

# Merkblatt

## zu lebensmittelhygienischen Forderungen auf Märkten, Volksfesten 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. Als Lebensmittelunternehmer haben Sie eine Sorgfaltspflicht und tragen die Verantwortung bei der Herstellung, Behandlung und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmer 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. Sie haften, wenn ein Verbraucher nach Genuss der angebotenen Lebensmittel aufgrund mangelnder Hygiene geschädigt wird!

### 1. Allgemeines

- Auswahl eines geeigneten befestigten, staubfreien Standortes (asphaltiert, betoniert, gepflastert, Roste o. ä.) abseits des Straßenverkehrs mit Trinkwasserentnahmemöglichkeit, Abwasserablaufanlagen, Stromanschluss
- Verwendung von Trinkwasser zur Zubereitung von Lebensmitteln, zu Reinigungszwecken und zum Händewaschen
- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassernetz – Verwendung lebensmittelgeeigneter Trinkwasserschläuche und Behältnisse, Kanister-Pumpsysteme o.a. geeignete Trinkwasserentnahmesysteme
- Gewährleistung einer angemessenen hygienischen Abfallbeseitigung (ausreichende Anzahl von Behältern mit Deckel) und Abwasserentsorgung
- Bereitstellen einer leicht erreichbaren Toilette mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmen und kaltem Wasser, ausgestattet mit Flüssigseife und Einweghandtüchern

### 1. Anforderungen an Beschäftigte

- Bescheinigung über Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz bei Umgang mit leicht verderblichen, bzw. unverpackten Lebensmitteln für alle Beschäftigten bzw. bei nicht regelmäßig Beschäftigten dokumentierte Belehrung durch Verantwortlichen vor jeder Veranstaltung
- Nachweis von der Tätigkeit entsprechenden Fachkenntnisse (Hygienegrundsätze) auf Anforderung der Behörde
- Tragen angemessener Hygienekleidung
- Einhaltung des Rauchverbotes beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln

### 2. Anforderung an Betriebsstätten

- Schutz gegen äußere Witterungseinflüsse (Überdachung, Sonnenschutz, erforderlichenfalls seitlich und rückwärts umschlossene Wände)
- glatte, leicht zu reinigende Oberflächen der Arbeits-, Abstell- und Verkaufsflächen (entsprechende Beschichtung, Wachstuch o. ä.)
- Gewährleistung eines Schutzes vor Anhauchen, Anhusten, Berühren, Tieren bei Abgabe von unverpackten Lebensmitteln mit Glas- oder Kunststoffscheiben, Folien, Hauben, Aufsätzen o. ä.
- bei Nutzung von Mehrweggeschirr - ausreichende Spülmöglichkeit (mehrteilige Spüle oder Spüler) mit fließendem warmem und kaltem Wasser (Spülen in Schüsseln nicht zulässig!), anderenfalls ist nur Einwegmaterial zu verwenden.
- Handwaschmöglichkeit mit fließendem warmem und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einweghandtüchern
- Portioniererspüle mit Wasserzufluss und -abfluss bei Abgabe von losem Speiseeis
- geeignete Kühl- und Tiefkühlgeräte mit Thermometern für leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. belegte Brote, Fleisch und Wurstwaren, Milcherzeugnisse, Fisch (auch Räucherware), Salate, Saucen, Backwaren mit nicht durch gebackene Füllung oder Speiseeis, Temperaturanforderungen der DIN-Norm 10508 sind einzuhalten
- Aufbewahrung der Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen, welche nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden dürfen.
- Vermeidung der Verarbeitung von Rohei z.B. für Waffeln, Crepes u.ä; stattdessen wird die Verwendung von Eipulver oder pasteurisiertem Ei empfohlen.
- Verzicht auf die Abgabe von Produkten aus rohem Hackfleisch (z. B. Hackepeterbrötchen) empfohlen
- rechtzeitiges und regelmäßiges Wechseln des Frittierfettes

## Lebensmittelherstellung/-behandlung in privaten Küchen

- Grundausrüstung wie z.B. geeignete Spül- und Handwaschmöglichkeit, glatte, leicht zu reinigende Oberflächen, Kühlmöglichkeiten
- keine zeitgleiche Nutzung für private Zwecke
- Einhaltung der Grundanforderungen der Küchen- und Personalhygiene
- Vermeidung von Risiken durch Verzicht auf die Herstellung von sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch, Creme-, Pudding – und sahnehaltige Backwaren – bevorzugt Herstellung durchgegarter bzw. durchgebackener Produkte wie Suppen und Kuchen
- **Verbot des Inverkehrbringens von Fleisch – und Wurstwaren, die im Rahmen einer Hausschlachtung hergestellt wurden. Die Produkte sind ausschließlich für den Verzehr im eigenen Haushalt bestimmt.**
- **Selbiges gilt auch für das Anbieten von (Wild)Schwein am Spieß/ 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.**

## 3. Nutzung einer Schankanlage

- Vorliegen des Reinigungsnachweises für die Getränkeleitungen
- bei Verwendung von Mehrweggläsern Spülbecken (zwei oder eines mit Spülboy) mit fließendem Wasser oder Gläserpülmaschine

## 4. Kennzeichnung

- Einhaltung von Kennzeichnungsvorschriften (Angebotstafeln, Speisekarten, Schild an der Ware)
- Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Süßungsmittel, Phosphate
- Kennzeichnungspflicht von Allergenen: Gluten, Ei, Milch, Senf, Sellerie, Sesamsamen, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse), Erdnüsse, Sojabohnen, Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Schwefeldioxid

## 5. Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen

- grundsätzlich umhüllt oder verpackt, in allseitig umschlossenen Behältnissen
- sauberer, geruchs- und staubfreier Fahrzeuginnenraum
- Einhaltung der Kühlkette

## Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch

Lebensmittelhygieneverordnung - LMHV - Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln zur Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV - Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs zur Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung/ LMIV - Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuVVO - Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken

Dieses Merkblatt dient der Orientierung, ersetzt jedoch nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften.  
Bei Kontrollen festgestellte Verstöße werden geahndet.