltig u. mit Farbstoff**); (Fanta, **mit Farbstoff u. mit Antioxidationsmittel**), (Tonic Water oder Bitter Lemon, **chininhaltig**). Cola light enthält (Aspartam E 951), da muss der genaue Wortlaut heißen: „**enthält eine Phenylalaninquelle**“

Speisen:

Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen und sonstigen Speisen sind folgende Zusatzstoffe kennzeichnungspflichtig: **Mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker, mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Milcheiweiß sowie geschwefelt, geschwärzt oder gewachst.** Es wird hier nur von Klassennamen gesprochen, **bitte keine E-Nummern angeben.** Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auch in Fußnoten auf dem Speise- und Getränkeausgang angegeben werden.

Fleisch u. Fleischerzeugnisse: (z.B. Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Steaks, Schnitzel etc.) dürfen nur abgegeben werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind: Die Erzeugnisse müssen *küchenfertig von einer Metzgerei oder dem Fleischhandel bezogen* oder in Räumen hergestellt wurden, die den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Sie müssen vor der Abgabe **vollständig durcherhitzt** sein. Die gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen sind einzuhalten. Aufgetaute Ware ist am gleichen Tag zu verbrauchen und darf nicht wieder eingefroren werden.

Alle angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Anniesen, Anhusten oder Berühren weitgehendst verhindert wird.

In Privatküchen ist die Herstellung und Zubereitung von Speisen für gewerbliche Zwecke nicht erlaubt.