



**Merkblatt  
für den Verkauf von Lebensmitteln an öffentlichen Orten (Märkten, Messen, Volksfeste)**

**Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass eine gute Hygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung gewährleistet ist,**

wie z. B. durch unerwünschte Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Viren), Schmutz, Gerüche, Schädlinge, Fremdkörper.

**Bauliche Voraussetzungen und Anforderungen an den Standort**

- der **Standort** muss **befestigt** (z.B. betoniert, gepflastert, asphaltiert, Kunstrasen, Linoleum, geschlossene Grasnarbe) sein und sauber gehalten werden
- zum Schutz vor nachteiligen Einflüssen (Witterung, Staub usw.) muss der **Verkaufsstand überdacht** und bei leicht verderblichen Lebensmitteln dreiseitig umschlossen sein
- unverpackte Lebensmittel müssen an der Verkaufsseite durch einen **Kundenschutz** vor nachteiligen Beeinflussungen, wie Berühren, Anhusten usw. geschützt werden
- Wasser zum Behandeln von Lebensmitteln, sowie zum Reinigen von Geräten und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben; es sollte aus einer Trinkwasserzapfstelle bezogen werden
- werden **Schläuche** verwendet, müssen diese für Lebensmittel zugelassen sein (Merkblatt Trinkwasserversorgung auf Märkten), Gartenschläuche sind nicht zulässig
- **Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden
- es muss eine geeignete hygienisch einwandfreie und leicht erreichbare **Personaltoilette** vorhanden sein, diese muss über ein Handwaschbecken mit fließend warmem und kaltem Wasser verfügen; Flüssigseife, Händedesinfektion und Einmalhandtücher sind bereitzustellen
- der **Fußboden** muss leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- eine **Spüleinrichtung** und ein separates leicht erreichbares **Handwaschbecken** mit fließend **warmem und kaltem Wasser**, Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern müssen vorhanden sein
- die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen; alternativ muss für eine sachgerechte manuelle Reinigung, eine **zweiteilige Spüleinrichtung** vorhanden sein
- Behälter, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte **Oberflächen** aufweisen und **leicht zu reinigen** sein
- für leicht verderbliche Lebensmittel müssen **ausreichend Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten**, inkl. Thermometer vorhanden sein
- Lebensmittel müssen **sachgerecht** und in lebensmittelechten Behältnissen **gelagert** werden (nicht direkt auf dem Fußboden)
- **Abfallbehälter** müssen dicht sein und so aufgestellt werden, dass eine **nachteilige Beeinflussung** von Lebensmitteln **ausgeschlossen** wird



### Anforderungen an das Personal

- eine gültige **Bescheinigung des FB Gesundheit** gemäß Infektionsschutzgesetz für den Umgang mit unverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln muss vorliegen (Kopie möglich)
- die dokumentierten **Belehrungen** gem. Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene- VO müssen vorhanden sein
- **persönliche Sauberkeit** und Körperhygiene; Wunden an Händen und Armen müssen wasserdicht verbunden werden
- geeignete, saubere **Hygienekleidung** ist zu tragen (keine Straßenbekleidung!)
- regelmäßige Reinigung/ Desinfektion der Hände an den vorhandenen Handwaschbecken
- Rauchverbot

### zusätzliche Anforderungen an Stände mit Getränkeauschank

- der Betreiber ist für die Hygiene von Getränkeschankanlagen verantwortlich
- die durchgeführten Reinigungen der Anlage sind zu dokumentieren, der Nachweis ist am Stand aufzubewahren
- ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, dürfen nur Einweg-Trinkgefäße benutzt werden
- werden Früchte ungeschält Getränken zugegeben, ist unbehandelte Ware zu verwenden

### sonstige Anforderungen

- neben der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels sind auch die enthaltenen **Zusatzstoffe** kenntlich zu machen (siehe „Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln“)
- bei **Friteusen** ist auf regelmäßigen Fettwechsel zu achten
- bei Verkauf von **Speiseeis** muss eine Portioniererspüle vorhanden sein
- Durchführung von gesetzlich geforderten **Eigenkontrollmaßnahmen** und Dokumentation
- werden verpackte Lebensmittel verkauft, ist eine vollständige deutsche **Kennzeichnung** notwendig

---

Merkblätter erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt!

---