

## Merkblatt

### Hinweis:

**Zur Erhebung der Betreiberdaten muss das in der Anlage befindliche Dokument von jedem Betreiber ausgefüllt werden und der Lebensmittelüberwachung unaufgefordert ausgehändigt werden.**

### **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 (Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene).

Folgende Dokumente sind **während der gesamten Öffnungs- und Betriebszeiten** vorrätig zu halten und für die zuständige Behörde einsehbar sein:

#### **1. Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung**

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware verschiedene Möglichkeiten vorgesehen, die Kennzeichnung vorzunehmen:

##### 1.1 Schriftlich:

- a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- b) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten
- c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- d) durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. eine Kladde. Entscheidet sich der Verantwortliche für diese Variante, muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt

##### 1.2 Mündlich:

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage vor Kaufabschluss und vor Abgabe der Lebensmittel möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzung zu erfüllen:

- a) Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b) Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar

- darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist
- c) Eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen
  - d) Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich

Hinzufügend ist folgendes zu beachten:

- Die Kennzeichnung muss gut sichtbar, leicht lesbar
- Sie muss in einer nicht verwischbaren Schrift sein
- Die allergene Zutat ist namentlich zu nennen, z.B. „Weizen“
- Die Kennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel erfolgen

## **2. Erst- und Folgebelehrung nach IfSG §43**

Sofern Sie Lebensmittel im Sinne §42 IfSG Absatz 2 Lebensmittel, das bedeutet:

1. Fleisch, Geflügel 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

herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen müssen Sie vor Ort ein gültiges amtsärztliches Gesundheitszeugnis bzw. eine Bescheinigung gemäß §43 Absatz 1 Nr.1 IfSG vorlegen können.

Diese Belehrung ist alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber zu wiederholen und zu dokumentieren.

## **3. Jährliche Hygieneschulung nach §4 LMHV**

Sofern Sie leicht verderblichen Lebensmittel (wie zum Beispiel rohe Eier) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen muss das Personal mindestens einmal jährlich nach §4 LMHV geschult werden. Die Schulungen sind zu dokumentieren.

Ausnahmen von der Schulungspflicht finden Sie in §4 Absatz 2 der LMHV

## **4. Temperaturdokumentation der Kühleinrichtungen**

Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge)

Es sind folgende **Mindestanforderungen** zu erfüllen:

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist
3. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instandgehalten werden
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein
5. soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen
6. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein
7. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein
8. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z.B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung max. 3 Stunden bei min 65°C) von Lebensmitteln herrschen.
9. Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird
10. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
11. Das Rauchen im Umgang mit Lebensmitteln ist untersagt.
12. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

## Weitergehende Anforderungen an die **Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung:**

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus abgegeben werden.

Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder **ohne den Schutz einer Verpackung** bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. 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).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein Zeltdach (Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefügt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen.
4. 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 - nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
5. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinandergestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollen grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
6. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
7. Bei Ausschank offener Getränke in Mehrwegbehältnissen ist zur Spülung dieser Behältnisse für fließendes Wasser zu sorgen.
8. Innergemeinschaftlich verbrachte Fleisch- und Wurstwaren müssen auf der Umverpackung mit der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung versehen sein (u.a. ovaler EU-Stempel).

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

Das vorliegende Merkblatt kann nicht auf alle Detailfragen eingehen.

Für weitere Detailfragen, die in diesem Merkblatt nicht ausgeführt sind, stehen zur Verfügung:

**Stadt Bochum**  
**Ordnungs- und Veterinäramt**  
**Marienplatz 2**  
**44777 Bochum**  
**0234-910-8811**  
[veterinaeramt@bochum.de](mailto:veterinaeramt@bochum.de)

**Angabe Betreiber (Veranstaltung:**

)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Betreiber:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Einzel-<br/>unternehmer</p> <p><input type="checkbox"/> Personen-<br/>gesellschaft</p> <p><input type="checkbox"/> GbR</p> <p><input type="checkbox"/> OHG</p> <p><input type="checkbox"/> KG</p> <p><input type="checkbox"/> GmbH &amp; Co.<br/>KG</p> <p>sonstiges:</p> <p><input type="checkbox"/> Kapital-<br/>gesellschaft</p> <p><input type="checkbox"/> GmbH</p> <p><input type="checkbox"/> UG</p> <p><input type="checkbox"/> eG</p> <p><input type="checkbox"/> AG</p> <p>sonstiges:</p> <p><input type="checkbox"/> Sonstiges:</p> | <p><u>Bei Einzelunternehmer:</u></p> <p>Anrede:<br/><input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau <input type="checkbox"/> Divers</p> <p>Name:</p> <p>Vorname:</p> | <p><u>Oder bei bspw. Personen- oder Kapitalgesellschaft:</u></p> <p>Bezeichnung:</p> <p>Gesellschafter/ Geschäftsführer/<br/>gesetzlicher Vertreter:</p> <p>Anrede:<br/><input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau <input type="checkbox"/> Divers</p> <p>Name:<br/>Vorname:<br/>Funktion:</p> <p>Anrede:<br/><input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau <input type="checkbox"/> Divers</p> <p>Name:<br/>Vorname:<br/>Funktion:</p> <p>Anrede:<br/><input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau <input type="checkbox"/> Divers</p> <p>Name:<br/>Vorname:<br/>Funktion:</p> |
| <p><b>Adresse<br/>(Sitzadresse):</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Bezeichnung:<br/>Straße:<br/>Hausnummer:<br/>PLZ/Ort/Ortsteil:</p>                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Kommunikations-<br/>mittel:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Telefon:<br/>E-Mail:<br/>Weitere:</p>                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Autokennzeichen<br/>oder eindeutiges<br/>Kriterium für den<br/>Stand (bspw.<br/>Name)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |