



MERKBLATT

Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen (Stand: August 2022)

Die Verkaufsstände für Lebensmittel müssen entsprechend der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen gewährleistet ist. Dazu ist je nach Sortiment und Darreichungsform u. a. Folgendes zu beachten:

- Betriebsstätten müssen sauber und instandgehalten werden.
- Die Betriebsstätten müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird. Sind leichtverderbliche Lebensmittel in Fertigpackungen mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Verarbeitung bzw. Abgabe dieser Lebensmittel eingehalten werden.
- Ausgabeflächen für unverpackte Lebensmittel sind mit geeigneten Schutzvorrichtungen (Hustenschutz) zu versehen.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.
- Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet bzw. ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist.
- Das Warmhalten von verzehrfertigen warmen Speisen muss bei mindestens 60 °C erfolgen.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen mit angemessener Warm- oder Kaltwasserversorgung sowie Abwasserentsorgung vorhanden sein.

Sollte Mehrweggeschirr genutzt werden sind folgende Mindestanforderungen einzuhalten:

- im Verkaufsstand muss ein Boiler/Glühweinkocher o. Ä. zur Bereitstellung von heißem Wasser zur Verfügung stehen (Wasserkocher wird nicht akzeptiert)
- des Weiteren müssen zwei Spülschüsseln/-becken (Spülen + Klarspülen) vorhanden sein
- bei sichtbaren Verschmutzungen des Spül-/Klarspülwassers ist das Wasser zu wechseln

- bei der Verwendung von kaltem Wasser (Spülboys) ist zwingend ein Desinfektionsmittel zu verwenden (Konzentration und Einwirkzeit sind zu beachten) und das Geschirr/Gläser anschließend klar zu spülen
- Die Vorrichtungen zum Spülen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Verschießbare Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen vorhanden und ebenfalls leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- Des Weiteren sind die Forderungen zur Lebensmittelkennzeichnung konsequent umzusetzen.
- Gemäß § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) sind u. a. auf den Speisekarten bzw. den Angebotstafeln kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in den angebotenen Speisen und Getränken kenntlich zu machen.
- Außerdem sind nach Artikel 9 in Verbindung mit Artikel 44 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, ebenfalls auf Speisekarten bzw. Angebotstafeln in geeigneter Weise kenntlich zu machen.
- Die zum Verkauf angebotenen tierischen Produkte (Wurst, Fleisch, Milch, Käse, Eier) müssen aus zugelassenen Betrieben stammen, wenn sie nicht im Rahmen einer nebensächlichen Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang nach § 6 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs abgegeben werden. Eine solche Tätigkeit liegt vor, wenn höchstens ein Drittel der Herstellungsmenge an Lebensmitteln tierischen Ursprungs abgegeben wird und die Abgabe auf einen Umkreis von nicht mehr als 100 km beschränkt ist.
- Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen sind alle zwei Wochen sowie bei jedem Wechsel der Getränkeart und unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebes von mehr als einer Woche zu reinigen; der abwechselnd mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teil der Zapfarmatur ist täglich zu reinigen. Reinigungsnachweise sind vorzulegen.
- Die Leitlinien für die „Gute Lebensmittelhygienepraxis“ sind vollständig umzusetzen.
- Fortlaufend sind Vorkehrungen und Maßnahmen zu treffen, die notwendig sind, um die Lebensmittelsicherheit zu jedem Zeitpunkt zu gewährleisten.

Rechtsgrundlagen und weitere Regelungen/Leitlinien

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 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 über Lebensmittelhygiene
- Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel-, Bedarfsgenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZDV)
- 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)
- Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“
- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift.