

## Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



## ***Inhalt***

---

1 Bauliche und sonstige Voraussetzungen .....	4
2 Personalhygiene .....	5
3 Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln .....	6
3.1 Grundsätze .....	6
3.2 Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel .....	7
3.3 Speisenabgabe in Selbstbedienung .....	8
3.4 Getränke .....	8
4 Ess-, Trink- und Kochgeschirr .....	9
5 Rechtsgrundlagen und Merkblätter .....	9

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:

- **Lebensmittelchemische und Tierärztliche Sachverständige**  
der Untersuchungseinrichtungen in Baden-Württemberg
- **Medizinische Sachverständige**  
des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg

**Dieser Leitfaden ist kostenlos erhältlich beim  
Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg  
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart  
<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>**

## ***Vorwort***

---

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen. Dieser Leitfaden soll Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln – insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln – und auch zur Warekunde geben. Darüber hinaus wird auf lebensmittelrechtliche Vorschriften hingewiesen.

In einem Anhang sind wichtige hygienerelevante Rechtsgrundlagen, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln oder bestimmten

Angebotsformen (z. B. Salatthecken) zusammengestellt. Dieser Anhang ist bei der Genehmigungsbehörde, bei den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden oder bei den Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) erhältlich.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der kreisfreien Städte sowie die Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) zur Verfügung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

## **Bauliche und sonstige Voraussetzungen**

---

**Plätze** für Lebensmittelverkaufsstände sollen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und täglich gründlich gereinigt werden.

**Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können, z. B. durch

- Staubaufwirbelung bei Fahrgeschäften, Ponyreiten u.a.
- starke Gerüche, z. B. durch offene Müllcontainer
- Tiere.

Lebensmittelverkaufsstände sollten überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz usw.) geschützt werden. Dies kann z. B. durch eine ausreichende Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstandes erfolgen. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. Werden an den Seiten- und Rückwänden Lebensmittel aufgehängt, so müssen die Seiten- und Rückwände aus festem Material mit glatter, leicht zu reinigender Oberfläche bestehen.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten zusehen. Abfallbehälter müssen dicht schließen und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie sind regelmäßig zu entleeren.

**Räume zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leichtverderblichen und risikoreichen Lebensmitteln** müssen trocken sein und einen wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Fußboden haben. Die Wände sollten aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Eine Reinigungsmöglichkeit für Geschirr und Gerätschaften muss ebenfalls vorgehalten werden (s. a. Abschnitt 4, Seite 9).

Lebensmittelzubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend entfernt sein.

Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen herrschen.

Offene Lebensmittel dürfen nicht in Räumen abgegeben werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden.

**Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Auch das in Ausnahmefällen verwendbare Wasser aus geschlossenen Behältnissen muss Trinkwasserqualität aufweisen.

**Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindegesetzungen sind zu beachten.

**Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom

Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

**Toilettenräume** müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter bereitzustellen. Die im Auffangbehälter gesammelten Fäkalien müssen zur Beseitigung in Kläranlagen gebracht werden. Notlösungen wie z.B. Versickerung, Gruben mit Chlorkalk u.ä. dürfen nicht geduldet werden. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

## **Personalhygiene**

---

Die persönliche Körperhygiene jedes einzelnen ist neben den allgemeinen Hygienegebotsen von besonderer Bedeutung.

Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm-Erkrankungen sowie keine eiternden oder nässenden

Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Salmonellenausscheider dürfen nicht mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.

**Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Personen, die Lebensmittel be- oder verarbeiten, sollen eine geeignete Kopfbedeckung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** und somit die Sauberkeit der Hände stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch

direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen die Hände regelmäßig vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern gereinigt werden. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

## **Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln**

---

### **Grundsätze**

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Dabei ist insbesondere zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden, auch in Kühlgeräten.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbe-

schädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.

- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.
- Tiere, auch Haustiere, sind von dem Speisezubereitungs- und -ausgabebereich fernzuhalten.

### **Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel**

Beim **Transport** leicht verderblicher Lebensmittel muss auf ausreichende Kühlung geachtet werden.

Bei **verpackten** leichtverderblichen Lebensmitteln ist der Kühlhinweis auf der Packung zu beachten.

**Leicht verderbliche Lebensmittel** wie Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank!). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung gehalten werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Lebensmittel sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

**Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch** müssen von anderen Lebensmitteln separat in Kühlschränken oder Kühlboxen bei 4 - 7°C gelagert werden. Frischfisch ist in Eis oder einem Kühlbehälter zu lagern. In

ungekühltem Zustand sind die Erzeugnisse zügig zu verarbeiten.

Erzeugnisse, die unter die **Hackfleisch-**Verordnung fallen, dürfen auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt werden.

Folgende Produkte können, wenn sie von einem Fachbetrieb (Metzgerei) roh bezogen werden, in durcherhitztem Zustand abgegeben werden:

Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle und ähnliche Erzeugnisse, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Fleischstücke wie Steaks, Schnitzel und ähnliche, die mit Mürbeschneidern und ähnlichen Geräten behandelt worden sind.

Erzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (wie Pfannengyros, Geschnetztes nach Gyros Art etc.) dürfen dagegen nur in bereits gegartem Zustand bezogen werden.

Bei der Rohware ist auf die unbedingte Einhaltung der vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur beim Transport (max. 4°C) und der Aufbewahrungstemperatur bei Kühlung (max. 7°C) bis kurz vor dem Durchgaren besonders zu achten.

Werden **Geflügel** oder auch Teile davon angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- getrennte Kühlvorrichtung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten
- getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (zur Vermeidung einer Salmonelleninfektion).

### **Speisenabgabe in Selbstbedienung**

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss eine Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann. Der Vorrat muss vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sein (z. B. Theke, Abschirmung, Abdeckung).

Werden Salate und andere Speisen in Selbstbedienung angeboten, so muss das Entnahmebesteck so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann. Die angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Anniesen, Anhusten oder Berühren weitestgehend verhindert wird (Hustenschutz, s. a. Merkblatt für Salattheken im Anhang).

Für die saubere Wartung des Selbstbedienungsbereichs und die sachgerechte Entnahme der Speisen muss ständig eine Aufsichtsperson anwesend sein.

### **Getränke**

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Reinigung solcher Anlagen ist der Hersteller und Verleiher verantwortlich. Für den Fall, dass eine solche Anlage ganz im Verantwortungsbereich eines Vereins oder Veranstalters von Straßenfesten u. ä. betrieben wird, wird auf die Technischen Regeln zum Betrieb und zur Reinigung von Getränkeschankanlagen verwiesen, die beide im Anhang zu diesem Leitfaden abgedruckt sind. Auf die Getränkeschankanlagen-Verordnung wird ebenfalls hingewiesen.

## ***Ess-, Trink- und Kochgeschirr***

---

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse und Geräte** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig bis mindestens 90°C sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden. Als Material werden z. B. Glas, Porzellan, Edelstahl und Kunststoff, der sich zum Mehrfachgebrauch eignet, empfohlen. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Um Abfall zu vermeiden und Rohstoffe zu sparen, sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle ausschließlich Mehrweggeschirr und Besteck, das die obengenannten Anforderungen erfüllt, verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind geeignete Behältnisse oder Verpackungsmittel, die hygienisch einwandfrei sind, bereitzustellen. Mitgebrachte Behältnisse können befüllt werden. Mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommendes Papier muss sauber und

farblos sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier und gebrauchte Behältnisse wie durchfettete Kartons, unsaubere Holzkisten, Bananen- und Eierkartons dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte grundsätzlich maschinell erfolgen.

Bei geringerem Geschirranfall, z. B. auf kleineren Festen, kann das Geschirr von Hand gereinigt werden. Voraussetzung für eine sachgerechte manuelle Reinigung sind 2 Spülbecken (-tröge), eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, eines mit klarem, warmem Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein.

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

## **Rechtsgrundlagen und Merkblätter**

---

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Diese Informationen liegen bei Ihrer Genehmigungsbehörde, den

unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden oder bei den Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) vor.

### ***Wichtige hygienerelevante Rechtsgrundlagen und Merkblätter***

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch
- Infektionsschutzgesetz
- Getränkeschankanlagenverordnung
- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen:  
TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)  
TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- Temperaturanforderungen und -empfehlungen des BgVV für Lebensmittel (erhältlich über: <http://www.bgvv.de>)
- Merkblatt Fritierfett
- Merkblatt Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung
- Merkblatt Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis
- Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Herausgeber: Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg  
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart  
<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de>  
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: August 2001

MLR - 15 - 2001