



Merkblatt
Lebensmittelhygienische
Anforderungen auf Volksfesten,
Märkten, Messen u.ä. Veranstaltungen

LM-200-OPR

Stand: 09.09.2022

Landkreis Ostprignitz-Ruppin
Amt für Verbraucherschutz und
Landwirtschaft
Virchowstr. 14/16, 16816 Neuruppin
Tel.: 03391 688-3901, Fax: 688-3904
Email: veterinaeramt@opr.de

Dieses Merkblatt enthält praxisbezogene Ausführungsbeispiele und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzt nicht die Kenntnis rechtlicher Vorgaben. Nur Originaltexte sind rechtsverbindlich.

Anmeldung

Die Veranstalter werden gebeten, rechtzeitig das Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft des Landkreises Ostprignitz-Ruppin (OPR) über die Veranstaltung mit entsprechender Händlerliste zu informieren.

1. Allgemeine Anforderungen an den Standort

- befestigter Untergrund z.B. Beton
- Befeuchtung des Geländes bei Trockenheit (Vermeidung von Staubentwicklung)
- Vorhandensein von Toiletten inkl. Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände in unmittelbarer Nähe
- Vorhandensein von geeigneten Umkleidemöglichkeiten in unmittelbarer Nähe
- ausreichend Zapfstellen für Trinkwasseranschlüsse

2. Anforderung an Schulungen und Belehrungen (vor Ort einsehbar)

- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsausweis, Rote Karte)
- Hygieneschulung nach Kapitel XII der Verordnung (EG) 852/2004
- beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln zusätzlich Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung

3. zusätzliche Anforderungen an Beschäftigte

- hohes Maß an persönlicher Hygiene und Sauberkeit
- Empfehlung: kein Tragen von Handschmuck
- kein Arbeiten mit offenen Wunden
- kein Rauchen beim Umgang mit den Lebensmitteln
- Tragen von sauberer Hygienekleidung z.B. Kittel, Vorstecker, T-Shirts etc.

4. Trinkwasserversorgung und Abwasserentsorgung

- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassernetz oder Kanister-Pump-System bzw. geeignete Trinkwasserentnahmesysteme mit je einem Trink- und Abwassertank
 - **Abwasser nicht im Boden versickern lassen**
- trinkwassergeeignete undurchsichtige Schläuche und Schlauchleitungen
 - **keine Gartenschläuche**

5. Bauliche Anforderungen und Ausstattung (Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsstände, Festzelte)

- geschlossene Verkaufsstände mit überstehendem Dach (**Witterungsschutz**) an der offenen Verkaufsseite (3-seitig geschlossen)
- Fußboden, Wände, Arbeitsflächen und Oberflächen allgemein müssen aus Material bestehen, das abwaschbar und leicht zu reinigen ist z.B. Fußboden aus Linoleum
- Spuckschutz zum Schutz der Lebensmittel
- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr inkl. Mittel zum Händewaschen und hygienischem Händetrocknen z.B. Seifenspender und Einweghandtücher
- Doppelspüle mit Abtropfbereich oder Spülmaschine zum Reinigen von Mehrwegmaterialien z.B. Geschirr
- zum Spülen von Mehrweggläsern oder Bechern beim Getränkeausschank Vorhandensein von **zwei Spülbecken** bzw. einer geeigneten Spülhilfe, z.B. Spülboy mit getrennter Vor- und Nachspülung oder Gläserspülmaschine mit Trinkwasseranschluss
- ggf. Bereitstellung einer zentralen Spülstrecke durch den Veranstalter mit Doppelspüle und Abtropfbereich oder Spülmaschine
- wenn keine ausreichende Spülmöglichkeit umsetzbar ist, dürfen nur Einwegmaterialien verwendet werden
- Vorhandensein von Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen

6. Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

- kühlpflichtige Lebensmittel bei den erforderlichen Temperaturen transportieren und lagern
- ggf. Bereitstellung eines zentralen Kühlwagens durch den Veranstalter
- bevorzugte Verwendung von Zangen o.ä. bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel
- Lebensmittel nicht direkt auf dem Fußboden und nur in sauberen für Lebensmittel **zugelassenen Behältnissen** transportieren und lagern
- Fahrzeuge für den Lebensmitteltransport müssen sauber, staub- und geruchsfrei sein
 - Lebensmittel nicht im Fußraum transportieren

7. Anforderung an Dokumentation/Nachweise (vor Ort einsehbar)

- Reinigungsnachweis der Schankanlage z.B. bei Getränkewagen
- Temperaturnachweis über die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel
- ggf. Reinigungsnachweise des Verkaufswagens
- Einkaufsbelege, Quittungen usw. zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit

8. Anforderung an die Kennzeichnung

- Allergene (siehe Merkblatt Allergenkennzeichnung bei loser Ware)
- Zusatzstoffe (siehe Merkblatt Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe)
 - z.B. über Angebotstafel, Produktordner inkl. Hinweisschild für den Kunden

9. Sonstiges

- Vermeidung der Abgabe von Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung wie z.B. Torten
- weitere Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel über Verkaufsfahrzeuge und ortveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen in DIN 10500
- auch karitative Einrichtungen, Schulen und Kindergärten haben diese Forderungen zu beachten

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG)