



Merkblatt über die Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen

1 Anforderungen

1.1 Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (zum Beispiel durch Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Gerüche, Witterungseinflüsse oder Abfälle) vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Zur Herstellung, Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln genutzte Einrichtungen, Ausstattungen, Geräte, Arbeitsflächen und Verpackungen müssen für Lebensmittelkontakt geeignet sein. Sie sind sauber und instand zu halten.

1.2 Anforderungen an Veranstaltungsplätze und Marktplätze

- Standplätze für ortsveränderliche Einrichtungen wie Stände, Versorgungszelte sollten befestigt sein (vorzugsweise Untergrund betoniert, asphaltiert, dicht gepflastert oder verfugt) und einen angemessenen Abfluss von Regenwasser gewährleisten.
- Entnahmestellen für Trinkwasser sind in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Bei Installation nichtständiger Trinkwasserleitungen sind die im „Merkblatt über Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei öffentlichen Veranstaltungen unter freiem Himmel“ aufgeführten Anforderungen zu beachten.
- Anfallendes Abwasser ist in geeigneter Weise zu sammeln und geregelt zu entsorgen. Die Zulässigkeit der Einleitung von Abwasser in bestehende Leitungssysteme ist vor Einleitung von Abwasser zu klären.
- Stromversorgung mit ausreichender Absicherung (sofern erforderlich)
- Abfallsammlung in hierfür vorgesehenen und geeigneten Müllbehältern (dicht schließend); sachgerechte Müllentsorgung bei angemessenen Entsorgungsintervallen; erforderlichenfalls Reinigung/Austausch der Müllbehälter
- Bereitstellung von Personaltoiletten mit Wasserspülung sowie Handwaschgelegenheiten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und hygienischer Händetrocknung für Lebensmittelunternehmer und deren Beschäftigte in ausreichender Anzahl (möglichst getrennt vom Publikumsverkehr)
- Toilettenanlagen und Müllsammelplätze müssen einen angemessenen Abstand zu Einrichtungen des Lebensmittelverkehrs haben (Vermeidung von Geruchsbelästigungen und sonstigen nachteiligen Beeinflussungen)

1.3 Anforderungen an die Betriebsstätten / Verkaufseinrichtungen

1.3.1 Allgemeine Mindestanforderungen

- verkaufsoffene Seiten von Verkaufsfahrzeugen, -anhängern, -containern oder geschlossenen Ständen, Kiosken, Festzelten mit integrierten Küchen, sind mit einer ausreichend dimensionierten Überdachung zum Schutz vor Witterungseinflüssen zu versehen
- ausreichend überdachter Verkaufsstand bei Abgabe von verpackten und/oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln (außer Obst und Gemüse)
- Vorhandensein eines eigenen wischfesten Fußbodens mit rutschfester, leicht zu reinigender Oberfläche; bei Standorterfordernis ggf. erhöht (zum Beispiel auf Paletten)
- Wände und Decke und sonstige Überdachungen dicht, glatt und wasserundurchlässig gestaltet; leicht zu reinigen
- Oberflächen von Einrichtungen, Ausstattungen, Geräten, Arbeits-, Ablage- oder Schneidflächen aus nicht toxischem und abriebfestem Werkstoff; glatt, fugenlos, splitterfrei gestaltet; leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Schutz von Lebensmitteln vor der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kunden (zum Beispiel Spuck-/Niesschutz; Schutz vor sonstigem Kundenkontakt) sowie durch das Personal selbst (Vermeidung direkten Handkontaktes bei leicht verderblichen Lebensmitteln)
- Bereitstellung von Trinkwasser in ausreichender Menge durch Anschluss der Einrichtung an das öffentliche Trinkwassernetz oder Bereitstellung ortsveränderlicher Wasserversorgungssysteme (zum Beispiel Kanister-Pump-System oder Handwaschsäule mit Warmwasserbereitung); Schlauchsysteme müssen aus für Trinkwasser geeigneten Materialien bestehen
- Abwassersammlung in dicht verschließbaren Behältnissen oder Abwasserableitung in hierfür vorgesehene und zugelassene Einläufe oder Anschluss an das öffentliche Abwassernetz
- dicht schließende, ausreichend dimensionierte Abfallbehältnisse
- sofern Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln erforderlich sind, müssen diese getrennt von Handwascheinrichtungen sein
- Handwascheinrichtung mit fließendem Warmwasser und/oder Kaltwasser, Seifenspende und hygienischer Händetrocknung (zum Beispiel Einmalhandtücher) - auch bei ausschließlicher Abgabe von Getränken
- ausreichend Lagerkapazität für Vorrats- und Nachschubware, keine direkte Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden

1.3.2 Spezielle und weitergehende Anforderungen bei der Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln (zum Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst, Käse sowie daraus hergestellter Erzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Speiseeis, Salate, Molkereiprodukte, Speisen und Imbissartikel)

- Gestaltung und Ausstattung der Einrichtungen unter Beachtung der Hygieneanforderungen der DIN 10500 „Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel“
- Handwascheinrichtungen mit **Warm- und Kaltwasserzufuhr**, Seifenspende und hygienischer Händetrocknung
- geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte - je nach Sortiment; angemessener Dunstabzug mit Fettfiltern über Koch-, Brat-, Grillanlagen, der anfallenden Wrasen nach außen, gegebenenfalls über Dach ableitet
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Zufuhr von fließendem Warm- und Kaltwasser)

- sofern keine Spülmöglichkeit am Standort vorhanden ist, bzw. genutzt wird, geeignete Einrichtungen zur Zwischenlagerung für zur Rückführung vorgesehenes verschmutztes Geschirr, Gläser oder Arbeitsgeräte, räumlich **getrennt** von Lebensmittelbehandlungs- und Lagerbereichen
- ausreichende und geeignete Kühlager- und/oder Tiefkühlagereinrichtungen, sowie Temperaturkontrolle und -dokumentation

Mindestanforderungen für Lagertemperaturen ausgewählter Lebensmittel (sofern vom Hersteller nicht anders angegeben)

Erzeugnis	Temperatur
Geflügel, Hackfleisch	maximal + 4° C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	maximal + 7° C
Milchprodukte, Krenmtorte, Salate	+ 7° C bis maximal + 10° C
Tiefkühlprodukte	mindestens - 18° C

- Hackfleisch
 - ausschließlich Verwendung von Erzeugnissen (Bratwurst, Buletten, Schaschlik, Cevapcici, Döner Kebab und Ähnliches) aus hierfür zugelassenen Betrieben
 - keine Herstellung von Hackfleischerzeugnissen am Standort
 - Abgabe nur in vollständig durcherhitztem Zustand; Erhitzungsprozesse dürfen nicht unterbrochen werden
 - von Fleischspießen, die nur oberflächlich erhitzt werden, bei Geschäftsschluss am Spieß noch verbliebene Reste, sind noch am gleichen Tag vollständig für andere Zwecke vollständig durchzuerhitzen oder zu entsorgen
- Speiseeis
 - Einhaltung der Sauberkeit des Eisportionierers
 - vorzugsweise Verwendung von Portioniererspülen oder -duschen
 - mind. halbstündlicher Wechsel des Wassers des Aufbewahrungsbades
 - Schutz der Speiseeisverkaufsbereiche vor direkter Sonneneinstrahlung
- Crêpes / Waffeln / Donuts
 - vorzugsweise Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei oder Fertigpulver bei der Teigherstellung
 - gekühlte Aufbewahrung des Teiges
- Geflügel
 - von anderen Lebensmitteln räumlich getrennte Arbeitsbereiche; separate Geräte und Bedarfsgegenstände; getrennte Kühlung
 - Ausstattung des Handwaschbereiches zusätzlich mit Händedesinfektionsmittel

Beachtung der „**Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten**“

1.3.3 Abgabe von Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill bzw. offenen Feuerstellen

- Grillgerät mit Überdachung sowie sonstiges Zubehör aus korrosionsbeständigem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material
- Untergrund am Standplatz: feuerfest und leicht von herabgefallener Holzkohle, Lebensmittelbestandteilen und Fett zu reinigen (zum Beispiel feuerfestes Blech)

1.3.4 Abgabe von Eiern

- Schutz vor Sonneneinstrahlung; Lagerung bei konstanter Temperatur
- Verbot der Abgabe ab dem 22. Tag nach dem Legen

1.3.5 Abgabe von Getränken aus Schankanlagen

- Aufstellung / Errichtung und Inbetriebnahme von mobilen Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechts und dem Stand der Technik (siehe auch BGR 228); für die Betriebssicherheit und Hygiene der Schankanlagen sind Verleiher aber auch Entleiher (Betreiber) verantwortlich
 - Prüfung durch eine befähigte Person vor Erstinbetriebnahme
 - Reinigung vor Inbetriebnahme am Einsatzort
 - Unterweisung der Beschäftigten im Umgang mit der Schankanlage
 - Nachweis einer Dokumentation über Inbetriebnahme, Reinigung und Unterweisung der Beschäftigten
- bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von zwei Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen, vorzugsweise mit Kalt- und Warmwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine
- bei Nichtvorhandensein derartiger Spülmöglichkeiten ausschließlich Verwendung von Einwegtrinkgefäßen

1.4 Anforderungen an die Beschäftigten / Personalhygiene

- Einhaltung eines hohen Maßes an persönlicher Körperhygiene, insbesondere hinsichtlich der Toilettenhygiene und Händereinigung
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) und der Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber
- Beachtung der Tätigkeitsverbote nach § 42 Infektionsschutzgesetz (beschäftigte Personen dürfen nicht an Krankheiten leiden, die über Lebensmittel übertragen werden können)
- unverpackte Lebensmittel und Speisen dürfen nicht beniest oder behustet werden; bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist ein direkter Handkontakt zu vermeiden
- Einhaltung des Rauchverbotes
- Tragen sauberer und geeigneter Arbeits- bzw. Schutzkleidung; erforderlichenfalls Haarbedeckung
- Ablegen von Ringen und Piercing (im unbedeckten Bereich; gegebenenfalls Abdeckung) und Ähnliches, zumindest in Herstellungs- und Zubereitungsbereichen
- getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Hygienekleidung (zum Beispiel Schrank mit Trennung); keine Ablage persönlicher Kleidung und privater Gegenstände in Zubereitungsbereichen

1.5 Bezeichnung von Lebensmitteln, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenkennzeichnung

- zutreffende und vollständige Bezeichnung von Lebensmitteln und Speisen sowie Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
- kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (zum Beispiel Konservierungsstoffe, Farbstoffe) sind auf Speise- / Getränkekarten, auf Angebots- / Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen
- Details siehe auch Merkblatt des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamtes zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen
- Kennzeichnung von Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (zum Beispiel Gluten, Soja, Senf) auf Speise- / Getränkekarten, Preisverzeichnissen, auf Angebots- / Preistafeln oder Schildern an der Ware, als Aushang in der Verkaufsstätte, als mündliche Auskunft auf Grundlage einer schriftlichen Dokumentation und einem Aushang, der auf die mündliche Angabe und schriftliche Aufzeichnung hinweist
- Details, siehe Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)

2 Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (IfSG)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (TrinkwV)
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Verwendung von Arbeitsmitteln (BetrSichV)

Fundstellen für Rechtsnormen:

<http://eur-lex.europa.eu/de/index/html>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de>

3 Leitlinien und Normen

- ASI 11.01/02 „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten (<http://vorschriften.portal.bgn.de>)
- DIN 10500 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“
- DIN 5560 Teil 1 - 7 „Getränkeschankanlagen“
- BGR 228 „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ (<http://vorschriften.portal.bgn.de>)
- Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen (www.brauer-bund.de)
- Dokumentation für den mobilen Ausschank (www.brauer-bund.de)

4 Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.