

Merkblatt – Vereinsfeste und Märkte

Juli/2022

Darmstadt, 04.07.2022

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.

Dieses Merkblatt stellt einen Überblick dar. Weitere Informationen erhalten Sie hier:

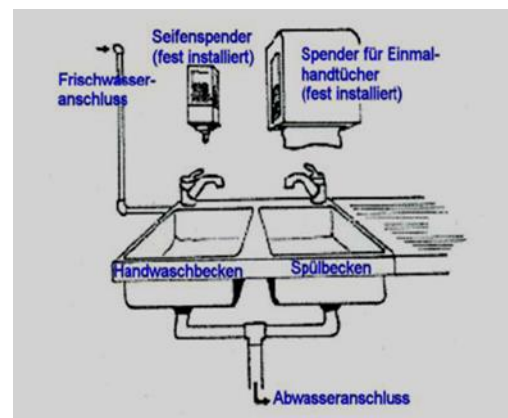
[Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter dgh \(dghev.de\)](#)

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 Gefrieranlagen 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.

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.

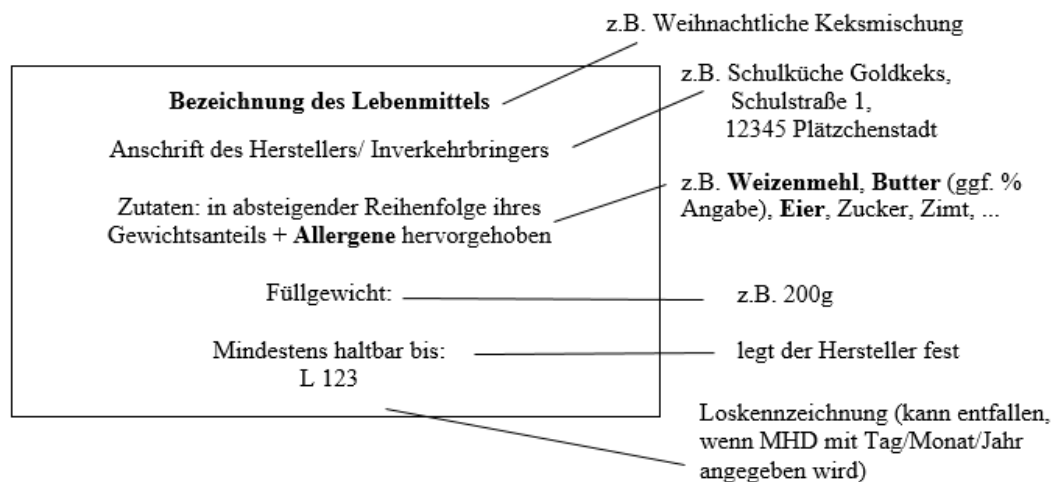
Geeignete Toiletten für das Personal müssen vorhanden sein.

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 Rückfragen zur Verfügung steht (Telefon 06151 / 39090).

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

Kennzeichnung von Fertigpackungen



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

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.

a	glutenhaltiges Getreide namentlich zu benennen:	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
b	Milch/ Milcherzeugnisse	
c	Eier/ Eiererzeugnisse	
d	Erdnüsse	
e	Soja	
f	Schalenfrüchte, Nüsse namentlich zu benennen:	Mandel, Pistazien, Hasel-, Pekan-, Macadamia-, Queensland-, Walnuss-, Cashewkerne
g	Lupinen/ -erzeugnisse	
h	Sellerie	
i	Fisch	
j	Krebstiere/ -erzeugnisse	Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer
k	Weichtiere	Tintenfisch, Oktopus, Calamares, Muscheln, Schnecken
l	Senf	
m	Sesam	
n	Schwefeldioxid und Sulfite	

Wird bereits im Namen des Gerichts, z.B. Eiersalat, Weizenbrot, das Allergen genannt, ist keine weitere Kennzeichnung 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:

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

Allergenkennzeichnung														
Lebensmittel	Glutenhaltige Getreide:													
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte:	Mandeln
													Pistazien	Haselnüsse
													Pekannüsse	Paranüsse
													Macadamianüsse	Queenslandnüsse
													Walnüsse	Cashewkerne
													Sellerie	Senf
													Sesam	Sesamnamen
														Lupinen
														Weichtiere
														Schwefeldioxid Sulfite
Schnitzel	x	x						x						
Joghurt-Sauce											x	x		
Wein														
Pizzabrot	x	x												
usw.														

Zusatzstoffkennzeichnung

	Zusatzstoffe	Kennzeichnung	Beispiele
1	Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Getränke, Lachsersatz, Eis
2	Farbstoff E 102, 104, 110, 122, 124, 129)	zusätzlich zum Farbstoff „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Speiseeis, Toppings, Brausen, Fruchtgelees, Süßwaren, Gewürze, Soßen, Puddingpulver
3	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Saucen, Käse, Fleischerzeugnisse
4	Bei ausschließlicher Verwendung von E 249, 250, 251, 252, oder Gemisch daraus	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
5	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Fleischerzeugnisse, Suppen, Würzen
6	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Würzungen, Fleischerzeugnisse
7	Schwefeldioxid / Sulfite	„geschwefelt“	Kartoffelerzeugnisse, Trockenobst
8	Eisensalze	„geschwärzt“	schwarze Oliven
9	Überzugsmittel	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Steinobst,...
10	Süßstoffe / Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Konserven, Getränke, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel
11	andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 950-952, 954, 957, 959	bei Zuckeralkoholen, mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	ANMERKUNG: Für Sorbit (E 420) ist diese Kenntlichmachung nicht erforderlich
12	Stabilisatoren (Phosphate): E 338 - 342, E 450 - 452	„mit Phosphat“	NUR BEI: Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
13	Koffein	„koffeinhaltig“	Getränke (Cola etc.)
14	Chinin	„chininhaltig“	Getränke (Bitter Lemon etc.)

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 Weichtiererezeugnisse 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, Anbauggebiet (Mosel, Baden,), Qualitätsstufe (Tafelwein, Landwein, QbA)

Bei allen weiteren Getränken ist die Kennzeichnung der Packung zu übernehmen

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