



# Merkblatt

über

## Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

### 1. Anforderungen

#### 1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

#### 1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände sollte befestigt sein, z.B. betonierte, gepflasterte, bei Rasenflächen mit ausreichend Regenwasserablauf, und sauber gehalten werden.
- Möglichst Trinkwasseranschluss und Abwasserabflüsse. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Stromanschluss – wenn erforderlich.
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.
- Es müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen: Toiletten mit Wasserspülung, mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Toilettenanlagen sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

Ostsächsische Sparkasse Dresden  
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00  
BIC: OSDDDE81XXX  
Konto 3 159 000 000  
BLZ 850 503 00

SEB Bank  
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00  
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank  
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00  
BIC: DEUTDE8CXXX  
Postbank  
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03  
BIC: PBNKDEFF  
Commerzbank  
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00  
BIC: COBADEFFXXX

Burkertsdorfer Weg 18, 01189 Dresden  
Telefon (03 51) 408 05 11  
Telefax (03 51) 408 05 13  
E-Mails:  
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de  
veterinaeramt@dresden.de  
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:  
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66  
Sprechzeiten:  
Mo 9-12 Uhr  
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr  
Kein Zugang für verschlüsselte  
Elektronische Dokumente mit  
Signatur können über ein Formular unter  
<http://www.dresden.de/kontakt>  
werden

### 1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten/ Verkaufseinrichtungen

#### 1.3.1 Allgemeine Mindestanforderungen

- Verkaufsfahrzeuge/ –container oder allseitig abgeschlossene, feste Stände, Kioske usw.
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zur reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) - vor allem beim Herstellen oder bei der Abgabe leicht verderblicher und/oder unverpackter Lebensmittel.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende Lagerkapazität für Vorrat bzw. Nachschub. Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Dicht schließende Abfallbehälter.

#### 1.3.2 Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

(Bsp.: Geflügel, Geflügelfleischerzeugnisse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate, Molkereiprodukte etc.)

- Gestaltung und Ausstattung der Verkaufseinrichtung möglichst nach DIN 10500.
- Verkaufsfahrzeuge oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor der Witterung überdacht.
- Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Schlauchsysteme müssen für Lebensmittel (Trinkwasser) geeignet sein.
- Der Fußboden der Einrichtung muss leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr in ausreichendem/angemessenem Umfang mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte, Temperaturkontrolle und Dokumentation
  - Temperaturanforderungen (Auszug):

<i>Erzeugnis</i>	<i>Temperatur</i>
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. +4 °C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. +7 °C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+7 °C bis max. +10 °C
Tiefkühlprodukte	min. –18 °C

### 1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von nicht leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln

(Bsp.: Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze)

- Überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

### 1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.) und dem Stand der Technik.
  - Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).
  - Nachweis der Reinigung gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
  - Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit der Schankanlage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.

### 1.3.5. Weitere spezielle Anforderungen

- **Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/ offenen Feuerstellen:** Details hierzu siehe *Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände*.
- **Eier:** Details hierzu siehe *Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln*.

## 1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
  - Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung
  - Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
  - Einhaltung des Rauchverbotes.
  - Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.
- Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

## 1.5. Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Die Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) und Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkemarken, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe:

*Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten* und

*Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln*

## 2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- DIN 6650 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen
- <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf>
- <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

## 3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkensdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; [veterinaeramt@dresden.de](mailto:veterinaeramt@dresden.de) zur Verfügung.