

# Generelle Auflagen für mobile Lebensmittelverkaufsstände

## Verkaufswagen/-stände:



Verkaufsstände müssen dreiseitig umschlossen sein und ein Dach und einen Fußboden haben.

Die Innenwände und die Decke müssen aus einem korrosionsfesten, glatten und abwaschbaren Werkstoff bestehen.

Die Verkaufseinrichtung muss so aufgestellt werden, dass Verunreinigungen, nachteilige Temperaturen und andere nachteilige Einflüsse auf die angebotenen Lebensmittel ausgeschlossen werden können.

## Die Verkaufseinrichtung muss ausgestattet sein mit:



Einer Handwascheinrichtung mit fließendem kaltem und warmen Wasser, das der Trinkwasser-Verordnung entspricht, mit

- Seifenspender mit Flüssigseife
- Einmalhandtücher und Halterung
- einem Abfalleimer mit dichtschießendem Deckel.

Die Handwascheinrichtung muss zu den Lebensmitteln so abgeschirmt sein, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden können.



Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten müssen geeignete Vorrichtungen (z. B. Spüle) aus korrosionsfesten und leicht zu reinigendem Material vorhanden sein.

Es müssen ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden sein.



Die Lebensmittel sind ggf. mit einem Hustenschutz gegenüber den Kunden zu versehen.



## Personal

Das mit dem Behandeln von Lebensmitteln beschäftigte Personal, muss hygienisch einwandfreie Schutzkleidung tragen. Das Personal muss entsprechend seiner Tätigkeit geschult sein.

Außerdem muss Personal, das unverpackte, mikrobiell leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, über einen Belegungsbescheinigungsnachweis gemäß Infektionsschutzgesetz verfügen.

Für die Beschäftigten muss eine Toilettenanlage mit Handwascheinrichtung zur Verfügung stehen.

Die Handwascheinrichtung muss mit fließendem kaltem und warmen Wasseranschluss ausgestattet sein, sowie über Seifenspender, Einmalhandtücher und Aufnahmekorb für die benutzten Einmalhandtücher verfügen.

## Allgemeines

Abwässer und Abfälle müssen hygienisch einwandfrei entsorgt werden.

In mobilen Verkaufseinrichtungen dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur einer Endzubereitung (erhitzen, grillen) unterzogen werden.

Die Vorbereitung der Speisen muss in einem gewerblich zugelassenen Betrieb erfolgen.

## Hinweis

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Stadt Braunschweig. Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.



Fachbereich Bürgerservice; Öffentliche Sicherheit

Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz

# Merkblatt

MESSEN, MÄRKTE

und

SONDERVERANSTALTUNGEN

Fachbereich Bürgerservice;  
Öffentliche Sicherheit  
Abt. Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz  
Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig  
Tel.: 0531-470-5812  
Fax: 0531-470-5822  
E-Mail:

[verbraucherschutz@braunschweig.de](mailto:verbraucherschutz@braunschweig.de)



Stand 04/2017