



Hygienische Mindestanforderungen für den Verkauf von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen aus ortsveränderlichen und/oder nichtständigen Betriebsstätten

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Stand: Januar 2023

Dieses Merkblatt dient der Orientierung über die Mindestanforderungen an die Ausstattung sowie den Betrieb von ortsveränderlichen und/oder nichtständigen Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge) auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie maßgeblicher Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Verantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten müssen so konzipiert und instand gehalten werden, dass eine Kontamination der darin hergestellten, behandelten oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel vermieden wird. Zudem ist durch eine angemessene Verfahrenspraxis die gute Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.

Anforderungen an die Betriebsstätte

- Es muss ein **fester Fußboden** vorhanden sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf Festwiesen oder Schotter), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.

- Ein ausreichender Schutz gegen Staub, Laub, Witterungseinflüsse, Gerüche, überfliegende Vögel usw. muss gewährleistet werden (ausreichende **seitliche Verkleidungen und Zeldach, Sonnenschirm** usw.).

Unverpackte Lebensmittel (ausgenommen Obst und Gemüse) sind durch eine geeignete Abschirmung oder Abdeckung vor einer nachteiligen Beeinflussung durch die Verbraucher zu schützen oder im rückwärtigen Bereich der Betriebsstätte vorzuhalten (**Schutz gegen Anhusten, Anniessen und Berühren**).

- Der Verkaufsstand, Gegenstände, Geräte und Ausrüstungen müssen sauber und instand gehalten werden.

Arbeitsflächen, Gegenstände, Geräte und Ausrüstungen, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen zudem mit einer glatten, abriebfesten und abwaschbaren Oberfläche versehen sein, die leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren ist.

- Eine **Handwaschgelegenheit** mit fließendem warmem und kaltem Wasser in Trinkwasserqualität, Einweghandtüchern und Seifenspender muss praxisnah installiert sein (z. B. Campingausstattung oder Einkochtopf mit Auslaufhahn). Ein Eimer mit stehendem Wasser reicht nicht aus. Ebenso sind Gemeinschaftshandtücher nicht zulässig.

Falls Arbeitsgeräte, Geschirr usw. vor Ort gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung mit fließendem warmem und kaltem Wasser vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist. Ebenso dürfen keine Lebensmittel im Handwaschbecken gewaschen werden.

Vorrichtungen, Schläuche, Bauteile usw. zur Zuleitung und Bereitstellung von Trinkwasser müssen aus geeignetem Material bestehen. Darüber hinaus muss eine geeignete Abwasserentsorgung vorhanden sein.



- Speiseabfälle sind in **sauberen und verschließbaren Abfallbehältern** zu sammeln und regelmäßig und sachgerecht zu entsorgen.
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen hygienisch einwandfreie **sanitäre Anlagen** zur Verfügung stehen.
- **Zweckfremde Gegenstände**, die nicht unmittelbar dem Behandeln von Lebensmitteln dienen (z. B. Privatgegenstände, Reinigungsgeräte, Werkzeuge o. ä.) dürfen in der Betriebsstätte nicht offen gelagert werden.

Anforderungen an das Personal

- Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene **saubere Arbeitskleidung** und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das **Rauchverbot** in der Betriebsstätte ist einzuhalten. Das Personal darf **keine ansteckenden Erkrankungen** haben (z. B. Fieber, Durchfall, eitrige offene Wunden, ansteckende Hautkrankheiten).
- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung), herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein gültiges Zeugnis über die amtliche Belehrung nach Infektionsschutzgesetz sowie ggf. die Bescheinigung über die erfolgte Wiederholungsbelehrung vorlegen können. Für diese Personen muss ebenso ein Nachweis über eine erfolgte Hygieneschulung im Sinne des § 4 LMHV vorliegen.

Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel dürfen **zu keinem Zeitpunkt Bodenkontakt** haben - weder zur Lagerung noch zur Abgabe oder Auslage. Das schließt auch verpackte Lebensmittel ein.
- Zur **Lagerung von unverpackten Lebensmitteln** sollten fest verschlossene,

saubere und lebensmittelechte Behältnisse verwendet werden.

- Für **kühlpflichtige Lebensmittel** ist beim Transport und bei der Lagerung eine ausreichende Kühlung sicherzustellen (je nach Lebensmittel zwischen +2 °C bis +7 °C, tiefgekühlte Lebensmittel -18 °C). Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Überwachung der Temperaturbedingungen vorhanden sein.

Kühlpflichtige Lebensmittel sollten nur bedarfsgerecht aus der gekühlten Lagerung entnommen, zügig verarbeitet und ausgegeben werden.

- **Heiße Speisen** sind möglichst sofort auszugeben. Anderenfalls sind diese so heiß zu halten, dass sie an allen Stellen eine Temperatur von mind. 60 °C aufweisen. Die Warmhaltezeit sollte insgesamt längstens 3 Stunden betragen.

Kontakt

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4, 41515 Grevenbroich
Telefon: 02181 601-3932
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de