

Landkreis Elbe-Elster  
Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung  
und Landwirtschaft  
Nordpromenade 4a  
04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684  
Fax.: 03535 46-2687  
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

## MERKBLATT

LM-03 / Stand 02/2021

zu lebensmittelhygienischen Forderungen bei Volksfesten, Märkten, Messen u. ä. Veranstaltungen

**Grundsatz:** Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

### I. Anforderungen an Standplätze für Verkaufseinrichtungen

1. Asphaltierter, betonierter oder dicht gefugter Platz abseits des Straßenverkehrs.  
Eine Kontamination durch Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder Witterung ist zu verhindern.
2. Ausreichende Zahl von Trinkwasserzapfstellen und Wasserabflüssen, sowie Stromanschlüssen.
3. Trinkwasserschläuche müssen nach KTW und DVGW W 270 zugelassen sein.
4. Räume oder Behälter für die Aufnahme von kontaminierten Lebensmitteln und ausreichend Abfallbehälter in und vor den Ständen, die bei Bedarf entsorgt werden.
5. Reinigung des Platzes vor Beginn durch den Marktveranstalter.  
Während der Veranstaltung sind die Stellflächen durch die Anbieter sauber zu halten.  
Bei Staubentwicklung ist zu sprengen.
6. Für Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen, müssen Beschäftigtoiletten zur Verfügung stehen. Die Toilettenanlagen müssen glatte und leicht zu reinigende Fußböden und Wände besitzen und dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Grundsätzlich müssen Toilettenanlagen mit Waschgelegenheiten mit fließendem warmem und kaltem Wasser und hygienischen Einrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Trocknen der Hände ausgestattet sein. Toiletten müssen leicht erreichbar sein und ständig in sauberem Zustand gehalten werden; Toilettenvorräume müssen belüftbar sein.

### II. Verkaufseinrichtungen für Lebensmittel

1. Verkaufsstände für unverpackte Lebensmittel müssen allseits, bis auf den oberen offenen Teil der Verkaufsseite, von glatten, hellen, abwaschbaren Wänden, Decken und Fußböden umgeben sowie auf der Verkaufsseite durch ein überstehendes Dach geschützt sein. Weiterhin müssen sie einen mindestens 25 cm hohen Aufsatz haben, der die Kunden hindert, die Lebensmittel zu berühren oder sonst zu beeinträchtigen.  
Sind Grillplätze neben Verkaufseinrichtungen vorhanden, sind diese ebenfalls gegenüber der Kundschaft abzugrenzen.
2. Beim Verkauf von unverpackten Lebensmitteln tierischer Herkunft, unverpackten Feinbackwaren und unverpacktem Speiseeis sind die Verkaufsstände mit einer ständig benutzbaren Waschgelegenheit mit fließendem warmem Wasser, Seifenspender und Einweghandtüchern auszustatten. Besteht kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung, ist der Trinkwasservorrat mindestens einmal täglich zu wechseln. (Behälter sind als Trinkwasserbehälter zu kennzeichnen und nur zur Lagerung von Trinkwasser zu verwenden).  
Zum Abspülen und Benetzen von Speiseeisportionierern ist immer fließendes Trinkwasser notwendig.
3. Kühl- und Gefrierlagereinrichtungen müssen entsprechend des Bedarfes, jedoch immer bei Abgabe kühlpflichtiger Lebensmittel vorhanden sein, Kühl- und Gefrierlagereinrichtungen sind mit Einrichtungen zur Überwachung der Temperaturen auszustatten, die Einhaltung der vorgeschriebenen

Lagertemperatur ist zu kontrollieren. Auf die Kühlpflicht fast aller Fleischwaren und von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflage oder Creme wird besonders hingewiesen.

4. Bestehen keine Möglichkeiten für eine ordnungsgemäße Geschirreinigung (fließendes warmes Wasser, mehrteilige Geschirrspüle oder Geschirrspülmaschine), ist Einweggeschirr zu verwenden.
5. Verkaufseinrichtungen, in denen ausschließlich verpackte Lebensmittel und unverarbeitete pflanzliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden (z.B. "Flatterstände", Tische mit Überdachung), brauchen den Anforderungen gemäß Punkt 1 und 2 nicht zu entsprechen. Unverpacktes Obst und Gemüse muss aber mit einem Bodenabstand von mind. 60 cm ab- oder ausgestellt werden und vor nachteiligen Beeinträchtigungen und Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) geschützt werden.
6. Bei Abgabe von Getränken in Gläsern ist eine ordnungsgemäße Gläserspüle mit fließendem Wasser notwendig (zweiteilige Spüle mit Überlauf und Reinigungsbürsten oder Spülboy).

### III. Sonstiges

1. Die Abgabe von rohem Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen ist auf diesen Veranstaltungen nur unter bestimmten Voraussetzungen und verpackt oder vollständig umhüllt möglich.
2. Lebensmittelrohstoffe und -fertigprodukte sind von Gewerbebetrieben oder Handelseinrichtungen zu beziehen (bes. Fleisch, Fleischwaren, Fischwaren, Salate, Backwaren aller Art).
3. Bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel ist geeignete, saubere Hygienekleidung zu tragen. Das Rauchverbot und die Regeln der persönlichen Hygiene sind einzuhalten.
4. Alle Verkaufseinrichtungen einschließlich deren Umfeld und alle Einrichtungsgegenstände sind ständig sauber zu halten.
5. Ein Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes bzw. ein weiterhin gültiges Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz muss von allen Personen, die Kontakt mit sogenannten unverpackten "Risiko"-Lebensmitteln (z.B. Fleischwaren, Fischerzeugnissen, Speiseeis, Salate, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflage oder Creme) haben, in der Verkaufseinrichtung vorliegen.
6. Bei Abgabe loser Getränke, Speisen u.ä. ist die Kenntlichmachung bestimmter, in den Lebensmitteln enthaltener Zusatzstoffe (z.B. „mit Konservierungsstoff“, "mit Farbstoff", "mit Antioxidationsmittel", "mit Geschmacksverstärker", "mit Süßungsmittel" u.a.m.) notwendig.  
Die verwendeten Zusatzstoffe sind den Zutatenlisten oder Lieferscheinen zu entnehmen.
7. Nach DIN 6650-6 ist für alle Schankanlagen die Reinigung und Desinfektion in einem Betriebsbuch oder anderem Dokument einzutragen und an der Betriebsstätte aufzubewahren.
8. Jeder Betreiber hat durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass gesundheitliche Gefahren für den Verbraucher ausgeschlossen oder auf ein Minimum reduziert werden.

Wesentliche Grundlage beim Herstellen, Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln ist die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU L 139 S. 1), zuletzt geändert am 11. März 2009 (ABl. EU L 87 S. 109), in der geltenden Fassung.

Das Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Landwirtschaft steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Zu widerhandlungen gegen lebensmittelhygienische Vorschriften können als Straftaten oder Ordnungswidrigkeiten geahndet werden und zur Schließung der Einrichtung führen.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Belange anderer Fachämter bleiben von diesen Hinweisen unberührt.