



Stadt Lübbenau / Spreewald
OSSV / Gewerbeangelegenheiten

Kirchplatz 1
03222 Lübbenau

DER LANDRAT
Amt für Veterinärwesen,
Lebensmittelüberwachung und
Landwirtschaft |
Lebensmittelüberwachung

Dubinaweg 1
01968 Senftenberg

Auskunft erteilt
Kati Pfeiffer

T. 03573 870-4449
F. 03573 870-4410
Kati-Pfeiffer@osl-online.de
veterinaeramt@osl-online.de
www.osl-online.de

Senftenberg, 11.04.2025

Stellungnahme zum Antrag auf Marktfestsetzung zum Markt der Traditionen 2025; 24.05.2025-25.05.2025

Sehr geehrte Damen und Herren

vielen Dank für Ihre Anfrage zur Marktfestsetzung
zum Markt der Traditionen 2025 am 24.05.2025 und 25.05.2025.

Bei Einhaltung der geltenden Bestimmungen und Anforderungen des Lebensmittelrechtes stehen der Veranstaltung keine Einwände aus lebensmittelrechtlicher Sicht entgegen.

Im Folgenden erhalten Sie allgemeine Vorschriften und Anforderungen.
Bitte weisen Sie die Lebensmittelunternehmer darauf hin.

1. Stände/ Verkaufswagen

1.1. Die Betriebsstätten/Imbissstände müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, sowie sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, Umgebungsbedingungen wie z.B. Schmutz, Staub und Kunden z.B. durch Niesen oder Husten vermieden wird.

1.2. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen mit Handwaschgelegenheiten und wenn notwendig Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist. (Hinweis: geeignet ist fließendes warmes Wasser, dies kann durch z. Bsp. Thermobehälter oder Glühweinbereiter mit Hahn oder Pumpfunktion zur Verfügung gestellt werden, sowie Flüssigseife und Einweghandtücher/ Küchenrolle) Ein Behälter mit stehendem Wasser ist keine Handwaschmöglichkeit!

1.3. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.

1.4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls zum Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.

1.5. Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge

Landkreis Oberspreewald-Lausitz
Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
T. 03573 870-0 (Bürgerbüro)

Sprechzeiten

Di. 9 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr
Do. 9 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Bankverbindung

Sparkasse Niederlausitz
IBAN: DE56 1805 5000 3010 1000 50
BIC: WELADED1OSL
Gläubiger-ID: DE46ZZZ00000007677

Für die rechtssichere E-Mail-Kommunikation beachten Sie bitte die Hinweise auf unserer Internetseite.

getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen

1.6. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen, sowie für Abwässer vorhanden sein. (wie z. Bsp. Mülleimer mit Deckel)

1.7. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein (z.B. Kühlschrank mit Thermometer)

1.8. Die Lagerung/Aufbewahrung der Lebensmittel hat so zu erfolgen, dass das Risiko einer Kontamination (z.B. durch Verunreinigung) vermieden wird.

(Hinweis: bodenfreie Lagerung auch von Transportbehältern beachten)

1.9. Die zur Herstellung, Behandlung und zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendeten Gerätschaften, Arbeitsflächen und Behältnisse müssen sauber, unbeschädigt und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein (Hinweis: Glas-Gabel-Symbol auf Kunststoffbehältern notwendig).

2. Beförderung

2.1. Transportbehälter für Lebensmittel müssen sauber und instandgehalten sein, um Lebensmittel vor Verunreinigungen zu schützen und leicht zu reinigen und/oder zu desinfizieren sein.

2.2. Bei der Beförderung von verschiedenen Lebensmitteln gleichzeitig und auch von anderen Waren neben Lebensmitteln, ist auf eine strikte Trennung zu achten.

2.3. Bei dem Transport und auch bei der Lagerung von Lebensmitteln ist auf die Einhaltung der jeweiligen erforderlichen Temperaturen zu achten.

3. Persönliche Hygiene, Fachkenntnisse und Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

3.1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3.2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Hautverletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht.

3.3. Personal, das mit Lebensmittel umgeht, muss zum Thema Lebensmittelhygiene unterwiesen werden.

3.4. Personen, die unverpackte Lebensmittel gastronomisch in den Verkehr bringen, benötigen eine gültige Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz mit einer aktuellen Belehrung. (Gesundheitsausweis mit einer Belehrung die nicht älter als 2Jahre ist)

Hinzu kommen die notwendigen Fachkenntnisse im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach §4 LMHV und der Nachweis dieser, z. Bsp. durch eine aktuelle Schulung. (leicht verderbliches Lebensmittel: ein Lebensmittel, dass in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, z. Bsp. Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, eihaltige Produkte wie mayonnaisehaltige Salate oder Soßen, Waffelteige, Rohkostsalate usw.) Mindestens eine Person vor Ort benötigt, in diesem Fall, den Nachweis der Schulung oder einer Ausbildung in dem Berufsfeld.

Die Nachweise sind bei der Kontrolle des Standes auf Verlangen vorzuzeigen.

4. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffe

4.1. Bei der Abgabe von Lebensmitteln müssen Aufzeichnungen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen vorhanden sein.

4.2. Der Kunde kann durch einen Hinweis, z.B. auf einem Schild, darauf aufmerksam gemacht werden, dass die schriftlichen Aufzeichnungen vorhanden sind bzw. dazu nachgefragt werden kann.

4.3. Beim Verkauf von Materialien und Gegenständen (z.B. Keramik), die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt/gedacht sind, muss eine schriftliche Erklärung beizufügen sein die den geltenden Vorschriften entspricht (Konformitätserklärung).

Es müssen geeignete Unterlagen bereitgehalten werden, mit denen die Einhaltung der Vorschriften nachgewiesen wird. Diese Unterlagen sind den zuständigen Behörden auf Verlangen zur Verfügung zu stellen.

Bitte informieren Sie wenn möglich die Lebensmittelunternehmen zusätzlich im Vorfeld dazu, um die Beeinträchtigung der laufenden Veranstaltung so gering wie möglich zu halten.

Gerne senden wir Ihnen Merkblätter zu Ihrer Unterstützung oder stehen Ihnen oder den Lebensmittelunternehmern für Rückfragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Kati Pfeiffer
Lebensmittelkontrolleurin

Rechtsgrundlagen in aktueller Fassung

- VO (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene
- VO (EU) 1169/2011 Lebensmittelinformations-Verordnung
- VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung
- LMIDV Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
- IfSG Infektionsschutzgesetz