




Merkblatt

zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Märkten, Messen, Sportveranstaltungen, Straßen- und Volksfesten, Konzerten und ähnlichen Veranstaltungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Der Lebensmittelunternehmer hat eine Sorgfaltspflicht und trägt die Verantwortung bei der Herstellung, der Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmen sind alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht bzw. ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen. Lebensmittelunternehmer haften, wenn ein Verbraucher nach Genuss der angebotenen Lebensmittel aufgrund mangelnder Hygiene geschädigt wird!

1. Anforderung an Lebensmittelstände

- Der Lebensmittelstand sollte sich an einem geeigneten befestigten, staubfreien Standort (asphaltiert, betoniert, gepflastert, auf Rosten o. ä.) abseits des Straßenverkehrs mit Trinkwasserentnahmemöglichkeit, Abwasserablaufanlagen und Stromanschluss befinden.
- Lebensmittelverkaufsstände sind so aufzustellen bzw. zu gestalten, dass Lebensmittel nicht durch Staub, Gerüche, Abfälle, Schädlinge, Rauch sowie das Wetter nachteilig beeinflusst werden. Sie müssen überdacht und erforderlichenfalls seitlich und rückwärtig geschlossen sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dafür sind glatte, abriebfeste und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- Die Verwendung von Trinkwasser zur Zubereitung von Lebensmitteln, zu Reinigungszwecken und zum Händewaschen durch
 - Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassernetz und Verwendung lebensmittelgeeigneter Trinkwasserschläuche und/oder
 - geeignete Spül- und Handwaschmöglichkeit mit fließendem warmem und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einweghandtüchern und/oder
 - Verwendung von Behältnissen, Kanister-Pumpsystemen oder anderen geeigneten Trinkwasserentnahmesystemenmuss sichergestellt werden.
- Eine angemessene hygienische Abfallbeseitigung (ausreichende Anzahl von Behältern mit Deckel) und hygienischen Abwasserentsorgung muss gewährleistet werden.
- Toilettenräume, die für die Personen vorgesehen sind, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in jedem Fall mit einem Handwaschbecken mit fließend warmen Wasser, flüssiger Seife sowie Einweghandtüchern und gegebenenfalls Desinfektionsmittel ausgestattet sein. Die Toiletten für Lebensmittelpersonal sollten in ausreichender Zahl, leicht erreichbar und getrennt von den Gäste-/Besuchertoiletten sein.
- Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen eines Toilettenwagens empfohlen.
- Bei Abgabe von unverpackten Lebensmitteln muss ein Schutz vor Anhauchen, Anhusten, Berühren, Tierkontakt mittels Glas- oder Kunststoffscheiben, Folien, Hauben, Aufsätzen o.ä. gewährleistet werden.

- Bei der Nutzung von Mehrweggeschirr muss eine ausreichende Spülmöglichkeit (mehrteilige Spüle oder Spülmaschine) mit fließend warmem und kaltem Trinkwasser zur Verfügung stehen (Spülen in Schüsseln ist nicht zulässig!). Anderenfalls ist nur Einwegmaterial zu verwenden.
- Bei der Abgabe von losem Speiseeis muss eine Portioniererspüle mit Wasserzu- und -abfluss vorhanden sein.
- Der direkte Handkontakt mit Lebensmitteln ist möglichst durch die Verwendung von Zangen und Gabeln zu vermeiden.
- Die Eignung von Gegenständen für den Kontakt mit Lebensmitteln ist an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ bzw. dem Zeichen (Glas-Gabel-Symbol) zu erkennen. 
- Für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel wie z.B. belegte Brote, Fleisch und Wurstwaren, Milcherzeugnisse, Fisch (auch Räucherware), Salate, Saucen, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Speiseeis sind geeignete, ausreichend dimensionierte Kühl- und Tiefkühlgeräte mit Thermometern bereitzustellen. Rohware und fertige Lebensmittel sind getrennt voneinander zu lagern. Die Temperaturanforderungen der DIN-Norm 10508 sind einzuhalten.
- Bei der Nutzung von privaten Küchen zur Vorbereitung ist die zeitgleiche Nutzung für private Zwecke zu vermeiden.

2. Anforderungen an Beschäftigte

- Beim Umgang mit leicht verderblichen, bzw. unverpackten Lebensmitteln muss für alle Beschäftigten eine Bescheinigung über die Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz vorliegen. Bei nicht regelmäßig Beschäftigten ist die Belehrung durch den Verantwortlichen vor jeder Veranstaltung zu dokumentieren.
- Auf Anforderung der Behörde ist der Nachweis entsprechender Fachkenntnisse (Hygienegrundsätze) vorzulegen.
- Es ist angemessene, saubere Hygienekleidung (z.B. Kittel, Kopfbedeckung) zu tragen. Vor Arbeitsbeginn ist jeder Schmuck (Ketten, Ohrringe, Piercings, Uhr, künstliche Fingernägel etc.), der nicht von Arbeitskleidung bedeckt ist, abzulegen
- Vor Arbeitsantritt, nach Pausen, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Husten, Niesen, Toilettengang oder bei jeder Verunreinigung sind die Hände mit Seife unter fließendem, warmem Wasser gründlich zu waschen. Zum Händetrocknen sind Einmalhandtücher (z.B. Papierhandtücher, Küchenrolle) zu verwenden.
- Es darf nicht auf Lebensmittel gehustet oder geniest werden. Kleine Wunden an Händen und Armen sind mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster und Einmalhandschuhen abzudecken.
- Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist das Rauchverbot einzuhalten.

3. Lebensmittelherstellung/-behandlung

- Die Lebensmittel müssen in geschlossenen Behältnissen aufbewahrt werden, welche nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden dürfen.
- Risiken sind durch Verzicht auf die Verwendung und Abgabe von sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie Rohei, Hackfleisch sowie creme-, pudding- und sahnehaltigen Backwaren zu vermeiden. Die Herstellung durchgegart oder durchgebackener Produkte ist zu bevorzugen.
- Die Heißhaltetemperatur von mind. 60 °C bei der Abgabe warmer Lebensmittel ist zu beachten.
- Frittierfett ist rechtzeitig und regelmäßig zu wechseln. Die Frittieretemperatur darf max. 175 °C betragen
- **Fleisch- und Wurstwaren, die im Rahmen einer Hausschlachtung hergestellt wurden, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden. Diese Produkte sind ausschließlich für den Verzehr im eigenen Haushalt bestimmt.**

- Selbiges gilt auch für das Anbieten von (Wild-)Schwein am Spieß bzw. Spanferkel. Das Rohmaterial muss aus einem EG-zugelassenen Schlachtbetrieb (Nachweis des EG-Siegels) bzw. von einem registrierten Jäger (Nachweis Wildursprungsschein) stammen. Die Vor- und Zubereitung muss nachweislich von einem Gewerbebetrieb (Fleischerei, Gaststätte) organisiert und durchgeführt werden. Optimalerweise wird auch die Abgabe an den Verbraucher über den Gewerbetreibenden abgewickelt.

4. Nutzung einer Schankanlage

- Der Reinigungsnachweis für die Getränkeleitungen (siehe DIN 6650-6) muss vorliegen.
- Bei der Verwendung von Mehrweggläsern muss ein Spülbecken (zwei oder eines mit Spülboy) mit fließendem Wasser oder Gläserspülmaschine vorhanden sein.

5. Kennzeichnung der Lebensmittel

- Kennzeichnungsvorschriften (Angebotstafeln, Speisekarten, Schild an der Ware) sind einzuhalten.
- Es besteht eine Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Süßungsmittel, Phosphaten sowie für Allergene [glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste usw.), Milch, Ei, Senf, Sellerie, Sesam, Schalenfrüchte (z.B. Haselnüsse, Mandeln usw.), Erdnüsse, Sojabohnen, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Lupinen, Schwefeldioxid]

6. Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen

- Lebensmittel sind grundsätzlich umhüllt oder verpackt, in allseitig umschlossenen Behältnissen zu transportieren
- Der Fahrzeuginnenraum ist sauber, geruchs- und staubfrei zu halten.
- Die Kühlkette ist einzuhalten.

7. Anmeldung von Veranstaltungen

- Märkte, Messen, Sportveranstaltungen, Straßen- und Volksfeste, Konzerte und ähnliche Veranstaltungen sind rechtzeitig bei den Gemeinden, in denen sie stattfinden sollen, anzumelden.

8. Rechtsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuVVO)

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.**