

Merkblatt – Vereinsfeste und Märkte

Februar 2026

Anforderungen an die Ausstattung und den Umgang mit Lebensmitteln für Marktstände als vorübergehende Einrichtung auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar, sind begrüßenswert und erwünscht.

Um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten, die die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln sichern sollen.

Anforderungen an die Verkaufsstände als vorübergehende Einrichtungen

Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass eine gute lebensmittelrechtliche Hygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.

Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen:

1 allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und erforderlichenfalls Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen. Der Boden muss so beschaffen sein (fest und leicht zu reinigen), dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt.

2 über eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden. Das Abwasser ist direkt in das Abwassernetz oder in geschlossene Systeme abzuleiten

3 glatte und abwaschbare Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Eine Blende zur Abschirmung zum Schutz der offenen Lebensmittel (Spuckschutz) oder ein Abstand zum Kunden ist erforderlich.

4 über geeignete Kühl- und Gefriereinrichtungen verfügen. Diese müssen die erforderlichen Temperaturen (beim Lieferanten zu erfragen bzw. der Kennzeichnung auf der Verpackung zu entnehmen) gewährleisten. Thermometer zur Kontrolle müssen vorhanden sein.

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- und Verkaufsraum zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

Getränkeschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme zu reinigen. Die Nachweise darüber sind bereit zu halten.

Bei bestehenden Räumlichkeiten

Für Veranstaltungen in Turn-, Freizeit-, Mehrzweckhallen, und anderen öffentlichen Einrichtungen gelte die Anforderungen ebenfalls. Lager und Zubereitungsräume müssen den Anforderungen genügen, Kontamination und/oder nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände (z.B.: Einwegverpackungen) sind auszuschließen

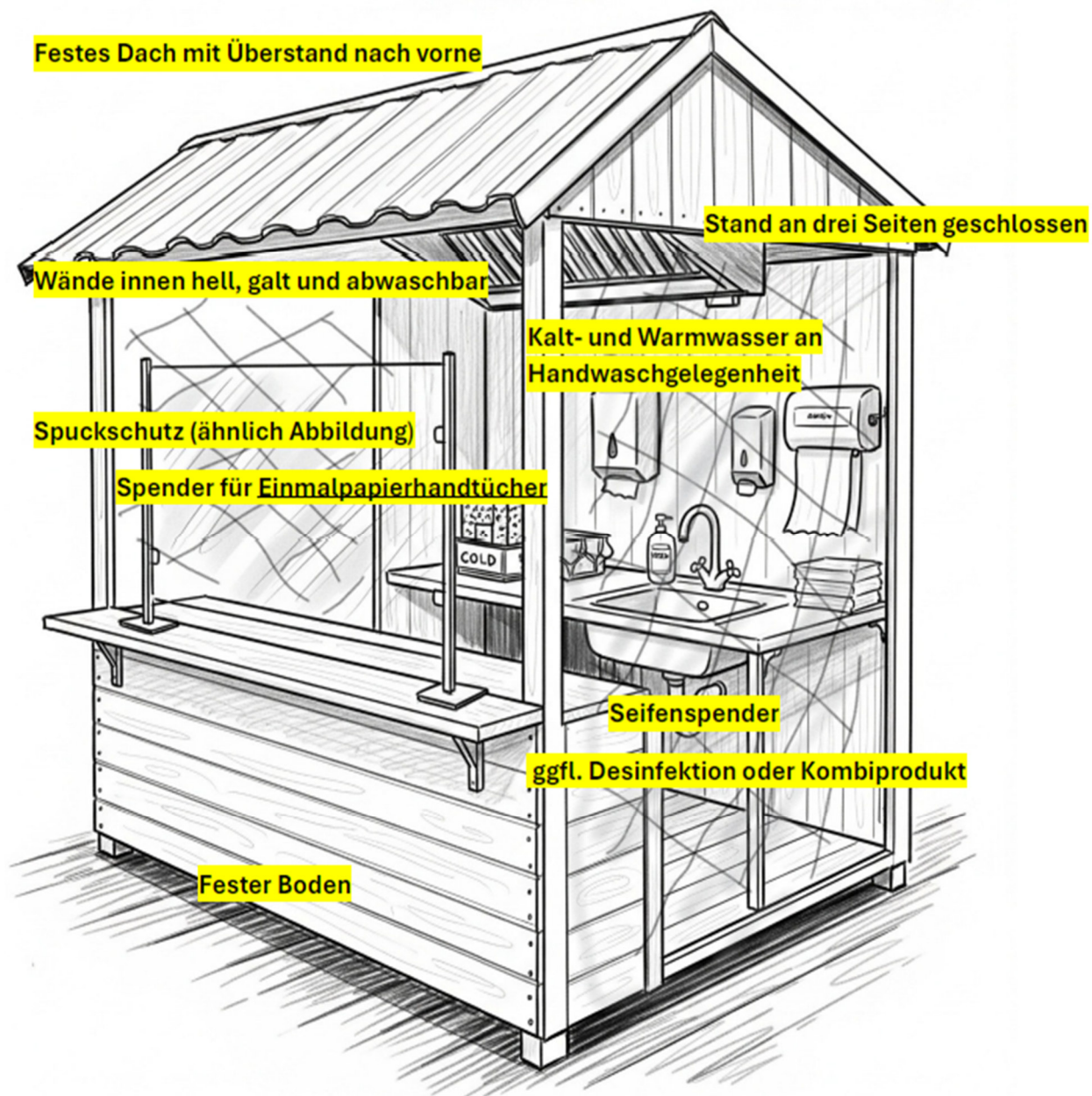


Bild erstellt mit Nele.AI 2026

Anforderungen an die Lebensmittel

An den Verkaufsständen dürfen nur einfache Zubereitungstätigkeiten durchgeführt werden, die dem Verkauf oder dem Erhitzen von Lebensmitteln direkt voraus gehen (z. B. Belegen von Brötchen, Belegen von Pizzen etc.) Es darf keine direkte Produktion stattfinden (z. B. keine Herstellung von Hackfleisch, Herstellen von Fleischspießen, Salaten ...).

Bei der Heißhaltung von Speisen ist auf eine Kerntemperatur von mindestens +65°C und max. 3 Stunden Warmhaltezeit zu achten.

Geöffnete Lebensmittel sind in geeignete Behältnisse umzufüllen (z. B. Thunfisch oder Obst aus der Dose).

Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in geeigneten Behältern und abgedeckt transportiert und gelagert werden.

Lebensmittel, auch in Behältnissen, dürfen nicht auf dem Boden stehen.

Nicht zu empfehlende Lebensmittel auf Festen:

- Produkte mit rohem Fisch oder rohem Fleisch
- mit Rohmilch oder Rohei hergestellte und nicht durcherhitze Speisen.

Anforderungen an die Beschäftigten/ Personen am Stand

Alle Personen die in der Verkaufsstelle tätig sind, müssen saubere Arbeitskleidung tragen.

Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Uhren ist zu verzichten. Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab. In der Verkaufsstelle darf nicht geraucht werden.

Geeignete Toiletten für das Personal müssen vorhanden sein.

Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, müssen eine Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes vorweisen können. Diese Belehrungspflicht gilt in der Regel nicht im Rahmen von einmaligen, nicht gewerbsmäßigen Veranstaltungen wie Straßenfesten, Sommerfesten, Vereinsveranstaltungen. Es ist zu empfehlen, dass in diesen Fällen eine verantwortliche Person entsprechend geschult ist.

Zuständig für die Belehrungen ist das Gesundheitsamt, das auch für

<https://www.gesundheitsamt-dadi.de/umwelt-hygiene/lebensmittelbelehrung/>

Der Standbetreiber ist verantwortlich, dass die Hygieneregeln eingehalten werden. Helferinnen und Helfer am Stand sollten eine Einweisung in die Hygieneregeln erhalten.

Kennzeichnung der Lebensmittel

Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe ist gut sichtbar, leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten, bzw. auf Aushängen oder Aufstellern und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen oder über einen sonstigen Aushang oder schriftliche Mitteilung anzugeben. Die Angaben können mit Fußnoten angebracht werden.

NEU: über die Zusatzstoffe darf analog zu den Allergenen auch mündlich informiert werden:

1. Den Gästen müssen auf Nachfrage vor Kaufabschluss und Übergabe die Angaben mitgeteilt werden
2. Es muss eine schriftliche Aufzeichnung vorhanden sein, die auf Verlangen vorgelegt werden muss
3. Am betreffenden Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Auf Karten / Flyern die außer Haus gehen ist **die komplette Kennzeichnung** direkt in der Karte anzubringen.

Allergenkennzeichnung

Die **14 Hauptallergene** gemäß LebensmittelinformationsVO (EU) 1169/2011 sind zu kennzeichnen.

1 Glutenhaltiges Getreide: namentlich benennen Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut / **2** Milch-
Milcherzeugnisse / **3** Eier-Eiernerzeugnisse / **4** Erdnüsse / **5** Soja / **6** Schalenfrüchte, Nüsse namentlich zu be-
nennen Mandel, Pistazien, Hasel-, Pekannuss etc / **7** Lupinen-erzeugnisse / **8** Sellerie / **9** Fisch / **10** Krebstiere
-erzeugnisse / **11** Weichtiere / **12** Senf / **13** Sesam / **14** Schwefeldioxid und Sulfite

Wird bereits im Namen des Gerichts, z.B. Eiersalat, Weizenbrot, das Allergen genannt, ist keine weitere Kenn-
zeichnung notwendig. Diese Allergene müssen ebenfalls bei Fertigpackungen (z.B. Weihnachtsgebäck) in der
Zutatenliste angegeben und durch **Fettdruck** oder *Kursivschrift* oder Unterstreichen hervorgehoben werden!

Musterbeispiel Allergenliste bei loser Abgabe (nicht Fertigpackung):

Diesen Vordruck können Sie als Blankoformular unter veterinaeramt@ladadi.de anfordern.

Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe

1. Bei Lebensmitteln mit Farbstoffen *mit Farbstoff* z.B.: Fanta
2. Bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden
„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3. Bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden,
„mit Antioxidationsmittel“
4. Bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben zu Konservierungs- und Antioxi-
dationsmitteln ersetzt werden
 - a) für Lebensmittel mit Nitrat oder Nitritpökelsalz, *mit Nitritpökelsalz*
 - b) für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt *mit Nitrat*
 - c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt
mit Nitritpökelsalz und Nitrat
5. Bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden *mit Ge-
schmacksverstärker*
6. Bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) *„geschwärtzt“*
7. Bei frischem Obst und Gemüse *„gewachst“*
8. Bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E
452 *„mit Phosphat“*
9. Bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen *„mit Süßungsmittel(n)“*
10. Bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von ...“, *ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel*
11. Bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) *„enthält eine Phenylalanin-
quelle“*
12. Bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421,
E 953 und E 965 bis E 968 *„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“*

Kennzeichnung von Fertigpackungen

Bezeichnung des Lebensmittels	→	→	→	→	z.B.: Keksmischung
Anschrift des Herstellers/Inverkehrbringer	→	→	→	→	z.B. <u>SB-Musterkeks</u> , <u>Keksweg 3</u> , 43215-K-Dorf
Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres	→	→	→	→	<u>z.B.</u> Weizenmehl , Butter , Eier , Zucker, Zimt
Gewichtanteils + Allergene hervorgehoben					
Füllgewicht	→	→	→	→	z.B.: 200g
Mindestens haltbar bis	→	→	→	→	legt der Hersteller fest
L123 → L	→	→	→	→	Loskennzeichnung/-Kann <u>entfallen</u> wenn MHD mit Tag/Monat/Jahr angegeben wird

Für die Kennzeichnung von **Konfitüren**, **Gelees** und **Marmeladen** bestehen bestimmte Anforderungen. Ein Merkblatt erhalten Sie bei uns. veterinaeramt@ladadi.de

Bezeichnung der Zutaten der angebotenen Speisen:

Grundsätzlich ist **Schinken ausschließlich Hinterschinken**. Andere Schinkenarten (z.B. Vorderschinken, Formfleisch-Vorderschinken) oder Imitate sind mit der entsprechenden Bezeichnung und den enthaltenen Zutaten und Zusatzstoffen zu kennzeichnen (siehe Originalkennzeichnung des Produktes).

Achten Sie darauf, dass sie richtigen **Käse (aus Milch ohne Pflanzenfett)** und die richtige Tierart verwenden. z. B. Feta nur wenn Feta draufsteht, sonst Schafskäse/Ziegenkäse, Kuhmilchkäse entspricht Weichkäse oder Weißkäse.

Bei der Verwendung von **Surimi ist die Kennzeichnung „Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß“** zu deklarieren. Werden nachgemachte Krebstier-oder Weichtiererzeugnisse verwendet lautet die Verkehrsbezeichnung Surimi, Krebsfleisch-(Muslitos), Garnelen-, Shrimps-, Tintenfisch-Imitat.

Döner / Fleischdrehspieß und ähnliche Erzeugnisse: die Tierart und die abweichenden Zutaten (z.B. Stärke, Paniermehl, Erbsenmehl, Sojaprotein, Zellulose oder andere pflanzliche Zutaten) sind mit der Originalbezeichnung des Herstellers zu kennzeichnen und die Original-Kennzeichnung ist vor Ort zur Rückverfolgbarkeit bereitzuhalten. Infoblatt Kennzeichnung erhältlich bei: Veterinaeramt@ladadi.de

Wein: Farbe, Anbaugebiet (Mosel, Baden,), Qualitätsstufe (Tafelwein, Landwein, QbA) ggf. geschwefelt. Bei allen weiteren Getränken ist die Kennzeichnung der Produktpackung zu übernehmen

Für weitere Fragen stehen wir unter der Telefon-Nr. 06151 8811820 gerne zur Verfügung.



Bild erstellt mit Nele.Ai 2026

Kein Stand in direkter Nachbarschaft zu Toiletten!

Kein offener Stand, mindestens 3 Wände, Boden und Dach

Keine Rohehaltige Speisen oder roher Fisch.

Keine Auslagen ohne Spuckschutz, Abdeckung oder ähnliches!.

Keine offenen, private Getränke neben den Lebensmitteln.

Kein Arbeiten mit Erkrankungen, offenen Haaren, Schmuck, schmutziger Hygienekleidung oder Rauchen im Lebensmittelbereich.

Zeitnahes entleeren der Mülleimer!

Ein freies und sauberes Handwaschbecken !

Kühlung der leicht verderblichen Speisen in der Auslage.