


Hinweise zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen auf Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Stand März 2017

Leitziel einer guten Lebensmittelhygiene ist die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel durch Krankheitserreger, Schädlinge (Insekten), Staub, Feuchtigkeit, ungeeignete Behandlungsverfahren (z.B. ungeeignete Temperaturen), Gerüche (z.B. nicht sachgerechte Abfallentsorgung) u.a. nachteiliger Einflüsse (z.B. ungenügende Personalhygiene, Witterungseinflüsse, Reinigungs- und Desinfektionsmittel). Diesem Ziel folgend gelten nachfolgende Anforderungen.

1. Plätze, auf denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, haben folgenden Anforderungen zu genügen:
 - asphaltierter oder gepflasterter Platz oder hygienischer Belag
 - ausreichende Anzahl von Wasserzapfstellen, sowie Toiletten und Wascheinrichtungen in unmittelbarer Nähe
 - Aufstellung der Stände so, dass die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht nachteilig beeinflussen
2. Verkaufseinrichtungen, in denen unverpackte und/oder leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen allseitig bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von festen Wänden, Decken, Arbeitsflächen (aus glatten, leicht zu reinigenden Materialien) und Böden (wasserundurchlässig, leicht zu reinigen) umschlossen sein. Sie müssen sauber und stets instand gehalten werden.
Unverpackte Lebensmittel sind durch besondere Vorrichtungen, dem sogenannten Spuck- und Hustenschutz vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen zu schützen.
Bratrostre müssen so ausgestattet sein, dass der Witterungs-, Spuck- und Hustenschutz gewährleistet wird.
3. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fleischerzeugnisse, Milch- und Milchprodukte, Feinkostsalate, sind grundsätzlich nach den Vorgaben des Herstellers (Beachtung der dort angegebenen Kühltemperaturen!) zu lagern.
4. Beim Herstellen, Behandeln und/oder Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln müssen in leicht erreichbarer Nähe Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seifenspende und Papierhandtüchern zur Verfügung stehen. Außerdem sind in Verkaufseinrichtungen mit unverpackten Lebensmitteln Spüleinrichtungen notwendig. Ausnahmsweise kann bei Doppelbecken eines als Handwaschbecken genutzt werden.
5. Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen in Besitz einer gültigen Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz einschließlich eines Nachweises über die Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sein. Eine Kopie reicht aus und ist bei behördlichen Kontrollen auf Verlangen vorzulegen. Außerdem müssen sie saubere- vorzugsweise helle Hygienekleidung tragen. Rauchverbot am Arbeitsplatz sollte selbstverständlich sein.
6. Rohe Rostbratwürste sind bei Temperaturen von maximal 4°C (kurzfristig bei 7°C) entsprechend den Herstellerangaben (Temperatur und zu verbrauchen bis) zu lagern. Die Lieferscheine sind bereit zu halten. Wir empfehlen die Verwendung gebrühter Rostbratwürste. Rohes Geflügel ist bei Temperaturen von maximal 4°C bzw. entsprechend den Herstellerangaben zu lagern.
Eine ausreichende Kühlkapazität hinsichtlich Temperaturhaltung und Volumen ist sicherzustellen.
7. Es darf nur durchgebackener Kuchen abgegeben werden, es sei denn, dieser wurde gewerbsmäßig hergestellt und wird in Verkaufswagen oder ähnlichen Einrichtungen mit Kühlung angeboten.
8. Bei warmen Speisen (z.B. Wiener Würstchen, Pfannen, Suppen) ist eine Temperatur von mindestens 65°C zu gewährleisten. Die Warmhaltezeit von maximal 2 Stunden sollte nicht überschritten werden.
9. Wiederverwendbare Bedarfsgegenstände (Geschirr) erfordern zwecks sachgerechter Reinigung den Anschluss entsprechender Spüleinrichtungen. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen, ansonsten darf nur Einweggeschirr verwendet werden.

10. Die Schankanlagen sind vor Inbetriebnahme zu reinigen. Das Schankanlagenbuch ist ordnungsgemäß und vollständig zu führen und auf Verlangen bei behördlichen Kontrollen vorzulegen.
11. Zur Gläserspülung sind Vorrichtungen zum Vor- und Nachspülen erforderlich.
12. Bei Verwendung von Einwegbechern ist ausreichend Trinkwasser zur Reinigung der Schankanlage und der Arbeitsflächen, sowie zum Hände waschen erforderlich.
13. Die Kennzeichnung aller Waren muss deutlich les- und sichtbar angebracht werden. Insbesondere ist auf die Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe auch bei losen Waren zu achten. Möglich ist auch ein Allgemeinhinweis auf das Vorhandensein von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen in lesbarer Größe im Sichtbereich der Kunden. Zusätzlich ist eine schriftliche Aufzeichnung bzw. ein Verzeichnis der angebotenen Lebensmittel mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen erforderlich.
14. Lebensmittel müssen sachgerecht und in lebensmittelechten Behältnissen () , gleiches gilt auch für Trinkwasserbehälter) gelagert werden (nicht direkt auf dem Fußboden). Werden Schläuche verwendet, so müssen diese auch lebensmittelecht sein (siehe Merkblatt und Hinweise des Gesundheitsamtes).
15. Im Inneren des Verkaufsstandes sind abdeckbare Abfallbehältnisse bereitzuhalten. Des Weiteren sind ausreichende Behälter zur Abfallsammlung und Aufbewahrung nicht verkehrsfähiger Lebensmittel in unmittelbarer Nähe vorzusehen.

Für kurzzeitig betriebene Stände können nach Absprache Abweichungen von den genannten Forderungen gestattet werden, sofern nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittel ausgeschlossen sind.

Rechtsgrundlagen/ Leitlinien/ DIN-Normen:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU L Nr. 226 S.3) in der jeweils geltenden Fassung;
 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26.04.2006 (BGBl. I S. 945);
 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene- Verordnung-LMHV) vom 8.08.2007 (BGBl. I S. 1816, 1817);
 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel- Hygieneverordnung- Tier-LMHV) vom 8.8.2007 (BGBl. I S. 1816, 1828);
 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20.7.2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 16 des Gesetzes vom 17.12.2008 (BGBl. I S. 2586);
 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Mai 2012 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist; (Zusatzstoff- Zulassungsverordnung - ZZuLV)
 Verordnung (EU) Nr 1169/2011 vom 25.10.2011 LMIV - Lebensmittelinformationsverordnung
 Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994) (Vorläufige Lebensmittel-informations-Ergänzungsverordnung - VorLMIEV)
 Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gem. VO (EG) Nr. 852/2004 (Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden- August 2006),
 DIN 6650-Teil 6, Ziffer 5 (Reinigungs- und Desinfektionsintervalle für Schankanlagen);
 DIN 10500 Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel;
 DIN 10501 Verkaufsmöbel

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Zur Klärung von Einzelfragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Kreises Weimarer Land (Tel. 03644/540 301) zur Verfügung.