

Merkblatt

Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch Staub, Mikroorganismen, Verunreinigung, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind.

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der **Verkaufsstand** muss die Lebensmittel ausreichend schützen; die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instandgehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände/Anlagen/Einrichtungen benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete **Temperaturen** für hygienisch einwandfreies Behandeln und Inverkehrbringen (z.B. Kühlung und Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen **Kennzeichnungsmerkmalen** zu versehen (z.B. **Allergene, Zusatzstoffe, Preisangaben**).
5. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
6. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls (beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln) **Hygieneschutzkleidung** tragen. Das Personal muss gesund sein, das heißt frei von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung, Behandlung und Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

Erläuterungen: Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, wie z. B. Fleisch, Fisch, Käse sowie deren Erzeugnisse, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Salate und Imbissartikel.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind **aus einem Verkaufswagen oder Kiosk** heraus zu verkaufen, der insbesondere folgenden Anforderungen genügen muss:

1. Der **Fußboden** ist gleitsicher, wasserundurchlässig und fugendicht herzurichten. Er muss leicht zu reinigen sein.
2. Alle **Wandflächen** sind (bis zu einer Höhe von mindestens etwa 2m) mit einem glatten, abwaschbaren, hellen Belag fugendicht zu versehen, darüber liegende Flächen müssen glatt und hell sein.
3. Die **Decke** muss glatt, dicht und geschlossen sein.
4. Über Koch-/Brat-/Grillanlagen sind **Abzugshauben** mit Fettfiltern anzubringen, die den anfallenden Wrasen nach außen/ggf. über das Dach leiten.
5. Im Stand/Wagen muss eine hygienisch einwandfreie **Handwaschgelegenheit** mit **fließendem Warm- und Kaltwasser** von Trinkwasserqualität vorhanden sein. Seifenspender und saubere Einmalhandtücher sind im Bereich des Handwaschbeckens, das jederzeit und leicht zugänglich sein muss, vorzuhalten. Anfallendes Abwasser ist hygienisch einwandfrei aus dem Wagen herauszuleiten, aufzufangen (z.B. Abwassertank) und unter Beachtung der umwelthygienischen Vorschriften zu beseitigen.
6. Zum Abwaschen von Bedarfsgegenständen und evt. Gästegeschirr (Verwendung von Mehrweggeschirr) muss eine **gesonderte Geschirrspülmöglichkeit** zusätzlich vorhanden sein.
7. Für die Bevorratung müssen ausreichend und geeignete **Kühleinrichtungen** vorhanden sein. Die vorgeschriebenen Lagertemperaturen sind ausnahmslos einzuhalten; eine Lagerung in nicht für den Lebensmitteltransport konstruierten Privat-Pkw's ist unzulässig.
8. Der Imbissstand/-wagen muss über alle notwendigen **Lagermöglichkeiten** und **Vorbereitungsflächen** aus lebensmittelechtem Material und hygienisch einwandfreier Beschaffenheit verfügen.
9. Sollte ein Holzkohlegrill zusätzlich vor oder neben dem Wagen aufgestellt werden, so ist er ausreichend vor nachteiligen Einflüssen (Überdachung, Wandabplanung, Fußbodenbelag, Kundenschutz) zu schützen. (vgl. auch nachfolgende Hinweise)

III. Anforderungen an sonstige Lebensmittelstände

Auf Volksfesten oder ähnlichen **unregelmäßig** stattfindenden **Veranstaltungen** können bestimmte Lebensmittel auch aus anderen Ständen als Verkaufswagen, Imbisswagen und Kiosken heraus verkauft werden, z.B. **Verkaufszelte**, sofern sie folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss **allseitig umschlossen** sein.
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein dreiseitig umschlossenes **Zelt** (Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der **Fußboden** im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht verfugt etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen (z. B. Fußbodenplatten).
4. Die **Arbeits- und Verkaufstische** für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer unbearbeitetes Obst und Gemüse) muss mit einer **Handwaschgelegenheit** mit fließendem warmen Wasser (z. B. Campingausrüstung), Einweghandtuchspender und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser ist nicht ausreichend. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise – z. B. durch Anhauchen oder Anhusten/-niesen/-spucken – nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinandergestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten aus diesem Grunde grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls **Lebensmittel gereinigt** werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
9. Zum Abwaschen der Bedarfsgegenstände und falls Mehrweggeschirr verwendet wird, muss zur **Geschirreinigung** zusätzlich eine Vorrichtung (Spülmobil, eigene Geschirrspüle, Geschirrspülautomat u.ä.) an geeigneter Stelle zur Verfügung stehen. Die im Verkaufsstand behandelten und abgegebenen Lebensmittel dürfen durch das Schmutzgeschirr nicht beeinträchtigt werden (separate Geschirrrücknahme und -reinigung).
10. Die Lebensmittel sind **küchenfertig** in **verpackter Form** zu beziehen und bis zur Abgabe an den Verbraucher vorschriftsmäßig zu behandeln (**Kühlhaltung, Heißhaltung**, auch beim Transport).

IV. Personalhygiene

1. Das Personal/ der Inhaber der Reisegewerbekarte muss im Besitz einer **Belehrungsbescheinigung** des Gesundheitsamtes zur Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG, gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1, 2) sein.
2. Das Personal muss **Hygieneschutzkleidung** tragen.
3. Für die **Aufbewahrung** von **Straßen- und Hygienekleidung** müssen getrennte Einrichtungen (z.B. Schränke) im Wagen/Stand oder an anderer geeigneter Stelle vorhanden sein, so dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Für das Personal ist eine **Personaltoilette** mit Vorraum/Handwaschbecken mit fließend Warmwasser, Seifen- und Handtuchspender gefordert. Ausreichend ist das Mitnutzerrecht einer geeigneten Toilette in unmittelbarer Nähe des Standortes, sofern die Benutzung während der gesamten Verkaufszeit gesichert ist.

V. Standort

1. Die Lebensmittelstände/-wagen müssen in hygienisch geeignetem Umfeld aufgestellt werden.
2. Für hygienische **Abfallaufbewahrung und -beseitigung** ist Sorge zu tragen; die Abfallbehälter müssen Deckel haben, regelmäßig geleert und gereinigt werden.
3. **Trinkwasserentnahmestellen** sowie **Abwasserentsorgungsmöglichkeiten** müssen in angemessener Zahl vorhanden sein ebenso **Personaltoiletten**.

VI. Sonstige Hinweise

Schankanlagen müssen über Spülbecken (oder einen geeigneten Gläserspülautomaten) für Gläser verfügen, die an fließendes Wasser mit Trinkwasserqualität angeschlossen sind; ist kein Spülbecken vorhanden, dürfen nur Einwegbecher benutzt werden. Schankanlagen müssen das Betriebsbuch mitführen und einen gültigen Reinigungsnachweis haben.

Zu widerhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen können nach dem Lebensmittelrecht als Straftat oder Ordnungswidrigkeit geahndet werden.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)
- IfSG - Infektionsschutzgesetz (BGBl. I 2000 S. 1045)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) (GBl. I S. 1469)

Empfehlungen:

- DIN 10500
- DIN 6650
- Leitlinie - Gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten

Weitere Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Pankow von Berlin

Abteilung Ordnung und Öffentlicher Raum

Ordnungsamt

FB Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Anschrift: Fröbelstr. 17, 10405 Berlin

Telefon: (030) 90295 5130

E-Mail: vetleb@ba-pankow.berlin.de

Stand: 01/2025