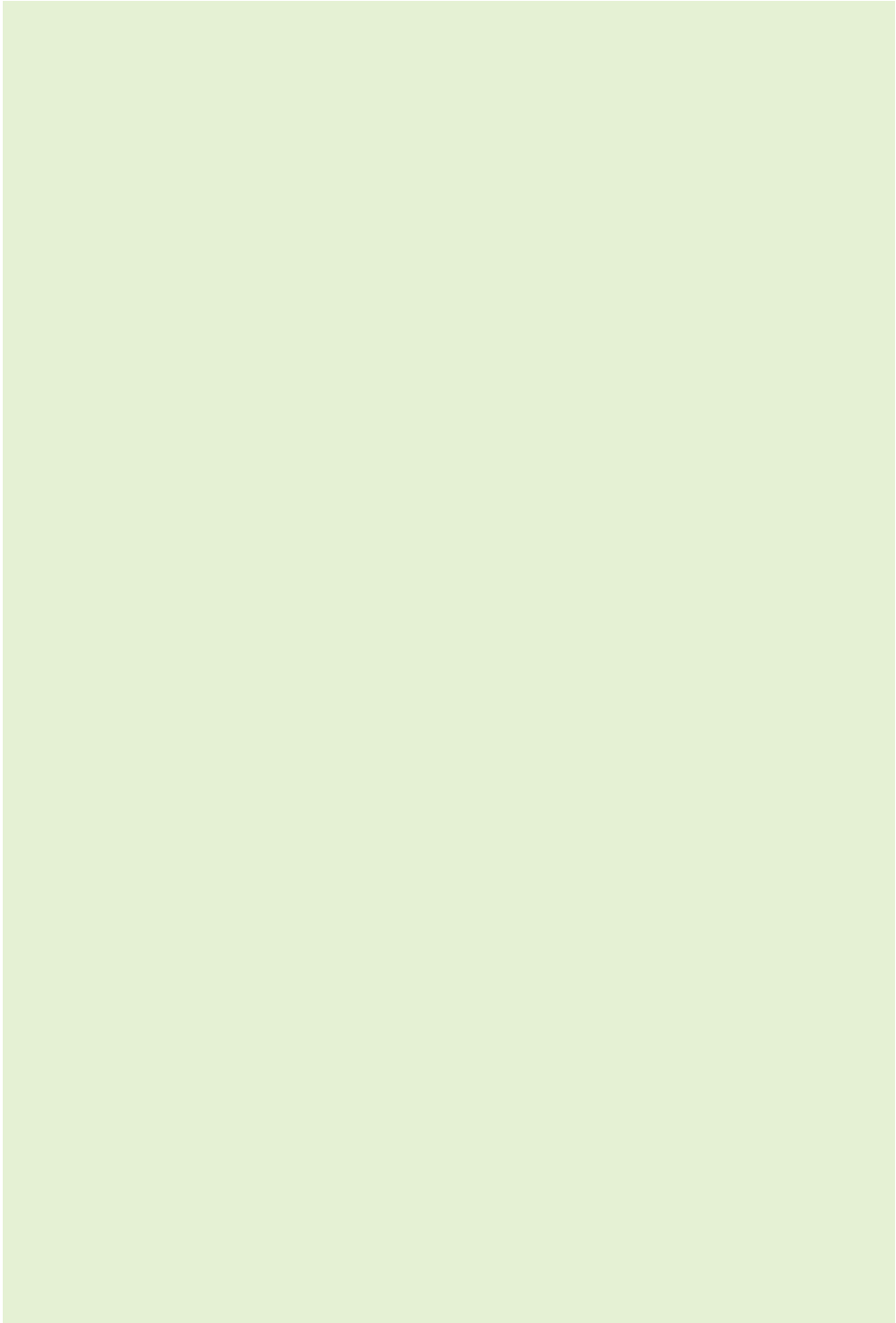




***Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln  
auf Jahrmärkten, Volksfesten, Messen und  
ähnlichen Veranstaltungen***

Informationen der Abteilung für  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Stand: September 2014



## ***Informationen zur Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln auf Jahrmärkten, Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen***

**Folgende Mindestanforderungen müssen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln erfüllt werden.**

### **Anforderungen an Verkaufsstände und Verkaufswagen:**

Verkaufseinrichtungen müssen grundsätzlich so **aufgestellt** und **beschaffen** sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen gewährleistet ist. Dazu müssen die Verkaufseinrichtungen folgende Anforderungen erfüllen:

- ▶ Verkaufsstände müssen ein regendichtes **Dach** haben, das an der Verkaufsseite zum Schutz der Lebensmittel gegen Regen und Sonne weit genug übersteht.
- ▶ Decken und Dachinnenseiten müssen so verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen und das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- ▶ Die **Wände** müssen bis zu einer ausreichenden Höhe aus wasserundurchlässigem, glattem, abwaschbarem und ggf. desinfizierbarem Material bestehen.

- ▶ Der **Fußboden** muss geschlossen und leicht zu reinigen sein (z.B. Verwendung von Linoleum, PVC-Belag usw.). Reiner Straßenbelag erfüllt die Anforderungen nicht.
- ▶ **Verkaufs- und Arbeitstische** müssen über eine glatte, riss- und spaltenfreie Oberfläche verfügen bzw. mit einem glatten, riss- und spaltenfreien Belag versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind.
- ▶ Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen **Personalhygiene** zur Verfügung stehen, insbesondere eine separate **Handwaschgelegenheit** (fließendes kaltes und warmes Wasser in Trinkwasserqualität, geschlossene Abwasserableitung). Außerdem müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Flüssigseife, einmal zu benutzende Handtücher) vorhanden sein.
- ▶ Zum **Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen sowie zum Waschen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Dies darf nicht im Handwaschbecken erfolgen. Hierzu ist Wasser ausschließlich in Trinkwasserqualität zu verwenden.

- ▶ **Zubereitungsgeräte** (Grillvorrichtungen, Friteusen usw.) sind im Verkaufsstand so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (Spuck- und Hustenschutz) sowie durch Witterungseinflüsse, Straßenstaub, Autoabgase etc. vermieden wird.
- ▶ Zur Bevorratung **leichtverderblicher Lebensmittel** müssen ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden sein.
- ▶ **Unverpackte Lebensmittel** (außer frisches Obst und Gemüse) sind so durch entsprechende Schutzvorrichtungen (z.B. Thekenaufsätze, Platzieren in zweiter Reihe etc.) abzuschirmen, dass sie durch Berühren, Anhusten, Anniesen etc. von den Kunden nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- ▶ **Einrichtungen zur Lagerung von Lebensmitteln** (z.B. Container, Kühlwagen) müssen sauber und instand gehalten werden.

#### **Sonstige Anforderungen:**

- ▶ Lebensmittel dürfen grundsätzlich nur so behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie **keiner nachteiligen Beeinflussung** durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungen, Temperaturen, Gerüche, Rauch, Abfälle, Schädlinge, Ausscheidungen, ungeeignete Behandlungsverfahren etc. ausgesetzt sind.
- ▶ Das Verkaufspersonal hat angemessene, saubere **Schutzkleidung** zu tragen.
- ▶ Personen mit offenen **Hautinfektionen und Wunden** dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen.
- ▶ In der Verkaufseinrichtung darf **nicht geraucht** werden.
- ▶ Für ein hygienisch einwandfreies Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln müssen geeignete **Temperaturen** herrschen. Bei Warmspeisen ist die Heißhaltetemperatur einzuhalten (siehe Anlage). Die Kühlkette ist bei Transport, Bevorratung und Verkauf aufrecht zu erhalten.
- ▶ Anfallende **Speisereste, benutzte Handtücher und Lebensmittelabfälle** sind in sauberen verschleißbaren Behältnissen zu sammeln und sachgerecht zu entsorgen.
- ▶ Auf die nach dem **Infektionsschutzgesetz** vorgesehene Belehrung wird hingewiesen. Diese ist erforderlich u.a. für den Umgang mit Fleisch, Fisch, Milch und Milcherzeugnissen, Speiseeis, Feinkostsalaten, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage. Nähere Informationen zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erhalten Sie beim Gesundheitsamt.

- ▶ Die Einhaltung der erforderlichen Temperaturbedingungen ist mindestens arbeitstäglich zu überprüfen und zu dokumentieren.
- ▶ Die Versorgung mit Wasser in Trinkwasserqualität hat in geeigneten Schlauchsystemen zu erfolgen. Garten- oder Feuerwehrschräuche erfüllen diese Anforderungen nicht.

### **Kennzeichnungspflicht:**

Die Lebensmittel sind **ausreichend zu kennzeichnen**. Werden Speisen oder Getränke abgegeben, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten (z.B. Konservierungs-, Aroma-, Farbstoffe), müssen diese auf Preistafeln und Speisekarten kenntlich gemacht werden (z.B. Würstchen mit Phosphat, Kartoffelsalat konserviert mit Benzoesäure, Limonade mit Farbstoff usw.) (siehe Internetseite des Odenwaldkreises unter [www.odenwaldkreis.de](http://www.odenwaldkreis.de) → Aktuelles, Verwaltung, Politik → Ländlicher Raum → Veterinärwesen und Verbraucherschutz → Formulare → Infoblatt Nr. 32 – Kenntlichmachung von Zusatzstoffen).

**Die Ausführungen des Merkblatts erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.**

### **Kontakt**

Zur Beantwortung weiterer Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Odenwaldkreises während der Dienstzeiten unter folgenden Telefonnummern zur Verfügung:

06164 505-1208

06164 505-1209 oder

06164 505-1212

## **Höchsttemperaturen für kühlpflichtige Lebensmittel**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Bemerkungen</b>
Roher Fisch	+ 2° C	in schmelzendem Eis
Innereien	+ 3° C	z. B. Leber, Nieren, Zunge
Geflügelfleisch	+ 4° C	z. B. Putenbrust, Grillhähnchen
Fleisch, frisch	+ 7° C	z. B. frisches Rind- und Schweinefleisch
Verarbeitete Fischereierzeugnisse	+ 7° C	geräuchert, mariniert, gesäuert
Milchprodukte	+ 7° C	
Pasteurisierte Konsummilch	+ 8° C	
Butter, Käse und Käsezubereitungen	+ 10° C	
Leicht verderbliche Lebensmittel	+ 7° C	z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, frische, zerkleinerte Salate, Feinkostsalate, Mayonnaise, Thunfisch, belegte Brötchen
Hackfleisch aus EU zugelassenen Betrieben	+ 2° C	als Fertigpackung
Hackfleisch - zur alsbaldigen Abgabe	+ 7° C	
- zur Abgabe am Tag der Herstellung (Bevorratung in der Kühltheke)	+ 4° C	
Kleinwild, Federvieh	+ 4° C	z. B. Hasen, Wild- und Hauskanninchen, frisch
Haarwild	+ 7° C	z. B. Reh, Wildschwein
Hühnereier ab dem 18. Tag nach dem Legedatum	+ 5° bis 8° C	Eine Wechsellagerung zwischen warm und kalt muss vermieden werden, da dies zur Bildung von Kondenswasser führt und somit ein Wachstum von Bakterien und Schimmel begünstigt.
Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18° C	Ein vorübergehender, unvermeidbarer Temperaturanstieg um bis zu 3° C ist zulässig.

Speiseeis in Lagerung	- 18° C	Ein vorübergehender, unvermeidbarer Temperaturanstieg um bis zu 3° C ist zulässig.
Speiseeis unmittelbar zum Ausportionieren	- 10° C	z. B. in Verkaufstheken von Eiscafés
Die Lagertemperatur im Kühlhaus / Kühlschranks muss grundsätzlich dem empfindlichsten Lebensmittel angepasst werden. Die Kühltemperaturen gelten für die entsprechenden Lebensmittel, sofern vom Hersteller keine anderen Temperaturen vorgegeben sind.		

<b>Mindesttemperatur für heiß zu haltende Lebensmittel</b>		
<b>Lebensmittel</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Bemerkung</b>
Mindesttemperatur bei der Zubereitung von erhitzten Lebensmitteln	mind. + 75° C	z. B. Fleisch- und Fischgerichte, Gemüsezubereitungen
Heiß zu haltende, verzehrfertige Lebensmittel	mind. + 65° C	Um einerseits z. B. Bakterienwachstum zu verhindern und andererseits Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellstruktur, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverlust vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen zu vermeiden, sollte die Dauern der Heißhaltung auf maximal 3 Stunden begrenzt werden.

### **Auf folgende Produkte sollte verzichtet werden:**

- ▶ Selbstgemachte Mayonnaisen z. B. bei Salaten usw.
- ▶ Speisen, die mit/aus Rohei hergestellt werden, z. B. Tiramisu
- ▶ Kuchen mit nicht durchgebackenen/ nicht durcherhitzten Auflagen und/ oder Füllungen, z. B. Sahne-/Kremlorten
- ▶ Rohe Hackfleischerzeugnisse und rohe Bratwürste



**Herausgeber:**

Der Landrat des Odenwaldkreises  
Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Michelstädter Str. 12  
64711 Erbach  
Dienstgebäude:  
Scheffelstraße 11  
64385 Reichelsheim

**Redaktion:**

Lisa Horlebein  
Telefon: 06164 505-1202  
E-Mail: [L.horlebein@odenwaldkreis.de](mailto:L.horlebein@odenwaldkreis.de)  
Internet: [www.odenwaldkreis.de](http://www.odenwaldkreis.de)

**Bilderquelle:**

Titel: Tobi Grimm / pixelio.de

