

Mindestanforderungen für mobile Messestände mit offenem Lebensmittelangebot.

- Der Stand muss von drei Seiten geschlossen. (Rückseite, links, rechts) und überdacht sein (die Überdachung erübrigt sich in den Messehallen.)
- Die Wände, der Boden und die Arbeitsflächen müssen eine glatte, wasserfeste und abwaschbare Oberfläche aufweisen.
- Im Stand muss eine Handwascheinrichtung mit fließend warmem Wasser, Flüssigseife und Einweghandtüchern zur Verfügung stehen. (Die Mindestlösung kann ein Glühweinkessel darstellen.)
- Für ausgestellte unverpackte Lebensmittel muss ein Spuckschutz vorhanden sein. (Durchsichtige Scheiben oder eine Barriere von mind. 60 cm, die ein An husten oder Anniesen der Lebensmittel unmöglich machen.)
- Für kühlpflichtige Waren müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten zur Bevorratung und gegebenenfalls zum Anbieten vorhanden sein.
- Probierhäppchen müssen abgedeckt z.B. unter einer Käseglocke o.ä. angeboten werden.
- Die Kühltemperaturen müssen eingehalten werden:
 - Tiefkühlprodukte - 18°C
 - roher Fisch bei 0 bis + 2°C oder unter schmelzendem Eis
 - rohes Hackfleisch und Geflügel bei + 4°C
 - die übrigen Produkte bei + 7°C oder Herstellerangabe
 - Dauer- oder luftgetrocknete Wurst (Salami) und Hartkäse dürfen bei Raumtemperatur gelagert aber keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.
- Eine sachgerechte Entsorgung von Lebensmittelabfällen tierischen Ursprungs muss gewährleistet werden => zugelassene Speiseresteentsorger.(Infektions- bzw. Seuchengefahr)
- Ebenso müssen die verbrauchten Speisefette über zugelassene Speisefettentsorger entsorgt werden.
- Die in Deutschland geforderte Erstbelehrung nach den §§ 42,43 Infektionsschutzgesetz muss vorhanden sein. Oder vergleichbare Schulungen, Belehrungen aus dem Europäischen Ausland.

Bei Rückfragen:

Landratsamt Bodenseekreis
Lebensmittelüberwachung
Sekretariat Tel.: 07541 204-5177