

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar, sind begrüßenswert und erwünscht.  
Um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten, die die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln sichern sollen.

*Dieses Merkblatt enthält nur eine Kurzinformation und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. (Stand Mai 2015)*

*Weitere Informationen können vor Ort und im Einzelfall darüber hinaus bei dem oben aufgeführten Amt angefragt werden.*

*Unsere Mitarbeiter/innen stehen Ihnen gerne zur Verfügung.*

Weitere Informationen: [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de) [www.hausfrauenbund-hessen.de](http://www.hausfrauenbund-hessen.de)

## **Anforderungen an die Ausstattung und den Umgang mit Lebensmitteln für Marktstände als vorübergehende Einrichtung auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten**

### **Allgemeine Anforderungen an die Verkaufsstände**

Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein sowie sauber und instand gehalten werden, dass eine gute lebensmittelrechtliche Hygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.

Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen

1. allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und erforderlichenfalls Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.

Der Boden muss so beschaffen sein (fest und leicht zu reinigen), dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt.

2. Über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen.

Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Das Abwasser ist direkt in das Abwassernetz oder in geschlossene Systeme abzuleiten.

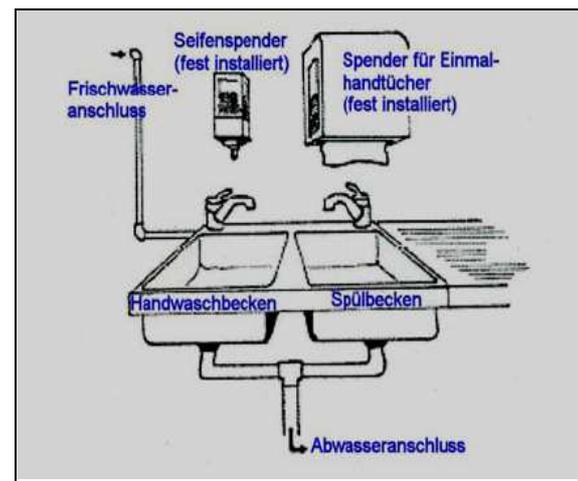
3. Glatte und abwaschbare Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

Eine Blende zur Abschirmung zum Schutz der offenen Lebensmittel (Spuckschutz) oder ein Abstand zum Kunden ist erforderlich.

4. Über geeignete Kühl- und Gefriereinrichtungen verfügen.

Diese müssen die erforderlichen Temperaturen (beim Lieferanten zu erfragen bzw. der Kennzeichnung auf der Verpackung zu entnehmen) gewährleisten.

Thermometer zur Kontrolle müssen vorhanden sein.



Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- und Verkaufsraum zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

## Schankanlagen

Getränkeschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme zu reinigen.  
Die Nachweise darüber sind bereitzuhalten.

## Anforderungen an die Lebensmittel

An den Verkaufsständen dürfen nur einfache Zubereitungstätigkeiten durchgeführt werden, die dem Verkauf / Erhitzen von Lebensmitteln direkt voraus gehen (z. B. Belegen von Brötchen, Belegen von Pizzen etc.) Es darf keine direkte Produktion stattfinden (z. B. Herstellung von Hackfleisch, Herstellen von Fleischspießen).

Bei der Heißhaltung von Speisen ist auf eine Kerntemperatur von mindestens +65°C zu achten. Geöffnete Lebensmittel sind in geeignete Behältnisse umzufüllen (z. B. Thunfisch oder Ananas aus der Dose).

Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert und gelagert werden.

Lebensmittel, auch in Behältnissen, dürfen nicht auf dem Boden stehen.

## Anforderungen an die Beschäftigten

Alle Personen die in der Verkaufsstelle tätig sind, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Uhren ist zu verzichten.

Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab.

In der Verkaufsstelle darf nicht geraucht werden.

Geeignete Toiletten für das Personal müssen vorhanden sein.

Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel behandeln, müssen eine Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes vorweisen können (z. B. Einsatz von Personen mit Ausbildung als Metzger, Bäcker, Koch, etc.).

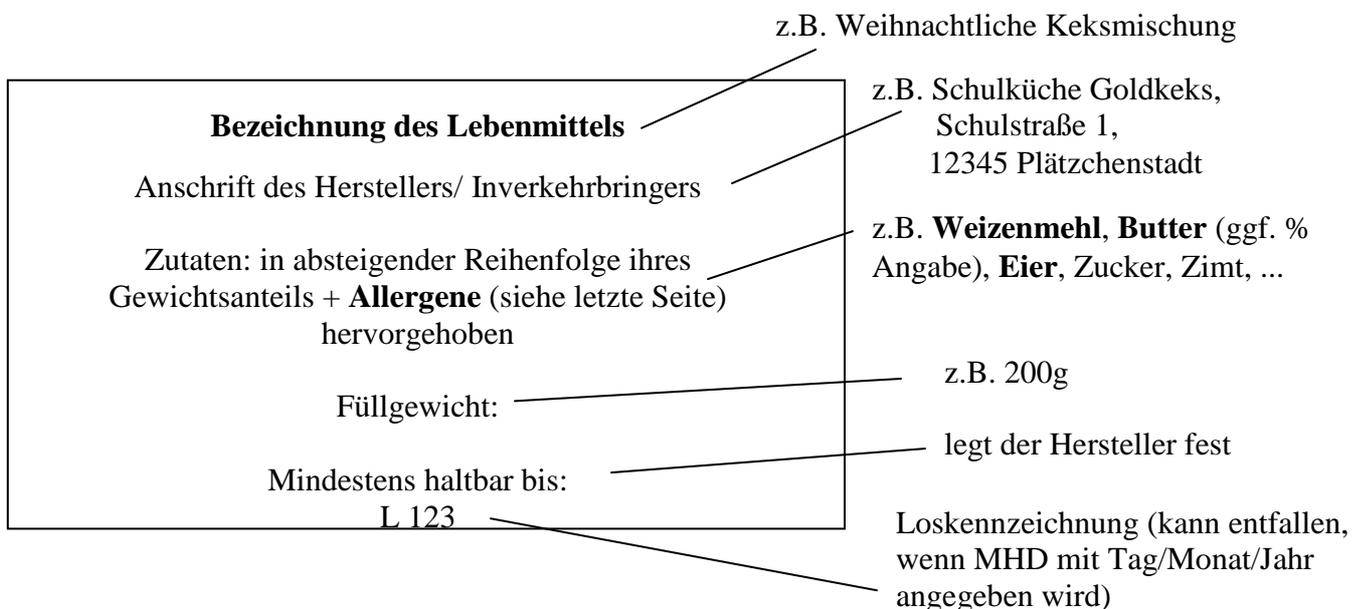
Diese Belehrungspflicht gilt in der Regel nicht im Rahmen von einmaligen, nicht gewerbsmäßigen Veranstaltungen wie Straßenfesten, Sommerfesten, Vereinsveranstaltungen.

Zuständig für die Belehrungen ist das Gesundheitsamt, das auch für Rückfragen zur Verfügung steht (Telefon 06151 / 33090).

## Kennzeichnung von Fertigpackungen

Für die Kennzeichnung von **Fruchtaufstrichen** siehe Beispiel unten. Für **Konfitüren, Gelees** und **Marmeladen** bestehen bestimmte Anforderungen. Ein Merkblatt hierzu erhalten Sie bei uns.

Beispiel für die Kennzeichnung von Fertigpackungen (Gebäck):



## Kennzeichnung der Lebensmittel

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind auf der Speisekarte bzw. dem Aushang (mit Fußnoten in der Karte und Legende, siehe unten) anzugeben. Die verwendeten Zusatzstoffe sind von den Lieferanten (z.B. Metzger) einzuholen, bzw. den Packungen zu entnehmen.

Zusatzstoffe	Kennzeichnung	Beispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Getränke, Lachsersatz, Eis
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Saucen, Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Fleischerzeugnisse
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Würzungen, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid / Sulfite	„geschwefelt“	Kartoffelerzeugnisse, Trockenobst
Eisensalze	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Überzugsmittel	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel
Süßstoffe / Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Konserven, Getränke, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel
Phosphat (Stabilisator)	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
Koffein	„koffeinhaltig“	Getränke (Cola etc.)
Chinin	„chininhaltig“	Getränke (Bitter Lemon etc.)

### Beispiele für die Kennzeichnung in der Karte:

Lachsbrot (Lachsersatz) <sup>1,2</sup>

Currywurst <sup>3,4,6</sup>

Meeresfrüchtesalat mit Surimi (Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß) <sup>1,2,3,4</sup>

Griechischer Salat mit Weichkäse und Oliven <sup>7</sup>

Cola light <sup>2,8,9,10</sup>

Pizza mit Schinkenimitat <sup>\*,1,3,4,6</sup>

\* Pizza Belag nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen geformt, teilweise fein, zerkleinert, ohne Schwarte,

Zutaten: Schweinefleisch 51%, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Glucosesirup, Sojaweiweiß...

#### **(Originalkennzeichnung übernehmen)**

1: „mit Konservierungsstoff“

6: „mit Antioxidationsmittel“

2: „mit Farbstoff“

7: „geschwärzt“

3: „mit Phosphat“

8: „koffeinhaltig“

4: „mit Geschmacksverstärker“

9: „mit Süßungsmitteln“

5: „mit Nitritpökelsalz“

10: „enthält eine Phenylalaninquelle“

**Wein:** Farbe, Anbaugebiet (Mosel, Baden, ...), Qualitätsstufe (Tafelwein, Landwein, QbA)

**Saft** oder **Nektar** oder **Fruchtsaftgetränk** → Kennzeichnung der Packung ist zu übernehmen.

### **Kennzeichnung Schinken**

Grundsätzlich ist Schinken ausschließlich **Hinterschinken**.

Andere Schinkenarten (z.B. Vorderschinken, Formfleisch-Vorderschinken) oder Imitate sind mit der entsprechenden Bezeichnung und den enthaltenen Zutaten und Zusatzstoffen zu kennzeichnen (siehe Originalkennzeichnung des Produktes).

Achten Sie darauf, dass sie richtigen **Käse** (aus Milch ohne Pflanzenfett) und die richtige Tierart verwenden z. B. **Feta** nur bei Schafskäse/Ziegenkäse mit Ursprung Griechenland, Kuhmilchkäse entspricht Weichkäse oder Weißkäse.

Bei der Verwendung von **Surimi** ist die Kennzeichnung „Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß“ zu deklarieren.

Werden nachgemachte Krebstier- oder Weichtiererezeugnisse verwendet lautet die Verkehrsbezeichnung **Surimi, ...-Imitat** (z.B. Krebsfleisch-(Muslitos), Garnelen-, Shrimps-, Tintenfisch).

**Döner / Fleischdrehspieß und ähnliche Erzeugnisse:** die Tierart und die „**abweichenden**“ Zutaten (z.B. Stärke, Paniermehl, Erbsenmehl, Sojaprotein, Zellulose oder andere pflanzliche Zutaten) sind mit der **Originalbezeichnung des Herstellers zu kennzeichnen** und die Original-Kennzeichnung ist vor Ort zur Rückverfolgbarkeit bereitzuhalten.

**Allergenkennzeichnung** gemäß VO (EU) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung  
 Seit dem 13.12.2014 müssen die in der Verordnung benannten **14 Hauptallergene** auch bei loser Abgabe von Lebensmitteln gekennzeichnet werden:

1. Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
2. Milch/ Milcherzeugnisse	
3. Eier/ Eierzeugnisse	
4. Erdnüsse	
5. Soja	
6. Schalenfrüchte	Mandel, Pistazien, Hasel-, Pekan-, Macadamia-, Queensland-, Walnüsse, Cashewkerne
7. Lupinen/ -erzeugnisse	
8. Sellerie	
9. Fisch	
10. Krebstiere/ -erzeugnisse	Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer
11. Weichtiere	Tintenfisch, Octopus, Calamares, Muscheln, Schnecken
12. Senf	
13. Sesam	
14. Schwefeldioxid und Sulfite	

Die Kennzeichnung (allergene Lebensmittel) kann auf Speise- u. Getränkekarten als Fußnote erfolgen, in einem gesonderten Infoblatt, Ordner oder ähnlichem für den Kunden zugänglichem Infomaterial. Sollte die Information nicht direkt am Produkt oder der Speisekarte angebracht sein, muss ein deutlicher Hinweis für den Gast/Kunden angebracht werden, wo die Information einzusehen ist.

*Wird bereits im Namen des Gerichts, z.B. Eiersalat Weizenbrot, das allergene Lebensmittel genannt, ist keine weitere Kennzeichnung notwendig.*

Empfohlen wird als Form der Abgrenzung eine andere Kennzeichnungsart als die Zusatzstoff-Kennzeichnung z.B. Buchstaben statt Zahlen zu verwenden.

**Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist auch weiterhin verpflichtend auf allen Speisekarten anzubringen.**

**Beispiel:**

<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Allergene</u>
1 – mit Farbstoff	<b>A</b> - Glutenhaltiges Getreide
2 – mit Konservierungsstoff	<b>B</b> - Milch / -erzeugnisse
3 – mit Antioxidationsmittel	<b>C</b> - Eier / -erzeugnisse
4 – mit Phosphat (Stabilisatoren)	<b>D</b> - Erdnüsse

usw.

**Musterbeispiel Aushang:**

- Wiener Schnitzel (**A,C**) mit Pommes
- Kartoffelsuppe (**B**) mit Würstchen<sup>2,4</sup>
- Räucherlachs auf Toast (**A**) mit Sahnemeerrettich (**B**)<sup>2</sup>

**Musterbeispiel Allergenliste:**

**Allergenkennzeichnung**

Lebensmittel	Glutenhaltige Getreide:	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Schalenfrüchte:	Mandel	Pistazien	Haselnüsse	Pekannüsse	Paranüsse	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Walnüsse	Cashewkerne	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Schwefeldioxid Sulfite
Schnitzel	x	x						x																			
Joghurt-Sauce								x		x	x											x	x				
Wein																											x
Pizzabrot	x	x																									
usw.																											

Diesen Vordruck können Sie als Blankoformular unter [veterinaeramt@ladadi.de](mailto:veterinaeramt@ladadi.de) oder 06151/ 95161-0 anfordern.

Diese Allergene müssen ebenfalls bei Fertigpackungen (z.B. Weihnachtsgebäck) in der Zutatenliste angegeben und durch **Fettdruck** oder *Kursivschrift* oder Unterstreichen hervorgehoben werden!