

## 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 nicht ausgesetzt sind. Nur sichere Lebensmittel dürfen in den Verkehr gebracht werden.

**Nachteilige Beeinflussung (Definition):** Eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

Wer gelegentlich und im kleinen Rahmen ohne Beteiligung gewerblicher Anbieter Lebensmittel handhabt, zubereitet, lagert oder Speisen zubereitet (z. B. Kirchen, Vereine, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Kleinveranstaltungen, wie etwa Wohltätigkeitsveranstaltungen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten), kann in der Regel nicht als ein „Unternehmen“ angesehen werden und unterliegt daher nicht den Hygienevorschriften der Europäischen Union.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte sind für diese Tätigkeiten dennoch als dringende Empfehlungen zu betrachten, um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten und nachteilige Beeinflussungen gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu vermeiden.

### Mindestanforderungen an einen Verkaufsstand

- Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
- Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
- Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe, Preisangaben etc. Näheres dazu: <https://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter.html>

### Anforderungen an Herstellung/Verkauf von unverpackten Lebensmitteln (lose Ware)

Die Tätigkeit sollte vorzugsweise in einem Verkaufsfahrzeug erfolgen oder folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z. B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
- Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein Zeltdach (Sonnenschirm nicht ausreichend).

- Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden erforderlich (z. B. Plane, Folie).
- Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.
- Der Verkaufsstand (außer für frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Die verwendeten Schläuche müssen lebensmittelecht sein (Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig). Näheres hierzu: <https://www.stadt-muenster.de/gesundheit/hygiene-und-umweltmedizin/wasserhygiene.html#c7400>
- Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
- Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
- Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind derart vom Publikum und Insekten abzuschirmen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berührung) ausgesetzt sind. Dies kann durch geeignete Glasschürzen, Abdeckungen o. Ä. oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes erfolgen.
- Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
- Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

### **Anforderungen an Herstellung/Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln**

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 42 Infektionsschutzgesetz gehören:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Folgende Anforderungen sind zusätzlich zu den bereits genannten Vorgaben zu erfüllen:

- Produktspezifische Temperatur-, Verarbeitungs- und Lagerungsbedingungen müssen eingehalten werden.
- Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leichtverderbliche Lebensmittel muss zusätzlich mit fließendem **warmem** Wasser ausgestattet sein.
- Das Personal muss Schutzkleidung tragen.
- Wer diese Lebensmittel herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss **vor Ort** eine gültige **Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz** vorlegen können.

- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände **hygienische Sanitäreinrichtungen** vorhanden sein.

**Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.**

## Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=DE>
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs auf der Seite der Europäischen Union: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20190101&from=DE>
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV): [https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv\\_2007/](https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG): <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=DE>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV): <https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/>
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuLV): [https://www.gesetze-im-internet.de/zzulv\\_1998/](https://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/)
- **Leitlinien für eine gute Lebensmittel-Hygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten:** [https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc\\_lkm=12590](https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590)
- Feste sicher feiern vom Bundeszentrum für Ernährung: <https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html>

## Kontakt

Gesundheits- und Veterinäramt  
 Fachstelle Lebensmittelüberwachung  
 Nieberdingstraße 30a  
 48155 Münster

Tel. 02 51/4 92-54 61

Fax 02 51/4 92-54 99

E-Mail: [veterinaeramt@stadt-muenster.de](mailto:veterinaeramt@stadt-muenster.de)

Internet: <https://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz>