

Registrierung

1. Wer Lebensmittel gewerblich in den Verkehr bringt, hat seinen Betrieb der zuständigen Behörde zwecks Eintragung zu melden.
2. Die Gewerbekarte ist mitzuführen.

Allgemeine Anforderungen

3. Festplätze / Stellplätze von Verkaufseinrichtungen müssen ausreichend befestigt sein (z.B. asphaltiert, gepflastert, dichte Grasnarbe).
4. Hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen in der Nähe des Arbeitsplatzes müssen nutzbar sein (Toiletten mit Wasserspülung für die mit Lebensmittel umgehenden Personen einschließlich Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher).

Anforderungen an die Ausstattung der Verkaufseinrichtungen / Stände

5. Verkaufsstände, einschließlich Grillstände, müssen überdacht sein.
6. Arbeitsflächen und Einrichtungsgegenstände müssen glatt und abwaschbar sein.
7. Es müssen vorhanden sein:
 - 7.1 eine ständig benutzbare Handwaschvorrichtung mit fließend warmem Wasser (🇩🇪+🇸🇪), und / oder kaltem Wasser (🇨🇵), Flüssigseifenspender sowie Einweghandtüchern im Innenraum der Verkaufseinrichtung/ des Standes.
 - 7.2 ein Spülbecken, wenn Lebensmittel zubereitet oder auf Mehrweggeschirr abgegeben werden

- 7.3 angemessene Einrichtungen zum Halten geeigneter Temperaturen (Kühlung, Heißhaltung) und deren Überwachung (Thermometer), erforderlichenfalls auch beim Transport.
- 7.4 im Ausgabebereich ein Kundenschutz zur Verhinderung der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Anfassen, Husten, Niesen usw.
- 7.5 Abfallbehältnis mit Deckel.
- 7.6 ausreichend Trinkwasser; Erfolgt die Trinkwasserzufuhr über einen Schlauch, muss dieser für Trinkwasser geeignet sein.
- 7.7 eine Einrichtung zur Ableitung und erforderlichenfalls zur Sammlung von Abwasser. Der Sammelbehälter muss groß genug und mit einem Deckel versehen sein.

Anforderungen an die Lebensmittel

8. Lebensmittel tierischen Ursprungs aus einem anderen Mitgliedstaat müssen in einem EU-zugelassenen Betrieb erzeugt oder hergestellt worden sein und ein Identitätskennzeichen/ Genusstauglichkeitskennzeichen tragen.
9. Grillschweine/ Spanferkel müssen den Fleischbeschau-stempel eines zugelassenen Schlachtbetriebes aufweisen. Für Wildschweine ist der Nachweis einer erfolgten Trichinenuntersuchung mitzuführen.
10. Das Herstellen von Hackfleisch und rohen Hackfleischzeugnissen ist nur in eigens dazu ausgestatteten Hackfleischmobilen erlaubt.
11. Auf einfachen Tischen ohne weitere Schutzvorrichtungen (außer Sonnenschutz) dürfen nur verpackte, umhüllte, abgedeckte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel feilgehalten werden.
12. Verwendetes Verpackungsmaterial muss für Lebensmittel geeignet sein.

Kennzeichnung der Lebensmittel

13. Verpackte Lebensmittel müssen in der Sprache des Landes, in dem sie in den Verkehr gebracht werden gekennzeichnet werden.
Sie müssen folgende Kennzeichnungselemente aufweisen:
 - Verkehrsbezeichnung
 - Zutatenverzeichnis
 - Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Füllmenge
 - Firmen- oder Herstelleranschrift
 - Los- / Chargen-Nummer
14. Unverpackte Lebensmittel sind auf einem Schild neben der Ware zu kennzeichnen.

Anforderungen an die Eigenkontrolle

15. Im Rahmen der Eigenkontrolle sind zumindest die Ergebnisse der Temperaturüberwachung (Einhaltung der Kühlkette, Wiedererhitzung, Heißhaltetemperatur) schriftlich nachzuweisen (Dies ist nur eine Empfehlung in 🇸🇪).
16. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel muss gewährleistet sein (Lieferscheine, Rechnungen).

Anforderung an Personen

17. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist saubere Arbeitskleidung zu tragen.
18. Belegnachweis des Gesundheitsamtes ist nachzuweisen (🇩🇪+🇨🇵).
19. Der jährliche Nachweis der Hygieneschulung muss mitgeführt werden (Dies ist nur eine Empfehlung in 🇸🇪).



Das Ziel des Projektes Focus on Food

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region – Focus on Food ist ein gemeinsames EU-Projekt von deutschen, polnischen und schwedischen Lebensmittelüberwachungsbehörden.

Das Projekt ist von der South Baltic Cross-border genehmigt. Die Kooperation läuft von 2007 bis 2013.

An dem Projekt Focus on Food sind 14 Partner beteiligt. Das Projekt zielt darauf ab, eine bessere Übereinstimmung sowie koordinierte Auslegung und Anwendung des gemeinsamen Lebensmittelrechts zu erreichen, die Kompetenz der Lebensmittelkontrolleure zu erhöhen und das Interesse für Fragen der Lebensmittelhygiene bei den Lebensmittelunternehmen und Endverbrauchern zu steigern.

The South Baltic Programme

The overall objective of the South Baltic Cross-border Cooperation Programme 2007-2013 is to strengthen the sustainable development of the South Baltic area through joint actions increasing its competitiveness and enhancing integration among people and institutions.

Project partners

- Environment Department, the City of Malmö
- Environment and Planning Board, the Municipality of Trelleborg
- Environmental Committee of Helsingborg
- Environment and health protection agency of Kristianstad
- Municipality of Kävlinge
- Municipality of Staffanstorps
- Municipality of Sjöbo
- Environment and Health Authority of Höör
- Federal Environment Association of Ystad-Österlen
- State Office of Agriculture, Food Safety and Fisheries Mecklenburg-Vorpommern
- Ostvorpommern County
- Veterinary Inspection, the Regional Veterinary Office in Szczecin
- Voivodeship Sanitary-Epidemiological Station in Szczecin-Westpomeranian Region

Contact

Lead partner

Environment Department
City of Malmö stad
SE-205 80 Malmö
Sweden

Tel. +46 40 34 20 83
Fax. +46 40 30 41 05
E-mail: miljo@malmo.se

Visit <http://focus-on-food.eu> for further information about the project and each project partner.



Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)

Lebensmittelrechtliche Anforderungen an den grenzüberschreitenden ambulanten Handel



Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region - Focus on Food

Photos: Eva Klamméus, the Environment Department of the City of Malmö.

