

# Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen

an ambulante Einrichtungen bei Messen, Märkten, Volksfesten  
und ähnlichen Veranstaltungen

[www.osl-online.de](http://www.osl-online.de)

In der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. III über Lebensmittelhygiene, welche als Teil des Europäischen Hygienepaketes unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat der EU gilt, werden u.a. allgemeine Hygienevorschriften für ortsveränderliche Betriebsstätten definiert.

## Anforderungen an die Verkaufseinrichtung allgemein:

- Lebensmittel müssen so hergestellt, gelagert und angeboten werden, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung, z. B. durch Staub, Witterungseinflüsse, Temperatur, Autoabgase, Insekten, Husten/Niesen/Spucken vermieden wird.
- Der Verkaufstand muss stets sauber und instandgehalten sein.
- Der Verkaufsstand muss überdacht sein und idealerweise Rück- bzw. Seitenwände aufweisen.
- Für die Sammlung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen sind in ausreichender Anzahl geeignete Behältnisse bereitzustellen. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten und verschlossen werden. Müllsammelplätze sollten sich in einem angemessenen Abstand zu den Lebensmittelverkaufsständen befinden.
- Alle Oberflächen (Fußböden, Wände, Arbeitsflächen...) müssen in einwandfreiem hygienisch sauberem Zustand sein und aus glattem, abriebfestem, nichttoxischen Material bestehen. Die Oberflächen müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Auch von der Stellfläche darf keine nachteilige Beeinflussung ausgehen. Der Untergrund sollte befestigt sein, z. B. asphaltiert, gepflastert oder vorübergehendes Auslegen von Fußbodenplatten.

## Anforderungen an die Ausstattung:

- Wasser zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für notwendige Reinigungsarbeiten muss Trinkwasserqualität aufweisen. Verwendete Schläuche und Behälter müssen trinkwassergeeignet sein (auf entsprechende Prüfzeichen, z. B. KTW-DVGW, und Herstellernachweis achten). Garten- oder Feuerwehrschräume sind nicht geeignet.
- Es sind entweder ein Anschluss an das Trink- und Abwassersystem oder ein Kanister-Pump-System bzw. andere geeignete (fließende) Wasserentnahmesysteme möglich.
- Für die Gewerbetreibenden müssen erreichbare hygienische Sanitäreinrichtungen in ausreichender Anzahl, Verfügung stehen. Am Handwaschbecken der Toilette sollte fließendes Warmwasser anliegen und es müssen Mittel zur hygienischen Reinigung, Desinfektion und Trocknung der Hände (z. B. Einmalhandtücher) vorhanden sein.
- Auch in der Verkaufseinrichtung muss eine geeignete Vorrichtung mit fließendem Wasser zum hygienischen Händewaschen vorhanden sein. (inkl. Seife und Papier/Einweghandtücher). Für das Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr muss bei Bedarf zusätzlich eine Spülvorrichtung mit fließendem Wasser (auch Spülmaschine möglich) vorhanden sein. Diese muss von der Handwaschmöglichkeit getrennt sein. Ohne eine entsprechende Spülmöglichkeit ist auf Einweggeschirr zurückzugreifen.

## Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln:

- Es müssen geeignete Gar- und Warmhaltegeräte vorhanden sein. Warmgehaltene Speisen müssen bei der Ausgabe an den Kunden eine Temperatur von mind. 65°C aufweisen. Die Dauer der Warmhaltung sollte auf 3 Stunden begrenzt werden.
- Bei Abgabe von losem Speiseeis muss der Eisportionierer so beschaffen sein und sauber gehalten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung des Speiseeises ausgeschlossen wird. (z. B. eine Portionierspüle mit kontinuierlichem Wasser zu- und -ablauf.).
- Die Lagerung von Lebensmittelvorräten hat schmutz- und staubgeschützt sowie bodenfrei und bei angemessener Temperatur (siehe Tabelle) zu erfolgen. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühl- bzw. Tiefkühleinrichtungen in ausreichender Kapazität zu nutzen. Die Temperatur dieser Lagermöglichkeiten muss in Eigenkontrolle stets überwacht werden
- Werden Grillschweine (Hausschwein o. Schwarzwild) angeboten, muss der Nachweis der Trichinenuntersuchung vorgelegt werden können.
- Der Reinigungsnachweis der Schankanlagen ist mitzuführen (Betriebsbuch der Schankanlage).

### Maximal zulässige Lagertemperaturen für bestimmte Lebensmittel

Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Butter, Käse, andere Milcherzeugnisse	10°C
Frischfleisch, Fleisch-/Fischerzeugnisse	7°C
Frisches Geflügelfleisch	4°C
Leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Fischbrötchen, Creme- oder Sahnehaltige Backwaren, Salate	7°C

## Anforderungen an das Personal:

- Saubere und geeignete Arbeitskleidung ist zu tragen. Diese sollte getrennt von der Straßenkleidung aufbewahrt werden.
- Eventuelle kleine Verletzungen sind wasserdicht durch Fingerlinge oder Einweghandschuhe abzudecken.
- Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Angestellte, die mit Lebensmitteln

umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

- Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, benötigen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 IfSG (ugs. Gesundheitsausweis) und einen aktuellen Nachweis über die erfolgte Nachbelehrung. Eine beglaubigte Kopie ist möglich. Für Personen mit Hauterkrankungen (z. B. eiternden Wunden) und/oder Magen-Darm-Erkrankungen (wie z. B. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider) gilt ein Tätigkeitsverbot.

## Anforderungen an die Kennzeichnung:

Für lose abgegebene Speisen und Getränke ist die Angabe von enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen verpflichtend (siehe dazu separates Merkblatt: *Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen bei nicht vorverpackter Ware*).

Vorverpackte Lebensmittel müssen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung vollständig gekennzeichnet sein, u.a. mit Verkehrsbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenverzeichnis, Nettofüllmenge. Gemäß der LMIDV (Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung) muss die Kennzeichnung in Deutsch erfolgen.

---

## Impressum



© Landkreis Oberspreewald-Lausitz  
Stand Mai 2024

Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung  
und Landwirtschaft

Dubinaweg 1 | 01968 Senftenberg

Telefon: 03573 870-4401

Fax: 03573 870-4410

E-Mail: veterinaeramt@osl-online.de

[www.osl-online.de](http://www.osl-online.de)

Diese Broschüre erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie stellt einen Auszug aus lebensmittelrechtlichen Vorschriften dar. Andere Rechtsbereiche bleiben unberührt bzw. werden nur auszugswise erwähnt.

### Bildnachweis

Foto Seite x © Image by freepik