

Merkblatt für Veranstaltungen wie Volksfeste, Messen, Märkte, Sportveranstaltungen etc.

Anforderungen an das Gelände

- fester Fußboden
- Wasseranschluss mit ausreichend Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen
- Toiletten mit Wasserspülung
- Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser
- Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände
- Möglichkeit zur ordnungsgemäßen Abfallbeseitigung
- Stromanschlussmöglichkeit

Anforderung an die Betriebsstätten

Betriebsstätten (Festzelte, Verkaufsstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge) müssen sauber und instand gehalten werden, um Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Allgemeine Anforderungen

- Kundenschutz - Schutz vor Berühren, Anfassen, Beniesen durch geeignete Vorrichtungen, wie z.B. Hustenschutz
- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einweghandtücher
- keine Lagerung von Lebensmitteln auf dem Boden
- Aufbewahrung von Lebensmitteln in geschlossenen Behältnissen
- Behältnisse zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instandgehalten werden und sind ggf. zu kühlen
- verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen
- bei Verkaufseinrichtungen mit eigener Wasserversorgung muss der Nachweis der Trinkwasserqualität durch ein amtlich bestätigtes Untersuchungsergebnis einer Wasserprobe aus dieser Anlage vorliegen (die Wasseruntersuchung darf nicht länger als ein Jahr zurückliegen)
- Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird
- es dürfen ausschließlich Leitungsmaterialien und Bauteile verwendet werden, die speziell für Trinkwasser geeignet und zugelassen, sauber und ausreichend druckbeständig sind, sowie keine Beschädigungen aufweisen
- Rohware z.B. rohes Fleisch getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln lagern
- zu garende Speisen vollständig durcherhitzen
- warm zu verzehrende Speisen bis zur Abgabe durchgängig über 65°C halten und nicht länger als 3 Stunden aufbewahren (Temperaturmessung mit Hilfe eines Einstechthermometers)
- verzehrfertige Speisen nicht mit bloßen Händen anfassen (Verwendung einer Kuchenzange oder Nutzung von Einweghandschuhen)
- Lebensmittelabfälle müssen ordnungsgemäß aufbewahrt und entsorgt werden
- die Entsorgung von Lebensmitteln tierischer Herkunft hat durch ein dafür zugelassenes Unternehmen zu erfolgen (z. B. durch Refood)
- Behältnisse sind mit Deckel auszustatten
- Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden
- für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss eine separate Personaltoilette mit Handwaschgelegenheit und Ausstattung zur Verfügung gestellt werden (Nutzungsvereinbarungen u.a. mit angrenzenden Lebensmittelgeschäften oder Gaststätten während des Markttreibens ist möglich (Nutzungsvereinbarung ist vorzulegen!))

Spezielle Anforderungen, z. B. bei Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel

(z. B. Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung)

Betriebsstätten:

- Verkaufsfahrzeuge,-container ,- anhängler nach DIN 10500
- allseitige geschlossene feste Stände, Kioske
- Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und Ausgabebereich

Ausstattung:

- Wände ringsum abwaschbar, desinfizierbar
- Befestigter, eigener Fußboden , rutschhemmend, glatt und leicht zu reinigen
- offene Verkaufsseite mit überstehendem Dach, geeignete Schutzvorrichtung gegen Witterungseinflüsse
- Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Einrichtungen, Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Vorrichtung zum Reinigen von Lebensmitteln, getrennt von Handwaschbecken (Doppelspüle)
- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder Kanister-Pump-system bzw. geeignete Wasserentnahmesysteme mit einem Trinkwassertank
- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- Sachgerechte, fußbodenfreie Zwischenlagerung von Rohstoffen
- dichtschließende, ausreichend große Abfallbehältnisse
- bei Imbisseinrichtungen mit allseitiger Bedienungseinrichtung können Rück- und Seitenwände fehlen, wenn die Lebensmittel vor einer Beeinträchtigung durch geeignete Vorrichtungen geschützt sind
- Bereitstellung ausreichender Kühlmöglichkeiten (Kühlbox, Kühlschrank, Tiefkühltruhe...) mit Thermometer für die Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel und entsprechender Dokumentation der Kühltemperaturen
- Lebensmittel sind entsprechend den auf den Verpackungen vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern und die Kühlkette ist lückenlos einzuhalten
- folgende ausgewählte Temperaturen sind zu beachten:

Milcherzeugnisse, Butter und Käse	10 °C
Fleisch- und Fischerzeugnisse, Backwaren mit leicht verderblicher Füllung, Feinkostsalate	7 °C
Fisch und Fischerzeugnisse	auf schmelzendem Eis oder 2 °C
Innereien	3 °C
Eiprodukte, Geflügel, Kaninchen, Wild und Wild-erzeugnisse	4 °C
Tiefkühlprodukte	- 18 °C

Abgabe von Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/offenen Feuerstellen

- Grillgerät mit Überdachung und sonstigem Zubehör aus korrosionsbeständigem, abwaschbarem, desinfizierbarem Werkstoff, befestigter Fußboden
- feuerfeste Bodenabdeckung
- gegen Fremdeinwirkung geschützter Standort bei Abgabe über einen Verkaufstisch
- Kühllagerung von Grillgut
- Ausschluss des direkten Zugriffs des Kunden auf Lebensmittel (z. B. Spuckschutz)

Abgabe von Speiseeis

- die Austrittsdüse von Weicheisautomaten ist vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen
- Behältnisse, aus denen Speiseeis unverpackt in den Verkehr gebracht wird, müssen mit gut schließenden Abdeckvorrichtungen versehen sein, die während längerer Verkaufspausen geschlossen zu halten sind
- Speiseeisportionierer sollen zu Beginn der Verkaufspausen mit fließendem Wasser abgespült und nicht auf Schwämme oder Lappen gelegt werden
- steht kein fließendes Wasser zu Verfügung, kann stehendes Wasser mit einem Zusatz von 1,5 % Zitronensäure oder Weinsäure verwendet werden, welches bei Bedarf bzw. des Öfteren gewechselt werden muss
- Speiseeis sollte nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von – 6 °C nicht überschritten hat
- teilweise oder ganz aufgetautes Speiseeis darf nicht in den Verkehr gebracht werden

Abgabe von Getränken

- Getränkeschankanlagen müssen in einem hygienisch und betrieblich einwandfreien Zustand sein
- für Schankanlagen muss der Nachweis der regelmäßigen Reinigung vorliegen
- Eis (Eiswürfel, Crushed-Eis, Stangeneis...) in Getränken und zur direkten Verwendung in oder auf Lebensmitteln muss aus Trinkwasser hergestellt sein
- Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).
- Nachweis der Reinigung z. B. im Schankanlagenbuch
- bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. geeigneter Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserpülmaschine

Personalhygiene

- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen angemessene, saubere Hygienekleidung tragen (Kittel, Vorstecker, ggf. Haarschutz...)
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen
- Auf Einhaltung des Rauchverbots ist zu achten!
- Benutzung von Toiletten mit Wasserspülung am Standort oder in unmittelbarer Nähe
- Toilette mit Handwaschstelle, fließend warmen und kalten Wasser, Seifenspender und hygienisch vertretbarer Händetrocknungsmöglichkeit (Einmalhandtücher), Desinfektionsmittel
- beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln entsprechend § 42, 43 Infektionsschutzgesetz muss dieses Personal im Besitz gültiger Gesundheitszeugnisse bzw. Bescheinigungen durch das Gesundheitsamt sein, dies betrifft u.a. folgende Lebensmittel:
 - Fleisch, Geflügelfleisch, Erzeugnisse daraus
 - Milch, Erzeugnisse auf Milchbasis (Butter!)
 - Eiprodukte
 - Fische, Krebs-/Weichtiere, Erzeugnisse daraus
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung/Auflage (Cremebackwaren)
 - Feinkost-, Rohkost, Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- eine Kopie des Gesundheitszeugnisses bzw. der Bescheinigung sowie der jährlichen Wiederholungsbelehrung ist am Veranstaltungstag mitzuführen

Kennzeichnung

- bei loser Ware erfolgt die Kennzeichnung auf einem Schild neben der Ware oder einer Speise- bzw. Getränkekarte (Fußnoten)
- Kennzeichnungspflicht bei loser Ware für Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, Farbstoff, Geschmacksverstärker, Phosphate, Aroma (Coffein, Chinin)) und Allergene
- die Preisangabe ist an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z.B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge anzubringen

Verbote

- die Abgabe von rohen bzw. teilweise rohen Hackfleischerzeugnissen ist ohne Umhüllung bzw. Verpackung ist verboten (Ausnahme: geeignete Verkaufsfahrzeuge mit ausreichender Kühlung)
- das Inverkehrbringen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen, welches nicht aus gewerblichen Betrieben stammt, ist verboten (z. B. Hausschlachtung)
- das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln in/aus privaten Haushalten ist verboten
- nicht durcherhitzte Speisen, die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt werden, dürfen nicht abgegeben werden

Jeder, der Lebensmittel auch ohne Gewinnabsicht und ohne ein Gewerbe zu betreiben auf einem Straßenfest etc. an Fremde, d.h. nicht zur eigenen Familie gehörende Personen abgibt, muss die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einhalten. Dies betrifft insbesondere sämtliche Vereine und sonstige Personenvereinigungen, welche zu o.g. Zwecke Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen (Kuchenbasar etc.)

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (EU ABl. Nr. L 139, 30.04.2004) in der derzeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB – vom 27. April 2006 (BGBl. I Nr. 20, S. 946) in der derzeit gültigen Fassung
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 in der derzeit gültigen Fassung
- Gesetz über die Beseitigung von Tierkörpern, Tierkörperteilen und tierischen Erzeugnissen vom 11. April 2001 (BGBl. I S. 523) in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 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 (EU ABl. Nr. 304/18, 22.11.2011) in der derzeit gültigen Fassung
- Gaststättengesetz des Landes Sachsen-Anhalt vom 7. August 2014 (GVBl. LSA 2014, 386, ber. S. 443) in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuLV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der derzeit gültigen Fassung
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001) vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459) in der derzeit gültigen Fassung