

	<p style="text-align: center;"> <b>Stadt Brandenburg an der Havel</b>  <b>Der Oberbürgermeister</b>  <b>Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt</b>  <b>Klosterstraße 14</b>  <b>14770 Brandenburg an der Havel</b>  Tel: 03381 585361      Mail: veterinaeramt@stadt-brandenburg.de </p>	<p> <b>LM-05-MBL-509-BRB</b>   Version: 04.00   Seite: 1 von 2 </p>
--	--	---

## Merkblatt zur Durchführung von Straßen- und Volksfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen, bei denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden

Ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge u.ä., in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:

- Die Beschaffenheit der Betriebsstätten muss so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass sie sauber und instandgehalten werden kann, das das Risiko der Kontamination und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet wird.
- Witterungsschutz (Überdachung wie Partyzelte, große Schirme etc.) sowie „Spuckschutz“ (kein direkter Kontakt des Verbrauchers zum Lebensmittel) schließen eine nachteilige Beeinflussung aus.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (auch Wände) müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- Fußböden müssen befestigt sein, um eine Benachteiligung durch Staubeinwirkung zu verhindern (Fußboden kann ggf. mit fester Folie ausgelegt werden).
- Für eine angemessene Personalhygiene sind Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten erforderlich.
- Das Reinigen von Lebensmitteln erfordert eine separate Vorrichtung, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
- Es muss eine angemessene Warm- und Kaltwasserver- und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- Wasser muss der Trinkwasserverordnung entsprechen – nur für Trinkwasser zugelassene Wasserschläuche sind zu verwenden (siehe Hinweis)
- Lebensmittel, die eine Kühlung erfordern, sind unter entsprechenden Bedingungen bis zur Abgabe an den Verbraucher zu lagern.
- Kühlmöbel und Tiefkühlmöbel sind mit geeigneten Thermometern auszustatten.
- Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen eine angemessene saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Im Rahmen der Eigenkontrolle sind Dokumentationen über Temperaturaufzeichnungen, durchgeführte Reinigungen (bes. bei Getränkeschankanlagen) u.a., zu führen.
- Beschäftigte, die Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln haben, müssen einen gültigen Nachweis nach Infektionsschutzgesetz (auch in Kopie möglich) sowie eine aktuelle Belehrung nach §4 LMHV vorweisen können.
- Zusatzstoffe und Allergene, die sich in den angebotenen Lebensmitteln befinden, sind dem Verbraucher durch Schild „Zusatzstoffe und Allergene können erfragt werden“ und einer schriftlichen Übersicht (Kladde) zur Kenntnis zu geben.
- Preise der angebotenen Ware sind deutlich zu kennzeichnen.
- Schädlinge sind durch geeignete Maßnahmen fernzuhalten (z.B. Abdeckung).

### **Gesetzliche Grundlagen (jeweils in derzeit gültiger Fassung):**

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - LMHV in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV (VO (EU) 1169/2011) in Verbindung mit Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV in Verbindung mit der Verordnung (EG) 1333/2008
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - IfSG
- Preisangabenverordnung - PAngV
- Trinkwasserverordnung - TrinkwV

### **Hinweis:**

- Die Trinkwasserinstallationen einschließlich der Schlauchleitungen sowie die Sicherheitsarmaturen sind nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik herzurichten und zu installieren.
- Es dürfen nur Werkstoffe und Materialien verwendet werden, die in Kontakt mit dem verwendeten Wasser keine unzulässigen Veränderungen verursachen.
- Die mikrobiologische Untersuchung des Wassers ist vor Inbetriebnahme oder vor Beginn der Veranstaltung beim Gesundheitsamt vorzulegen. Die Wasserprobe hat durch eine zugelassene Untersuchungsstelle zu erfolgen.

---

*Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Brandenburg an der Havel.*

---