

 ZVL Jena- Saale- Holzland	Informationsblatt	Stand: 2020-07-15
	Lebensmittel im Straßenverkauf	Lebensmittelüberwachung

Hygienische Anforderungen an die Speisenzubereitung und Abgabe von Lebensmittel im Straßenverkauf



Ausstattung und Handling an Lebensmittelständen bzw. Zubereitungsbereichen

1. Lebensmittelstände einschl. Abgabebereiche müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungsschutz (Überdachung), Spuck- und Hustenschutz (Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten und Anfassen) gewährleistet wird. Der Fußboden an dem Stand muss befestigt und leicht zu reinigen sein.
2. Die Lebensmittel sind wenn kühlpflichtig nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der angegebenen Kühltemperaturen, meist max. +7°C!) zu lagern bzw. vorrätig zu halten. Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperatureinhaltung und Volumen ist sicherzustellen. Daher empfiehlt sich ein Thermometer in der Kühleinrichtung aufzubewahren, um die Einhaltung der Temperatur kontrollieren zu können.
3. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln müssen am Stand leicht erreichbare Handwaschbecken/Handwaschmöglichkeiten mit fließend Warm- u. Kaltwasser, Seifenspender, Papierhandtüchern und einem Behältnis für die Aufnahme benutzter Papierhandtücher zur Verfügung stehen. Eine hygienische und umweltgerechte Abwasserentsorgung (Einbindung ins Abwassersystem bzw. Auffangbehälter) ist sicherzustellen.
4. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel -zu denen z.B. die Grillartikel, Fleisch- u. Fischerzeugnisse, Feinkostsalate gehören -behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die dazugehörige Wiederholungsbelehrung sein.
5. Es sollte selbstverständlich sein, dass der Anbieter bzw. das Personal saubere Hygienekleidung trägt.
6. Brot, Brötchen, Salate, Dressings usw. sind bedeckt/ geschützt am Verkaufsstand aufzubewahren (Einhaltung des Kunden- und Staubschutzes!).
7. Die Ausrüstungs-/ Ausstattungsgegenstände wie Schalen, Bratzangen usw. sollten nach Bedarf zwischendurch gereinigt werden. Auch auf die Ketschup-, Majonnaise- und Senfspender/ -flaschen ist zu achten - diese gehören ebenfalls zur Ausrüstung und sind sauber zu halten.
8. Diverse Bedarfsgegenstände wie Servietten oder Assietten (Verpackungsmaterial für Speisen) sind in einer sauberen Umgebung aufzubewahren.
9. Bei der Aufbewahrung von Lebensmittelbehältern oder Stiegen, ist der direkte Kontakt der Behälter zum Fußboden zu vermeiden (Verwendung von Unterlagen wie Roste, Paletten oder Hockern).