



Dieses Merkblatt wurde von der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Haßberge erstellt.

Für alle Fragen im Bereich der Lebensmittelüberwachung stehen Ihnen die Lebensmittelkontrolleure der Fachabteilung I - Verbraucherschutz im Landratsamt Haßberge, Am Herrenhof 1, 97437 Haßfurt gerne zur Verfügung.

**Telefon:** 09521/27-138  
**Telefax:** 09521/27-135  
**E-Mail:** [verbraucherschutz@hassberge.de](mailto:verbraucherschutz@hassberge.de)

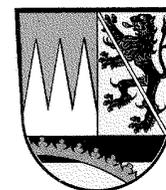
Diese Broschüre kann auch im Internet unter der Adresse

[www.hassberge.de](http://www.hassberge.de)

abgerufen werden.

Weiterhin stehen folgende Informationen und Merkblätter auf der Internetseite des Landkreises zur Verfügung:

- Eigenkontrollen
- Fertigpackungen nach LMKV
- HACCP Konzept
- Hygienemanagement in KiTas und Grundschulen
- IFSG-Belehrung gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz
- IFSG-Dokumentation der Belehrung
- „Käseimitate“ auf der Speisekarte und bei loser Abgabe
- „Schinkenimitate“
- Kennzeichnung und Zusammensetzung von Spirituosen
- Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen & Wurstwaren in Fertigpackungen
- Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstriche
- MHD und Verbrauchsdatum
- Speisekarte mit Musterspeisekarte
- Temperaturanforderungen



**Landratsamt Haßberge**

## Hinweise

**über hygienische und lebensmittelrechtliche  
Anforderungen  
bei Veranstaltungen, Festen, Märkten usw.**

*Eine Broschüre der  
Fachabteilung I – Verbraucherschutz  
am Landratsamt Haßberge*

## Gesetzliche Vorgaben

Dieser Leitfaden soll Veranstaltern von Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten usw. Hinweise zu hygienischen und lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen sowie sachgerechtem Umgang mit Lebensmitteln geben.

Für öffentliche Veranstaltungen, Festen, Märkten, Verkaufsveranstaltungen usw. ist **eine Erlaubnis erforderlich**, die von den örtlich zuständigen Städten, Gemeinden und Verwaltungsgemeinschaften ausgestellt wird. Auch bei diesen Veranstaltungen müssen die nachfolgenden Hygieneanforderungen eingehalten werden.

In der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene werden die rechtlichen Voraussetzungen über den Umgang mit Lebensmitteln gesetzlich geregelt.

**Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten nach Anlage II Kapitel III der Verordnung (EG) 852/2004 (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.**

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
  - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
  - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die

- Für das gesamte Warenangebot sind neben der **Verkehrsbezeichnung** (z. B. bei Wein: Franken, Qualitätswein), **Güteklassen** und **Mengeneinheiten** auch zwingend die **Endpreise** deutlich anzugeben.
- **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe** nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung sind für alle angegebenen Speisen und Getränke zu kennzeichnen (z. B. "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert", "mit Antioxidationsmittel", "mit Geschmacksverstärker", "geschwefelt", "geschwärzt" (Oliven mit Gehalt an E 579 oder E 585)", "gewachst" oder Fleischerzeugnisse "mit Phosphat" usw.).
- Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe sind entweder auf der Speise-/Getränkerte, einem Aushang oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.
- Siehe auch Musterspeisekarte im Internet unter [www.hassberge.de](http://www.hassberge.de).
- Bei der Verwendung von **Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen** sind die entsprechenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.
- **Kontrollieren** Sie als verantwortlicher Festleiter mehrmals die Stände während des Betriebes und stellen Sie eventuelle Mängel sofort ab. Wir empfehlen, diese Kontrollen zu dokumentieren.

**Die verantwortlichen Personen für die Veranstaltung haften im Rahmen ihrer eigenen Sorgfaltspflicht dafür.**

**Es wird darauf hingewiesen, dass eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der angebotenen Lebensmittel jederzeit sicherzustellen ist.**



## Weitere Regeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind

- Bei Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ist ein hohes Maß an **persönlicher Hygiene** erforderlich. Sie müssen während ihrer Tätigkeit angemessene, saubere **Schutzkleidung** tragen.
- Personen mit **infizierten Wunden oder Hautinfektionen** dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an den Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden.
- Zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie (von Gästetoiletten getrennte) **Personaltoiletten** mit hygienisch einwandfreien **Handwaschgelegenheiten** (mit fließendem Kalt- und Warmwasser) und **Handtrocknungseinrichtungen** (Einweghandtuchspender) sowie **Seifenspender** vorhanden sein.
- **Geflügel** enthält sehr oft **Salmonellen** und sollte deshalb stets getrennt von anderen Lebensmitteln und mit eigenen Gerätschaften bearbeitet werden. Dabei ist auf besondere Reinlichkeit zu achten. Prüfen Sie insbesondere, dass das Geflügel immer vollkommen durchgegart ist.
- Die **Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren**, wie z. B. auch Kesselfleisch, erfordert besondere Hygienevoraussetzungen an Räumlichkeiten und Personen. Sprechen Sie diese sowie ähnliche Vorhaben rechtzeitig mit einem Ihrer Lebensmittelüberwachungsbeamten ab.
- Bei **Kuchen und Torten**, die von Privatpersonen für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden, übernimmt der Veranstalter die Verantwortung für den einwandfreien Zustand. Kuchen und Torten mit leicht verderblicher Füllung (Sahne, Creme etc.) sind ausreichend zu kühlen. Bei der Abgabe von Kuchen und Torten ist weiterhin auch ein Warenschutz erforderlich.
- Bei **Waren**, die **nach Gewicht** verkauft werden (z.B. Steckerlfisch), ist auf den Preis je 100 g hinzuweisen. Bezeichnungen wie "je nach Größe" sind nicht zulässig.

Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

- c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
- d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmers gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln - von der Warenbeschaffung über die Lagerung, Produkten und Abgabe - jederzeit eine **gute Lebensmittelhygienepaxis** gewährleistet sein.

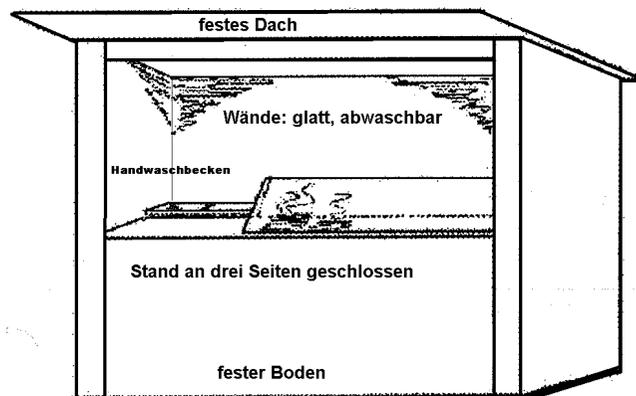
Es müssen alle Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen werden, die notwendig sind, um ein unbedenkliches und genusstaugliches Lebensmittel zu gewährleisten. Hierbei ist besonders darauf hinzuweisen, dass der Veranstalter durch eigene Kontrollmaßnahmen (**z.B. dokumentierte Temperaturüberwachung**) dafür zu sorgen hat, dass die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden kann.

Insbesondere ist der Veranstalter auch dafür verantwortlich, dass alle Personen, die mit der Behandlung oder Bearbeitung von Lebensmitteln beauftragt werden, ausreichend in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet werden (Personalschulung).

## Anforderungen an Verkaufsstände

- **Verkaufsstände** und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt und behandelt werden, müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind und instand gehalten werden können (z.B. Wände glatt und leicht zu reinigen).
- Sie müssen so gelegen und ausgestattet sein, dass eine **nachteilige Beeinflussung** (z.B. durch Staub, Witterung, Kondensat) der Lebensmittel **vermieden** wird.
- Verkaufsstände sollten daher von **drei Seiten umschlossen** und mit einem festen **Dach** versehen sein, dass an der verkaufsoffenen Seite zum **Schutz vor Witterungseinflüssen** übersteht.
- Die **Fußböden** müssen fest und leicht zu reinigen sein.
- **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in **einwandfreiem Zustand** zu halten; sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare und möglichst helle Materialien zu verwenden.
- Schankgefäße sowie Geschirr sind entweder in ausreichend großen **Doppelpülbecken** oder in **geeigneten Spülmaschinen** jeweils mit fließendem **heißen Trinkwasser** zu reinigen.

Beispiel eines Verkaufstandes:



## Hygiene beim Behandeln von Lebensmitteln

- Es muss eine angemessene **Warm- und Kaltwasserversorgung** sowie eine **Abwasserentsorgung** vorhanden sein.
- In Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen in ausreichender Zahl **Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr** sowie hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher im Spender) und **Seifenspender** vorhanden sein.
- Es müssen **geeignete Temperaturen** für ein hygienisch einwandfreies Transportieren, Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln geschaffen werden.

Produkte	Lagertemperatur
Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost	+ 4 bis max. + 7 °C
Milchprodukte	max. + 10 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. + 4 °C
Innereien	max. + 3 °C
Frischfisch	in schmelzendem Eis, bzw. max. + 2°C
Tiefkühlware	mind. -18°C

- Werden **offene Lebensmittel** zum Verkauf bereitgehalten, so ist eine **Schutzvorrichtung (Warenschutz)** anzubringen, so dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, an Husten oder auf andere Weise beeinträchtigen kann.
- Bei der **Heißhaltung** von Lebensmitteln ist eine Temperatur von **mindestens +65°C** zu gewährleisten.
- **Lebensmittelabfälle und andere Abfälle** sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dicht schließenden Behältnissen aufzubewahren.