

## **Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt informiert**

### **Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Kleinveranstaltungen (z. B. Garten-, Vereins-, Pfarr-, Schulfeste etc.) ohne Beteiligung gewerblicher Anbieter**

(Stand: 01.03.2004)

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. Eine nachteilige Beeinflussung ist eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

(Rechtsgrundlage: Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 05.08.1997).

#### **I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:**

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z.B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
5. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.  
Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

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

Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft 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 nach oben hin abzuschirmen, z. B. durch ein Zeltdach (Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. 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 Fußboden zu schaffen (z. B. Holzboden).
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (z. B. Campingausstattung), Einweghandtüchern und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. 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).
7. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in verschlossenen Behältnissen (mit Deckel) transportiert und gelagert werden.

**Bei weiteren Fragen steht Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt selbstverständlich gerne zur Verfügung.**

**Telefon: 0291/94-1163**

**Telefax: 0291/94-1182**

**E-Mail: [veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de](mailto:veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de)**

**Internet: [www.hochsauerlandkreis.de](http://www.hochsauerlandkreis.de)**