



## Anforderungen an Lebensmittelverkaufsstände/ Imbissstände auf Vereins- und Straßenfesten

### Bauliche und sonstige Voraussetzungen

- ✓ der Untergrund (Fußboden) des Standes muss befestigt sein und sauber gehalten werden
- ✓ die Stände müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein (Schutz vor Staub, Schmutz, Gerüchen und Schädlingen)
- ✓ die Oberflächen (Arbeitsplatten, Schränke, Regale usw.) für Lebensmittel müssen glatt, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein
- ✓ offene Lebensmittel sind durch eine ausreichende Abschirmung vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten an der Vorderseite (Spuckschutz aus Glas oder mind. 1,5m Abstand zur Kundschaft) zu schützen
- ✓ eine Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern ist bereitzustellen
- ✓ für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten bereitzustellen
- ✓ für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss genügend Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen. Etwaige Aufbewahrungsgefäße sollen für das Trinkwasser unbedenklich (Prüfzeichen) sein
- ✓ Verwendete (Schlauch-) Leitungen müssen **KTW und DVGW-W 270** geprüft sein
- ✓ Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden
- ✓ dicht schließende Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle

### Personelle Voraussetzungen

- ✓ persönliche Körperhygiene
- ✓ saubere Arbeitskleidung
- ✓ das Personal muss in Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Belehrung gemäß § 42 Abs. 1 (Gesundheitszeugnis) sein und diese stets bei sich führen
- ✓ das Personal darf keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können ( z.B. Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen, Salmonellenausscheider)
- ✓ Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden