# Merkblatt

LANDRATSAMT ROTH

Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten,
Straßenfesten und Vereinsfesten u.ä.

## EU-Hygienepaket

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass gemäß § 12 Gaststättengesetz (z.B. Vereinsfest, Schützenfest, Weihnachtsmarkt, etc.) muss rechtzeitig **(mind. 2 Wochen vorher)** bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung schriftlich beantragt werden. Dies ist nur bei Alkoholabgabe zwingend erforderlich. Werden nur Speisen und/oder alkoholfreie Getränke abgegeben ist eine Meldepflicht nach VO (EG) 852/2004 bei der zuständigen Behörde erforderlich.

## Betriebsstätten und Arbeitsgeräte

Betriebsstätte, Einrichtung, Behälter, Maschinen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instandgehalten werden können, sodass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Um dies zu gewährleisten, müssen z.B. Grillstände, Buden usw. einen festen, leicht zu reinigenden Boden haben und allseitig umschlossen d.h. mit Seitenwänden und einem Dach versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen aus glattem und abwaschbarem Material bestehen; ebenso andere Oberflächen, wenn dies zu Reinigungszwecken erforderlich ist.

## Lagerung von Lebensmittel

Bei gleichzeitiger Lagerung oder Beförderung verschiedener Lebensmittel oder von Lebensmitteln zusammen mit anderen Waren in einem Raum, Transportfahrzeug oder Behälter muss sichergestellt sein, dass es zu keiner nachteiligen Beeinflussung kommt. Die einzelnen Lebensmittel sind strikt voneinander zu trennen (Verpackung, Behälter mit Deckel oder dgl.). Behältnisse mit Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar am Boden abgestellt werden.

## Temperatur

Lebensmittel, deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen erhalten werden kann, sind ausreichend lt. der nachfolgenden Tabelle (Temperaturen) zu kühlen.

Kühlung:
Für kühlpflichtige Lebensmittel sind geeignete Kühlvorrichtungen vorzusehen; Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.
Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Transport- bzw. Lagertemperaturen:

- **Leicht verderbliche LM (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung) + 7° C**
- **Frischfleisch: + 7° C**
- **Hackfleisch: + 4° C**
- **Frisches Geflügelfleisch: + 4° C**
- **Milchprodukte + 8° C**
- **Frischer Fisch: + 2° C ***
- **Tiefkühlware: mind. - 18° C ****

* auf oder zwischen schmelzendem Eis
** kurzfristig bei -15° C

Heißhalten:
Heiß zu verzehrende Speisen dürfen höchstens **3 Std.** bei mind. **+ 65°C** vorrätig gehalten werden.

## Toiletten

Für Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit
fließendem Wasser, Seife und Handtrocknungseinrichtungen verfügen.

## Abfall

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene Behälter (mit Deckel) bereitzustellen.

Landratsamt Roth, Weinbergweg 1, 91154 Roth
Lebensmittelüberwachung
Tel: 09171/81-1650 – Fax: 09171/81-1653 – E-Mail: Verbraucherschutz@Landratsamt-Roth.de
Stand: 11/2025

## Waschbecken mit Trinkwasserversorgung

Für die Veranstaltung ist Wasser im Sinne der Trinkwasserverordnung sowohl für den Umgang mit Lebensmitteln als auch zum Händewaschen zur Verfügung zu stellen. Die einwandfreie Qualität ist durch den Betreiber zu gewährleisten. Die Zuleitung von Trinkwasser darf ausschließlich durch geeignete Leitungen erfolgen.

Handwaschbecken:
Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände mit Kalt- und Warmwasserversorgung inkl. Seife und Einmalhandtücher sind anzubringen.
Spülbecken:
Einrichtung zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und -einrichtungen sind bereit zu halten.
Lebensmittelreinigung:
Zum Reinigen von Lebensmitteln (Obst, Salat u.a.) müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

## Getränkeschankanlage

Es ist eine Prüfung und Gefährdungsbeurteilung vor der ersten Inbetriebnahme erforderlich. Die Bescheinigungen der wiederkehrenden Prüfungen und der Gefährdungsbeurteilung müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden. Vor Inbetriebnahme ist eine Reinigung der Getränkeleitungen durchzuführen.

## Kennzeichnung

Alle angebotenen Waren müssen mit unmissverständlicher Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Kenntlichmachung der Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sein.

## Gesundheitliche Anforderung, Belehrung

Für ehrenamtliche Helfer von Vereinen ist keine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz bzw. ein früheres Amtsärztliches Zeugnis erforderlich. Eine Belehrung durch den Veranstalter für mithelfende Personen über Gesundheit, persönliche Hygiene und Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln ist jedoch erforderlich.

Für Personen, die gewerblich tätig sind, sind Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 und 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG) erforderlich. Das gilt für Personen, die folgende Lebensmittel behandeln: Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fisch, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren, Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Soßen und Nahrungshefe, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse. Die Bescheinigung (auch Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

## Personalhygiene

Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen eine angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

## Personalschulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden.

## Verkaufshygiene

Es ist auf ausreichenden Schutz der angebotenen Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung zu achten; gegebenenfalls sind ausreichende Schutzeinrichtungen z.B. Glaswände oder gleichwertige Vorrichtungen anzubringen.

Dieses Merkblatt ist nur ein Auszug aus den gesetzlichen Bestimmungen;
auf die Einhaltung der Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechts wird hingewiesen.

**Beratung und Auskunft wird durch die Lebensmittelüberwachung und das Veterinäramt des Landratsamtes Roth unter 09171/81-1650 erteilt.**