



Empfehlungen zur Hygiene bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen, Straßenfesten, Vereinsfesten, Märkten (Stand Juli 2022)

Jeder der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Kunden / Gäste und haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Auf die Ausgabe von Speisen, die rohe Eier enthalten, z.B. selbst hergestellte Mayonnaise, weiche Eier, Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee (Tiramisu) und Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen (z.B. Cremetorten) sollte wegen des hohen Salmonellenrisikos verzichtet werden.

Sonstige Vorgaben, die sich aus anderen Rechtsgrundlagen ergeben, bleiben von den Ausführungen unberührt (z.B. Erlaubnispflicht nach dem GASTSTÄTTENGESETZ)

I. „Betriebshygiene“ (Verkaufsstände u.ä. Örtlichkeiten)

- ✓ **Veranstaltungsort:** befestigte Flächen, die auch bei nassem Wetter begehbar sind; sollte keine befestigte Fläche vorhanden sein, so ist eine entsprechend reinigungsfähige Unterlage zu installieren.
- ✓ **Verkaufsstand:** der Stand darf nicht unmittelbar neben einem „unreinen“ Bereich, wie z.B. einem Toilettenwagen oder Ponykarussell stehen; der Stand muss so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der angebotenen Lebensmittel / Speisen verhindert wird (Staub, Dämpfe, Abfallentsorgung in unmittelbarer Nähe, menschliche/tierische Ausscheidungen). Der Stand sollte nach drei Seiten hin abgeschlossen und mit einer Überdachung versehen sein.
- ✓ **Transport von Lebensmitteln:** Lebensmittel dürfen nur in geeigneten **Behältern mit Abdeckung** transportiert werden, dabei ist auf die Einhaltung der **Kühlkette** (vom Kauf über den Transport bis hin zur Verarbeitung) zu achten;
- ✓ **Lager- und Kühlmöglichkeiten:** auf ausreichende Kapazität achten; Einrichtungen müssen hygienisch einwandfrei sein; ein Thermometer im Kühlschrank ist unabdingbar
- ✓ **Arbeitsgeräte u. Maschinen:** müssen leicht zu reinigen u. intakt sein; optimal sind Gerätschaften aus Edelstahl – werden Gegenstände aus Holz verwendet, muss die Oberfläche intakt sein;
- ✓ **Abfallbehälter:** müssen in entsprechender Kapazität mit festverschließbaren Deckel und Fußbedienung vorgehalten werden.
- ✓ **Handwaschbecken:** müssen an leicht zu erreichenden Stellen vorhanden sein; sie müssen beim Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln über **Warm- und Kaltwasserzufuhr** sowie über Mittel zum hygienischen Reinigen (Flüssigseife) und Trocknen der Hände (Einmalhandtücher im Spender) verfügen;
- ✓ Mobile Handwaschbecken sind erlaubt, sofern kein Festwasseranschluss zur Verfügung steht;

II. Personalhygiene

- ✓ **Tätigkeitsverbote:** Personen, die an ansteckenden Infektionen (z.B. Durchfall, Scharlach, Mumms, Salmonellen etc.) oder infektiösen Hauterkrankungen leiden, dürfen weder bei der Herstellung noch beim Verkauf besonders empfindlicher Lebensmittel beschäftigt werden, wenn die Gefahr besteht, dass sie damit in Berührung kommen können.
- ✓ **Persönliche Hygiene:** Hände und Fingernägel sind sauber zu halten; nach jedem Toilettengang und vor der Zubereitung von Lebensmitteln sind die Hände gründlich zu reinigen; beim Zubereiten von Lebensmittel soll kein Schmuck an den Händen (Z. B. Uhr, Ringe) getragen werden; Fingernägel sollen kurz und unlackiert sein; längere Haare sollen zusammengebunden werden; Schnittwunden / Verletzungen an den Händen / Unterarmen müssen so abgedeckt werden, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können (z. B. „Fingerling“, Plastikhandschuh);
- ✓ **Arbeitskleidung:** es ist eine saubere helle Arbeitskleidung zu tragen
- ✓ **Rauchverbot:** im Stand darf nicht geraucht werden;
- ✓ **Infektionsschutzgesetz:** Alle Mitarbeiter unterliegen auch bei Straßenfesten dem Tätigkeitsverbot des **IfSG**.

! Nicht regelmäßige Teilnahme !

Die erforderliche Belehrung nach § 43 IfSG ist bei **nicht regelmäßig stattfindender Teilnahme** am Straßen -oder Vereinsfest durch die Kenntnisnahme des Belehrungsschreibens, welches das zuständige Gewerbeamt der Gestattung beifügt, sicherzustellen und ausreichend.

Die Kenntnisnahme dieser Belehrung ist durch die Mitarbeiter im Rahmen einer Unterschriftenliste zu bestätigen. Diese ist am Verkaufsstand für die Dauer der Veranstaltung aufzubewahren.

! Regelmäßige Teilnahme !

Veranstaltungsteilnehmer, die **regelmäßig** an Straßenfesten oder nicht ortsfesten Veranstaltungen teilnehmen (u.a. gewerbliche Standbetreiber), müssen eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt und eine wiederkehrende Belehrung (alle 2 Jahre) durch den Arbeitgeber vorweisen.

Die original Erstbelehrung oder eine beglaubigte Kopie derselben ist am Verkaufsstand von jedem Mitarbeiter vorzuhalten. Ebenso sind die schriftlichen Nachweise der Arbeitgeber-Folgebelehrungen am Stand bereit zu halten.

III. Produkthygiene

Eine zubereitete Speise kann aus hygienischer Sicht nur so gut sein, wie ihre Rohstoffe. Wir empfehlen daher, alle Speisen mit frisch zugekauften Rohstoffen zu fertigen. Insbesondere ist die Beachtung folgender Punkte wichtig:

- ✓ Die **Kühlkette** ist bei kühlbedürftigen und kühlpflichtigen Produkten einzuhalten.

Lager-/Produkttemperaturen für kühlbedürftige und kühlpflichtige Lebensmittel (s. DIN 10508:2022-03 Lebensmittelhygiene-Temperaturen für Lebensmittel)

Lebensmittel	Temperaturanforderungen
Milcherzeugnisse	≤ + 10 °C (P)
Konsummilch, pasteurisiert	≤ +8 °C (P)
Backwaren mit <u>nicht</u> durcherhitzter Füllung oder Auflage (z.B. Sahnetorten)	+7°C
Fleisch, frisch	≤ +7 °C (P)
Geflügelfleisch, frisch	≤ + 4 °C (P)
Hasentiere, Kleinwild, Federwild, frisch	≤ + 4 °C (P)
Hackfleisch, aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe; verpackt oder umhüllt	≤ + 2 °C (P)
Fleischzubereitungen, aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe; verpackt oder umhüllt	≤ + 4 °C (P)
Geflügelfleischzubereitungen	≤ + 4 °C (P)
Fischereierzeugnisse, frisch, sowie Krebs- und Weichtierzeugnisse, unverarbeitet und gegart	annähernd Schmelzeistemperatur (L)
Fischereierzeugnisse, verarbeitet, wie mariniert, gesäuert und geräuchert	≤ + 7 °C (L)
Roheihaltige Lebensmittel	≤ +4°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel	≤ + 7 °C (L/P)
Andere sehr leicht verderbliche Lebensmittel (mit Verbrauchsdatum)	0 bis + 7 °C (L/P)

P: Produkttemperatur

L: Lagertemperatur

Aufbewahrung:

Lebensmittel in rohem und verarbeitetem Zustand sind in sauberen Behältnissen mit Abdeckung, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt und für das jeweilige Lebensmittel geeignet sind (Glas-Gabel-Symbol), zu lagern. Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden, sondern in einer Höhe von mindestens 40cm. Leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, müssen von Lebensmittel, wie z.B. Eiern, Salat etc getrennt gelagert werden, um eine mögliche Kontamination zu verhindern.

- ✓ **Darbietung:** Lebensmittel in rohem Zustand sowie verzehrfertige Speisen sind so aufzubewahren und anzubieten, dass der Gast nicht damit in Berührung kommen kann
- ✓ **Abdeckhauben oder „Spuckschutz“** bzw. entsprechender Abstand am Stand durch künstliche Barriere ist zu gewährleisten;



- ✓ **Aufbewahrung warmer Speisen:** In mikrobiologischer Hinsicht muss die Heißhaltung von gegarten Speisen so erfolgen, dass an allen Stellen der Speisen eine gesicherte Temperatur von mindestens +60 °C stets eingehalten wird, um eine Keimvermehrung und ggf. damit einhergehende Toxinbildung sowie nachfolgende lebensmittelbedingte Erkrankungen zu verhindern.
Aus Qualitätsgründen sollte eine Heißhaltezeit von 3 h nicht überschritten werden.
- ✓ **Eigenkontrolle:** Bei der Zubereitung von Speisen durch mehrere Personen, sollte eine **Liste** („Salatliste“, „Kuchenliste“) geführt werden, welche darlegt, wer welche Speisen mitgebracht hat.

Kennzeichnungspflichten

Verkehrsbezeichnung, Zusatzstoffkennzeichnung, Allergenkennzeichnung

- **Verkehrsbezeichnung des Lebensmittel** - Phantasiebezeichnung muss erklärt werden
Bsp.: „*Sängersteak, Brühwursterzeugnis aus Bratwurstbrät*“
- **A) Allergene und Zusatzstoffe in Lebensmitteln** sind dem Verbraucher seit Inkrafttreten der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) im Dezember 2015 grundsätzlich beim Verkauf von vorverpackter und loser Ware kenntlich zu machen. Der Gesetzgeber lässt bei loser Ware die Wahl zwischen einer schriftlichen und einer gleichgestellten mündlichen Auskunftspflicht. Die schriftliche Kenntlichmachung hat auf der Speisekarte / Preistafel / Getränkekarte (Bsp. Fußnotenregelung) oder im Rahmen einer schriftlichen Aufzeichnung (Ordner am Stand) zu erfolgen, die dem Verbraucher unmittelbar und leicht zugänglich zu machen ist. Auf diesen Ordner muss durch einen Hinweis am Stand aufmerksam gemacht werden.
- **B)** Die mündliche Auskunft muss auf Verlangen des Gastes und der Behörde jederzeit in schriftliche Form nachgewiesen werden - z.B. wie unter **A** - in Form eines Ordners, der dem Verbraucher oder der Behörde leicht zugänglich ist. Ebenso ist an der Betriebsstätte ein für den Verbraucher leicht erkennbarer Hinweis anzubringen, welcher auf die mündliche Auskunft und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Unterlagen hinweist. Grundsätzlich sind Allergene und Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise zu kennzeichnen.

Für öffentliche Veranstaltungen und Feste gilt nachfolgende Ausnahmeregelung:

Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen organisiert werden, sind von den Regelungen der LMIV und somit auch von der Allergen – und Zusatzstoffkennzeichnung ausgenommen; so zum Beispiel, Straßen-, Vereinsfeste mit „Mitbringware“, Kuchenbüffet bei Second-Hand-Basar in Kitas, einmalige Teilnahme am Weihnachtsmarkt mit Gebäckverkauf für einen guten Zweck oder Schulfeste / Kindergartenfeste.

Das Unionsrecht soll hier also nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- / Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung.

Keine Ausnahmen gelten für gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten, regelmäßige Markthändler, Vereine mit Vereinsgastronomie/Clubheim sowie große Vereinsveranstaltungen mit professioneller Bewirtung und Speisenverkauf.

Liste der Allergene:

1. **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse (**Getreidesorte muss benannt werden**)
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. **Eier** von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** und Milcherzeugnisse (**inklusive Laktose**)
8. **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse (**Schalenfruchtart muss benannt werden**)
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiel für eine Musterspeisekarte / Preistafel (Zusatzstoffe / Allergene)

<u>Musterspeisekarte</u>	
• SUPPEN	
• Nudelsuppe (a) mit Ei (5)	2,90 €
• Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7)	4,90 €
• VORSPEISEN	
• Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2,5,7)	5,90 €
• Irischer Räucherlachs auf Toast (a,j) mit Sahnemeerrettich (1,2)	6,90 €
• HAUPTGERICHTE	
• Paniertes Schnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) und Pommes Frites (5)	9,90 €
• Kabeljau in Senfsauce (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,f) (2)	9,90 €
• SALATE	
• Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b, d, k) (2,3,4,6)	6,90 €
• Schichtsalat (c,r,j)	5,90 €
• DESSERTS	
• gemischter Eisbecher (f, c, g, h) (1,2)	3,90 €
• Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f) (1,2,8)	2,90 €
<u>Zeichenerklärung Zusatzstoffe</u>	
1) mit Farbstoff	7) mit Phosphat
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Süßungsmittel
3) mit Antioxidationsmittel	
4) geschwefelt	
5) mit Geschmacksverstärker	
6) geschwärzt	
<u>Zeichenerklärung Allergene</u>	
a) Weizen	g) Pistazien
b) Krebstiere	h) Haselnüsse
c) Eier	i) Senf
d) Fische	j) Sesamsamen
e) Erdnüsse	k) Weichtiere
f) Milch / Laktose	

Möglichkeit einer schriftlichen Aufzeichnung im Rahmen der Ordnerlösung:

Gericht:

Nummer auf Speisekarte:

Zusatzstoffe:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Legende der Zusatzstoffe (Beispiele):

- 1= mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= chininhaltig
- 8= geschwärzt (E 579; Eisen II Gluconat)
- 9= enthält Phenylalaninquelle
- 10= mit Nitritpökelsalz
- 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 = gewachst, bei Zusatzstoffen zur Oberflächenbehandlung

Allergene:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Legende der Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5, Kamut A 6, Hybridstämme A 7)
- B= Krebstiere,
- C= Eier,
- D= Fisch,
- E= Erdnüsse,
- F= Soja,
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
- H= Schalenfrüchte (Mandel H 1, Haselnuss H 2, Walnuss H 3, Cashew H 4, Pecannuss H 5, Paranuss H 6, Pistazie H 7, Macadamianuss H 8),
- I= Sellerie,
- J= Senf,
- K= Sesamsamen,
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
- M= Lupinen,
- N= Weichtiere

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.