



Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände für vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen bzw. konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird.

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht. Um sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten!

1. Imbiss-/ Verkaufsstände

- 1.1. Der Stand muss allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite umschlossen und überdacht sein. Die Vorderfront sollte mit einer Theke / Tresen zum Gast hin abgetrennt sein.
- 1.2. Die Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.3. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.4. Einrichtungsgegenstände und Flächen haben glatte, abwaschbare Oberflächen aufzuweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Das Material der Flächen muss zudem abriebfest, korrosionsfrei und nichttoxisch sein.
- 1.5. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität vorhanden sein. Die Spüleinrichtungen sollten von Handwascheinrichtungen getrennt sein.

- 1.6.** Ein leicht erreichbares, separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender u. Einmalhandtücher) müssen vorhanden sein.
- 1.7.** Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel (Kühltemperaturen unter +7°C bzw. Gefriertemperatur mindestens -18°C) müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühl- und Gefriereinrichtungen vorhanden sein.

Bsp. Lagertemperaturen:

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Feinkost	max. + 7°C
Frischgeflügel	max. + 4°C
Frischfisch	Schmelzeisttemperatur
Kühlbedürftiger Käse	max. + 7°C
Kühlbedürftige Lebensmittel auf Milchbasis (z.B. Schlagsahne)	max. + 10°C

- 1.8.** Bei der Abgabe von Warmspeisen ist die Einhaltung der Mindesttemperatur von 60°C zu beachten. Ggf. sind Heihaltevorrichtungen zur Gewährleistung der Mindesttemperatur erforderlich.
- 1.9.** Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung, Behandlung und Bevorratung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung / Lebensmittelechtheit geprüft werden. Sogenannte Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

- 1.10.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.11.** Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung (z. Bsp. ein Spuck- und Hustenschutz) erforderlich, so dass insbesondere unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können.
- 1.12.** Es müssen angemessene Vorrichtungen und / oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfllen vorhanden sein (Abfallbehltnis mit Deckel).
- 1.13.** Beim Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten
- 1.13.1.** vor Inbetriebnahme:
- Reinigung
 - betriebstechnische Abnahme
 - tägl. Reinigung von Teilen, die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn)
- 1.13.2.** Vor Ort führen bzw. bereithalten
- Betriebsbuch oder
 - entsprechende Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der Reinigungsnachweis

2. Grundsätze für das Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmittel

- 2.1. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV)
- 2.2. Als nachteilige Beeinflussung ist jede Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen (§2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV).
- 2.3. Lebensmittel, die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffel usw.), müssen getrennt von den anderen Lebensmitteln gelagert werden.
- 2.4. Der Transport kühl- bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen erfolgen.
- 2.5. Nicht vorverpackte Lebensmittel sind in Behältern und abgedeckt zu transportieren. Die Behälter und das Verpackungsmaterial müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein (siehe auch Ziffer 1.9)

3. Für die Abgabe von Speisen ist Folgendes zu beachten:

Das Speiseangebot ist auf einfache Gerichte zu beschränken. Einfach zubereitete warme Speisen sind solche, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten erfordern sowie einen geringen Zeitaufwand haben.

Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden. Eine Kerntemperatur von mindestens +75 °C ist zu gewährleisten. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellungsbetrieb bezogen werden.

Das Angebot bzw. die Abgabe von in privaten Haushalten hergestellten leicht verderblichen Lebensmitteln und Lebensmitteln, bei denen leichtverderbliche Produkte verwendet wurden, hat zu unterbleiben. Darunter zählen u.a. Mayonnaise, Remoulade, Creme- bzw. Sahnetorten und Lebensmittel, die mit rohen Eiern hergestellt und keinem anschließenden Erhitzungsverfahren unterzogen wurden.

4. Personalhygiene

- 4.1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen.
- 4.2. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Zur Händehygiene gehört insbesondere:
 - 4.2.1. Kein Armschmuck wie Fingerringe, Armbanduhr
 - 4.2.2. Kurze Fingernägel, kein Nagellack
 - 4.2.3. Händewaschen: vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Toilettenbesuch

- 4.3.** Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst vermieden werden. Die Verwendung von Zangen oder Gabeln, ggf. Einmalhandschuhen wird empfohlen.
- 4.4.** Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher müssen vorhanden sein.
- 4.5.** Die verantwortliche Person muss folgende Belehrungen bzw. Schulungen vor Aufnahme der Tätigkeit absolvieren bzw. vorweisen können:
- 4.5.1.** Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) beim Umgang mit bzw. bei Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- 4.5.2.** Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
- Beim Umgang mit bzw. bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln zusätzlich nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann usw.) sollte beratend einbezogen werden.

5. Eigenkontrollen

Eigenkontrollmaßnahmen nach der VO (EG) Nr. 852/2004 sind in angemessenem Rahmen durchzuführen.

Dies bedeutet, dass insbesondere folgendes vorgenommen werden soll:

- 5.1.** Wareneingangskontrolle (u.a. Frische, Qualität, Sauberkeit und Temperatur der Waren/ Lebensmittel)
- 5.2.** Überprüfung der Lagerungsbedingungen in Kühl-/ Tiefkühleinrichtungen (s. auch Ziffer 1.7)
- 5.3.** Überprüfung des auf Fertigpackungen angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bzw. Verbrauchsdatums
- 5.4.** Kontrolle der Durcherhitzung sowie der Heißhaltetemperatur der zur Abgabe vorgesehenen warmen Speisen (s. auch Ziffer 3)

6. Kennzeichnung der angebotenen Speisen und Getränken

6.1. Lebensmittel, die verpackt an den Verbraucher abgegeben werden, müssen laut der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entsprechend gekennzeichnet sein. Folgende Kennzeichnungselemente sind unbedingt erforderlich:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis, inkl. Allergenkennzeichnung
- Nährwertverzeichnis
- Mengenangabe (Nettofüllmenge)
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- ggf. Kühltemperatur, Lagerungsbedingungen
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Loskennzeichnung

6.2. Bei Lebensmitteln, die „nicht vorverpackt“(*) abgegeben werden, ist folgende

Kennzeichnung erforderlich:

- Verkehrsbezeichnung
- Zusatzstoffe inkl. Aromastoffe (z. Bsp. Farb-, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate; Chinin, Koffein)
- Allergene

Bei der Abgabe von offenen Weinen gelten weiterführende Regelungen.

*„Nicht vorverpackte Lebensmittel“ sind Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten, auf Wunsch am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.

6.3. Speise- bzw. Getränkekarten sollten an gut sichtbarer Stelle aufgehängt oder auf den jeweiligen Tischen ausgelegt werden.

6.4. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen von „nicht vorverpackten“ Lebensmitteln muss in schriftlicher Form erfolgen (z.B. über gut sichtbare Aushänge, Speise- und Getränkekarten, Ordner).

Sie kann auch in mündlicher Form stattfinden, solange eine schriftliche Dokumentation über verwendete Zusatzstoffe und Allergene auf Nachfrage vorgelegt werden kann. Die Kunden müssen mit einem schriftlichen Hinweis auf die Möglichkeit der mündlichen Information und Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation informiert werden

6.5. Ausnahmen von den Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung sind von mehreren Faktoren abhängig, u.a. von der Regelmäßigkeit bzw. Häufigkeit der Vereins- bzw. Straßenfeste, dem Organisationsgrad und dem Aufwand hinsichtlich z. Bsp. der bereitgestellten Speisen und Getränke, der Teilnehmerzahl und dem Personenkreis. Eine generelle Aussage ist hierzu nicht möglich.

Weitergehende Informationen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden sich im Infoblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe“.

7. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

7.1. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b) Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln

finden Sie unter diesem QR-Code:



7.2. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter: [BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

- 7.3. Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten (MLR BaWü) - [Bro Leitfaden Lebensmitteln auf Vereins-und Strassenfesten.pdf](#)
- 7.4. Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ (RP Stuttgart, Landesgesundheitsamt) - [Teilnahmebedingungen](#)
- 7.5. Homepage v. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), u.a. zur Lebensmittelkennzeichnung - [BVL - Überblick über die Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)
- 7.6. Homepage v. Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), u.a. zur Lebensmittelkennzeichnung
[BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung](#)
[BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung - Kennzeichnungsregelungen auf einen Blick](#)
- 7.7. Leitfaden „Verantwortlichkeiten in der Lebensmittelkette“ (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. - BLL) - [bll Leitfaden-Verantwortlichkeiten_A4_ae.indd](#)
- 7.8. Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie (DEHOGA) – [DEHOGA Shop | Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie | online kaufen](#) (kostenpflichtig)

Für weitere Fragen, Informationen und Erläuterungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)