



# HINWEISE

ÜBER HYGIENISCHE UND LEBENSMITTEL-  
RECHTLICHE ANFORDERUNGEN BEI  
VERANSTALTUNGEN, FESTEN, MÄRKTEN USW.

Ein Informationsblatt des Landratsamtes Schweinfurt  
Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung

# GESETZLICHE VORGABEN

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

Für öffentliche Veranstaltungen, Feste, Märkte, 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.“**

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.

## INSBESONDERE GILT ERFORDERLICHENFALLS FOLGENDES:

- 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.
- 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 Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- 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.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.



- 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.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- 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, Produktion und Abgabe – jederzeit eine gute Lebensmittelhygienepraxis 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

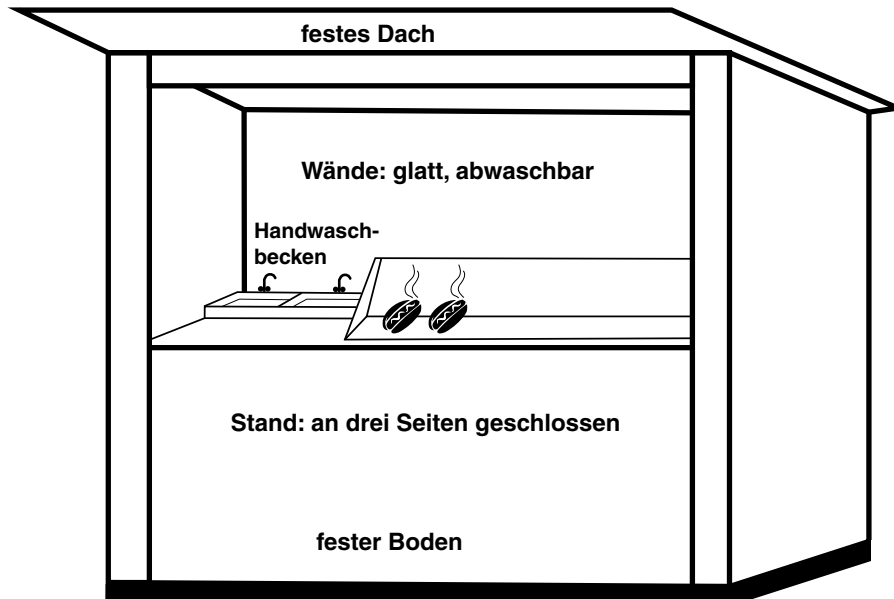
Verkaufsstände und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt und behandelt werden, müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen sind und instand gehalten werden können (z.B. Wände glatt und leicht zu reinigen):

- 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, das 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 Doppelspülbecken oder in geeigneten Spülmaschinen jeweils mit fließendem heißen Trinkwasser zu reinigen.

Beispiel für einen ordnungsgemäß ausgestatteten Verkaufsstand:



# HYGIENE BEIM BEHANDELN VON LEBENSMITTELN

- Es müssen 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.
- Werden offene Lebensmittel zum Verkauf bereitgehalten, so ist eine Schutzvorrichtung (Warenschutz) anzubringen, so dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten 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.

PRODUKTE	LAGERTEMPORATUR
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



## WEITERE REGELN FÜR DEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- 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.
- 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-/Getränkekarte, einem Aushang oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.
- Allergieauslösende Stoffe sind entweder auf der Speise-/Getränkekarte, einem Aushang, einer hinterlegten Liste oder mit Schild an der Ware kenntlich zu machen.
- 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 AUSKÜNFTE

---

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die zuständigen Sachbearbeiter der Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Schweinfurt gerne zur Verfügung.

Herr Kai Börger: 09721 55-354

Frau Veronika Budewitz: 09721 55-467

Herr Peter Kehl: 09721 55-356

Frau Julia Krause: 09721 55-353

Dieses Informationsblatt kann auch im Internet unter [www.landkreis-schweinfurt.de](http://www.landkreis-schweinfurt.de) abgerufen werden.

Weiterhin finden Sie Informationen und Merkblätter auf folgenden Internetseiten:

- [www.lgl.bayern.de](http://www.lgl.bayern.de)
- [www.vis.bayern.de](http://www.vis.bayern.de)
- [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)

## **Landratsamt Schweinfurt**

Schrammstraße 1

97421 Schweinfurt

Telefon: 09721 55-0

Telefax: 09721 55-78337

E-Mail: [info@lrasw.de](mailto:info@lrasw.de)

[www.landkreis-schweinfurt.de](http://www.landkreis-schweinfurt.de)

---