



Merkblatt

Durchführung von Straßen- und Volksfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen, bei denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden.

1. Allgemeine Vorschriften

- a) Personen, die gewerbsmäßig leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, benötigen eine gültige Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz. Diese Bescheinigung ist mitzuführen und bei der Kontrolle des Standes auf Verlangen vorzuzeigen.
- b) Es sind grundsätzlich die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 139 S. 1) einzuhalten.
Nachfolgend sind grundlegende Bestimmungen zusammengefasst:

2. Anforderungen an den Standplatz:

- Der Standplatz muss ausreichend befestigt sein (asphaltiert, betonierte, möglichst staubarm, z.B. fester Belag), so dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln (z.B. durch Schmutz, Staub, Gerüche) ausgeschlossen ist.
- Es muss eine ausreichende Anzahl von Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüssen vorhanden sein.
- In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheiten ausgestattet sein, die über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mitteln zum hygienischen Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände (Einmalhandtücher) verfügen.
- Die Aufstellung der Stände muss gewährleisten, dass die angebotenen Waren sich gegenseitig nicht beeinflussen können.

3. Anforderungen an die Ausstattung von Verkaufseinrichtungen:

Verkaufseinrichtungen müssen:

- allseitig bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen, abwaschbaren Wänden, Decken und Böden umschlossen sein,
- auf der Verkaufsseite durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse geschützt sein,
- im Innenraum über eine ständig benutzbare Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Handwasch- und Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtüchern verfügen, (wenn kein Wasseranschluss an das öffentliche Netz möglich ist, muss Trinkwasser im Kanister zur Verfügung gestellt werden),
- für die Abgabe von Streicheis eine Portioniererspüle mit fließendem Trinkwasser zur Verfügung haben,
- über Spülbecken für Gläser verfügen, die an fließendes Wasser von Trinkwasserqualität angeschlossen sind, (ist kein Spülbecken vorhanden, dürfen nur Einwegbecher benutzt werden)
- Einrichtungen zur Ableitung und erforderlichenfalls Sammlung von Abwasser im geschlossenen System besitzen,
- mit erforderlichen Kühl- und Tiefkühleinrichtungen ausgestattet sein,

- unverpackte Lebensmittel durch besondere Vorrichtungen (Glas- oder Kunststoffscheiben oder -hauben) vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen schützen,
- eine geeignete Möglichkeit zur Aufbewahrung der nicht dem Geschäftszweck dienenden Kleidung und Gegenständen besitzen,
- über Einrichtungen, die Wrasen und Dünste entwickeln, eine geeignete Abzugsvorrichtung aufweisen,
- über riss- und spaltenfreie sowie leicht zu reinigende Gegenstände und Betriebseinrichtungen verfügen,
- vom Fahrerteil zum Verkaufsteil (Verkaufsmobile) durch eine Wand abgetrennt sein.

4. Anforderungen an Verkaufs- und Imbissstände einschließlich Grillplätze:

Allgemeine Hygieneanforderungen (gelten sowohl für unverpackte als auch für verpackte Lebensmittel)

- Es müssen sich alle Vorrichtungen, auf denen Lebensmittel gelagert oder angeboten werden,
- mind. 0,60 m über dem Erdboden befinden,
- Eine ausreichend große Überdachung über Verkaufsflächen ist erforderlich. Gegen Witterungseinflüsse und sonstiger nachteiliger Beeinflussung sind entsprechend Art und Umfang der angebotenen Lebensmittel leicht zu reinigende Wände anzubringen,
- Die Verkaufsfläche ist mit einem abwaschfestem Belag (z. B. Kunststoff) zu versehen,
- Der Fußboden muss befestigt sein (z. B. Kunststoffmatten u. ä.)

Anforderungen beim Verkehr mit unverpackten Lebensmitteln (z. B. Backwaren, belegte Brötchen, Süßigkeiten, Gebäcke, Zucker, Senf, Ketchup u. a. m.)

- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. durch Staub, Anfassen, Anhusten, Schmutz, Witterung, Insekten oder Haustiere)
- Hustenschutz (mind. 1,70 m hoch oder abgebogen über Waren)
- Seitenwände
- Abdeckhauben, Deckel, ggf. Folie
- geschlossene Getränkegefäße, Kannen usw.
- Benutzung von Küchenzangen, Tortenhebern o. ä. Geräten
- Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Seifenspender und Einweghandtücher
- Absicherung der Kühllagerung der Lebensmittel im Verkauf als auch bei der ggf. erforderlichen Vorratslagerung bei leicht verderblichen Lebensmitteln gemäß den Herstellerangaben,
- bei Grillplätzen: Grillgerät und sonstiges Zubehör müssen aus korrosionsbeständigen, abwaschbaren und desinfizierbaren Materialien bestehen.

5. Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln:

- a) Lebensmittel dürfen nur derart hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass eine nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Temperatur oder Witterung verhindert wird. Unverpackte Lebensmittel sind mit Tortenhebern, Zangen u. ä. an den Kunden abzugeben.
- b) Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Geflügel, Wurst- und Fleischwaren, Fische, Milch und Milchprodukte, Salate, cremehaltiges Backwerk, Crepes-Teig) müssen kühl aufbewahrt werden. Folgende Höchsttemperaturen sind einzuhalten:
- | | |
|---|-------------------------------|
| - Fischereierzeugnis, frisch | +2°C oder in schmelzendem Eis |
| - Fischereierzeugnisse (z.B. mariniert, geräuchert) | +7°C |
| - Fleisch, frisch | +7°C |
| - Geflügelfleisch, frisch | +4°C |
| - Fleischerzeugnisse, leichtverderblich | +7°C |

- Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen +7°C
- Konsummilch, pasteurisiert +8°C
- Butter, Käse +10°C
- andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig +10°C
- tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis) -18°C

- c) Das Rauchen ist während des Herstellens, Inverkehrbringens oder Behandelns unverpackter Lebensmittel verboten.
- d) Für die ordnungsgemäße Beseitigung der anfallenden Abfälle ist durch geeignete Maßnahmen Sorge zu tragen. Die Abfälle sind bis zur endgültigen Beseitigung vor Ungeziefer sicher in Behältnissen mit Abdeckung aufzubewahren.
- e) Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder unverpackt in den Verkehr bringen, haben ständig saubere Arbeits- und Hygienekleidung zu tragen.
- f) Für Getränkeschankanlagen muss ein Reinigungsnachweis an der Betriebsstätte vorliegen (siehe DIN 6650-6).
- g) Zusatzstoffe in Lebensmitteln, wie z.B. Farb- oder Konservierungsstoffe, sind entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung kenntlich zu machen. Die verwendeten Zusatzstoffe sind den Zutatenlisten der Originalverpackungen oder Lieferscheinen zu entnehmen.
- h) Der Transport von Lebensmitteln in Fahrzeugen hat so zu erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Lebensmittel dürfen daher nur in verpacktem Zustand (Behältnisse oder Kühltaschen) befördert werden. Der Fahrzeuginnenraum (ggf. auch Kofferraum) ist vor Beginn des Transportes gründlich zu reinigen.
- i) Falls Mehrweggeschirr verwendet wird, muss ein Trinkwasseranschluss vorhanden sein mit hygienisch einwandfreier Spülmöglichkeit (z. B. Doppelspüle oder Geschirrspülmaschine oder die Benutzung eines Spülmobils)
- j) Die Trinkwasserschläuche müssen aus geeignetem Material bestehen und nach KTW (Empfehlungen des Umweltbundesamtes – Kunststoff und Wasser) und DVGW (Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.) zugelassen sein.

6. Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene,
 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 08. August 2007,
 - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 26. April 2006,
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000,
 - Trinkwasserverordnung (TrinkwV) vom 21.05.2001,
 - Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuLV),
 - DIN 6650-6 Getränkeschankanlagen, Teil 6 (Anforderungen an Reinigung und Desinfektion)
 - DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel
- in der jeweils gültigen Fassung

Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt in Beeskow
sowie deren Nebenstellen in
Eisenhüttenstadt
Fürstenwalde
E-Mail:
Datum: Januar 2009

Tel.: 03366 351391

Tel.: 03364 5054152 und

Tel.: 03361 5993222

veterinaeramt@l-os.de

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Die angegebenen Vorgaben beziehen sich auf den Bereich der Lebensmittelüberwachung, andere gesetzliche Vorschriften oder Leitlinien bleiben mit diesem Merkblatt unberücksichtigt.