

MERKBLATT über die Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Straßenfesten, Vereinsfesten, Kirchweihen, Faschingstreiben und dgl.



▲
Merkblatt online

Bei Abgabe von Alkohol muss eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz (GastG) vorliegen (wird von der am Veranstaltungsort zuständigen Gemeinde erteilt)

Wenn keine Gewerbeanmeldung als Lebensmittelunternehmen vorhanden ist, ist eine Registrierung beim Landratsamt Nürnberger Land als Lebensmittelunternehmer erforderlich. [Formblatt Registrierung](#) → →



Dies gilt ebenso, wenn im privaten häuslichen Bereich Lebensmittel gelagert, hergestellt oder behandelt werden, welche für Dritte auf Festen, Märkten usw. in Verkehr gebracht werden sollen.

Informationsmöglichkeiten bestehen über den Leitfaden der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) [Feste sicher feiern - Leitlinie zur Guten Hygiene](#) → →



Auf Grund der Vielfalt lebensmittelrechtlicher Bestimmungen wollen wir hier **auszugsweise auf einige wichtige Bestimmungen hinweisen:**

Lebensmittel müssen so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt **nicht** einer **gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung** - wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierischen Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.

1 Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen:

1. Lebensmittel in Verkaufsständen, Grillplätzen und Schankbereichen müssen vor nachteiligen Beeinflussungen wie z. B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt werden, ebenso vor Dekorationsartikeln (z. B. Tannenzweige, Blumen etc.). Verkaufsstände etc. müssen überdacht, allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite geschlossen sein. [Beispiel fester Verkaufsstand/Handwascheinrichtung](#) → →
2. Die Wände, Böden und Decken müssen glatt, hell, leicht zu reinigen und und ggf. desinfizierbar sein.
3. Der Standplatz muss einen befestigten Boden haben (keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen.
4. Der Stand muss sauber und instandgehalten werden. Es muss eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussungen (z. B. durch Staub, Gerüche, Insekten, Schmutz) gewährleistet sein. Sonnenschirme reichen nicht aus!
5. Oberflächen, Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z. B. RESOPAL®, Stahl, ggfs. Lackfolien, o. ä. aber immer Lebensmittelecht).
6. Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffel-, Crêpesen usw. sind mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kunden- seite hin zu schützen (sog. „Warenschutz“, Spuckschutz“).
7. Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist **unbedingt** erforderlich! Benötigt wird **fließendes Warm- und Kaltwasser**. Die Handwaschgelegenheit ist mit Pumpseifenspender, ggf. Händedesinfektionsspender und Einmalhandtüchern auszustatten. **TIPP:** Bei vorübergehend/kurzfristig fehlendem Anschluss an das Wassernetz in einem Glühwein- oder Einkochtopf mit Zapfhahn und Stromanschluss einen Wasservorrat bereithalten.
8. An der Betriebsstätte (Verkaufsstand) wird Wasser entsprechend der Trinkwasserverordnung benötigt (frisches Leitungswasser). [Merkblatt Gesundheitsamt](#) → →
9. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgerätschaften und Einrichtungen ist **eine weitere** geeignete Vorrichtung, d. h. eine ausreichende Spülmöglichkeit (Doppelspüle, Spülmaschine, Spülmobil) mit fließender Warm- und Kaltwasserversorgung, einzurichten. Sofern sich neben dem Verkaufsstand die gewerbliche Betriebsstätte befindet, kann ggfs. der Spülbereich dort genutzt werden. Reinigungsgeräte selbst sind sauber zu halten und an separater Stelle hygienisch aufzubewahren.
10. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu reinigen. Lebensmittel, Verpackungsmaterialien, Ein-, und Mehrweggeschirr und deren Behältnisse nicht auf den Fußboden stellen, für ausreichende Ablagen und Platz sorgen (Empfehlung: Standgröße nicht zu knapp bemessen). Lebensmittel müssen abgedeckt und geschützt aufbewahrt werden. Empfindliche, kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend kühl zu lagern! Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden (siehe Beschreibung oben). Abfälle und genussuntaugliche Waren sind in verschließbaren Behältnissen aufzubewahren.



11. Eine Warentrennung in reine/unreine Bereiche hat im gesamten Betrieb zu erfolgen (z. B. Kühlschrank, Kühlanhänger, Lagerraum etc.). Verschiedene Bereiche können sich gegenseitig negativ beeinflussen (Übertragung von Schmutz und Mikroorganismen). Deshalb müssen Maßnahmen getroffen werden, die verhindern, dass es zu Keimverschleppungen aus unreinen in reine Bereiche bzw. zur Keimübertragung von unreinen auf reine Lebensmittel kommt. Bsp. Getränkekästen, Behälter welche auch auf Fußboden stehen, Gemüseboxen, usw.

12. Betriebsabhängig zu erstellen ist die Dokumentation der Eigenkontrollen wie z. B. Wareneingangskontrollen,

- Temperaturüberwachung
→ [Beispiel Dokumentation](#)
- Beim Inverkehrbringen von heißen LM sind die Anforderungen an die Heißhaltung einzuhalten/zu dokumentieren (Siehe ⑤ Nr. 4) → [Beispiel Dokumentation](#)
- Reinigungsplan
→ [Muster Reinigungsplan](#)



- Schädlingsmonitoring
→ [Schädlingsbekämpfungsplan](#)
- jährl. Belehrungen nach IfSG und Hygieneschulung
→ [Muster Hygieneschulung/IfSG Folgebelehrung](#)
- ehrenamtliche Helfer müssen ausreichend geschult sein (i.V.m. Doku Hygieneschulung)
→ [Leitfaden](#)



Für gewerblich tätige Personen (Betriebe und deren Beschäftigte) ist zusätzlich eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) erforderlich, zu erhalten beim Gesundheitsamt. Die mindestens zweijährige Folgebelehrung können Betriebsverantwortliche in der Folge selbst schulen. → [Erstbelehrung für den Umgang mit bestimmten Lebensmitteln](#)



Die erforderlichen Unterlagen halten Sie bitte in einem Ordner z.B. „Eigenkontrollen“ der Überwachungsbehörde, vor Ort bereit.

13. Separate Toiletten für die im Stand Beschäftigten müssen vorhanden sein. Die Toiletten sind dem Personenkreis, die mit Lebensmitteln umgehen, vorzubehalten. Sie dürfen dem Publikum nicht zugänglich sein. Die Toiletten müssen mit einer **zusätzlichen** Handwaschgelegenheit (wie Punkt 7, Satz 1) ausgestattet sein. Weiterhin müssen entsprechende Toiletten für Gäste mit geeigneten Handwaschgelegenheiten zur Verfügung stehen.

② Personalhygiene:

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Saubere, helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/Latzschürzen/Kochkleidung und ggf. Kopfbedeckung). Hand- und Armschmuck sind abzulegen. Hände waschen vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Beim Umgang mit Lebensmitteln herrscht Rauchverbot! Personen mit offenen insbes. eiternden Wunden und/oder Entzündungen an den Händen dürfen keine Lebensmittel behandeln oder verarbeiten, außer es werden geeignete Verbände ggfs. Fingerlinge, Einmalhandschuhe getragen, die häufig gewechselt werden müssen (Pflaster ist nicht ausreichend). Privatkleidung ist an geeigneter Stelle separat aufzubewahren.

③ Empfehlungen für den Umgang mit leichtverderblichen Fleischerzeugnissen:

1. Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse (wie rohe Bratwürste, Fleischspieße o. ä.) sind **unter 7°C zu lagern**. Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Bratwürste, Steaks, Schnitzel, Schaschlik oder ähnliche Spieße sollten nur durchgegart abgegeben werden. Erzeugnisse aus geschnetzeltem Fleisch (z. B. Gyros-Pfanne, China-Pfanne o. Ä.) oder aus zerkleinerten Innereien **unter 3°C** sollten bereits durchgegart auf das Fest verbracht werden.
2. Hackfleisch und gestackte, geklopfte Fleischzuschnitte (z. B. Schnitzel, geklopft) **sollen nur am Tage ihrer Herstellung**, Bratwürste und Schaschlik maximal am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden. Hierbei ist die Kühlkette und eine hygienische Lagerung einzuhalten.
3. Leichtverderbliche 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, sind ausreichend zu **kühlen** und entsprechend zu behandeln.

4. Temperaturen (Beispiele)

Bei diesen Temperaturen sind folgende Lebensmittel zu **lagern** und zu **transportieren**:

- Milch, Milchprodukte+ 8°C
- Wurstwaren/Fleisch, Salate, Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung), Cremetorten+ 7°C
- Geflügelfleisch+ 4°C
- Frischfisch **in schmelzendem Eis** (beachten: Tauwasser ablaufen lassen) oder maximal+ 2°C
- Tiefkühlware- 18°C
- Heißhaltetemperatur von Lebensmitteln (maximal 3 Stunden)> 65°C

Der Temperaturbereich zwischen > 65°C und < 10°C muss vermieden bzw. schnell durchschritten werden! Lebensmittel heiß oder kalt lagern!

4 Kennzeichnung von Speisen und Getränken:

1. Getränke und Speisen sind korrekt auf Preistafeln mit Mengenangabe aufzulisten, Qualitätsangaben (z. B. Orangensaft/-nektar, Schweine-/Kalbfleisch, Qualitätsstufen bei Wein, Schokolade/Fettglasur, ...) und Füllmengen bei Getränken sind anzugeben. Zusatzstoffe und Allergene sind kenntlich zu machen (z. B. Phosphat, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Süßstoffe, Farbstoffe, usw.); Etiketten und Angaben des Vorlieferanten sind zu beachten. Auf Allergene und Zusatzstoffe ist deutlich sichtbar für Kunden hinzuweisen.
2. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, sind gleichzeitig auch alkoholfreie Getränke anzubieten, wovon ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
3. Bei Betrieb von Getränkeschankanlagen ist zu beachten:
 - In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit **zwei Spülbecken** vorhanden sein (alternativ: Spülmaschine). Zum Spülen darf nur **Trinkwasser** verwendet werden (siehe Wasserversorgung). Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Keine Gläser auf dem Fußboden lagern. Gläser und Geschirr auf Absplitterungen prüfen.
 - Bei Verwendung von Schankanlagen müssen diese vor Inbetriebnahme gereinigt werden. Die Reinigung ist zu dokumentieren. Eine Zwischenreinigung insbes. luftführender Zapfarmaturen hat mindestens täglich zu erfolgen
 - Die **Druckgasbehälter** müssen vor Erwärmung geschützt werden (z. B. Aufstellen im Schatten, genügend Abstand zu Hitzequellen wie Grill etc.). Druckgasbehälter sind vor unbefugtem Zugriff (z. B. durch Gäste und Kinder) zu schützen, sie sind gegen Umfallen, Herabfallen, Anfahren etc. zu sichern. Zur Entleerung an die Schankanlage angeschlossene Druckgasbehälter müssen immer senkrecht aufgestellt und befestigt werden, **niemals schräg** oder **liegend**!

Weiterführende Informationen:

▪ [Arbeitssicherheitsinformation](#)



Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel
und Gastgewerbe BGN

▪ [Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen](#)



Deutscher Brauer-Bund e.V.

▪ [Feste sicher feiern - Leitlinie zur Guten Hygiene](#)



Leitfaden Deutschen Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V. (dgh)

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde, weshalb i.d.R. auf Gesetzes- und Verordnungstexte verzichtet wurde.
 ---> Auf eine aktuelle Gestaltung der Inhalte oder der Urheberschaft der verlinkten Seiten hat das Landratsamt Nürnberger Land keinerlei Einfluss.

Für evtl. auftretende Detailfragen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf:

Kontakt:

Landratsamt Nürnberger Land | Lebensmittelüberwachung

Waldluststraße 1 | 91207 Lauf an der Pegnitz

☎ 09123 950 6592 | Fax 09123 950 8026

✉ lebensmittelueberwachung@nuernberger-land.de | www.nuernberger-land.de



Die Zuständigkeiten
finden Sie unter
„Kontaktpersonen“