



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 sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und somit eine gute Lebensmittelhygiene-praxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleisten.
- 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 Staub-einwirkung 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 Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- Wasser muss der Trinkwasserverordnung entsprechen – nur für Trinkwasser zugelassene Wasserschläuche sind zu verwenden (**siehe Hinweis**)
- Lebensmittel, die eine Kühllagerung 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 unverpackten Lebensmitteln haben, müssen ein gültiges Gesundheitszeugnis bzw. eine Erlaubnis nach Infektionsschutzgesetz (auch in Kopie möglich) sowie eine aktuelle Belehrung vorweisen können.
- Zusatzstoffe und allergene Zutaten, die sich in den angebotenen Lebensmitteln befinden, sind dem Verbraucher kenntlich zu machen.
- Preise der angebotenen Ware sind deutlich zu kennzeichnen.
- Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, sowie bei festgestelltem Befall sachgerecht zu bekämpfen.

Gesetzliche Grundlagen (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

- **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB** vom 22. August 2011
- **Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln - LMHV** vom 08.08.2007 in Verbindung mit der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene** vom 29.04.2004
- **Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV (VO (EU) 1169/2011)** vom 25.10.2011
- **Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZIV** vom 29.01.1998
- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - IfSG** vom 20. 07. 2000
- **Preisangabenverordnung - PAngV** vom 18.10.2002
- **Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001** vom 3. Januar 2018

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 bei Fachgruppe Gesundheit 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.

Stand: April 2018