

**Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 5. August 1997 (BGBl I S. 2008);
hygienische Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und
In verkehr bringen von Lebensmitteln in ortveränderlichen oder nicht ständi-
gen Einrichtungen wie Verkaufszelten, Marktständen, mobilen Verkaufseinrich-
tungen, Verkaufsfahrzeugen sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel
hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden**

M e r k b l a t t

- 1. In/an Verkaufsständen und Abgabestellen für leichtverderbliche
Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Feinkost und Backwaren)
sowie Schankstellen müssen Handwaschbecken mit Warm- und Kalt-
wasserzufuhr vorhanden sein.**

**Am Handwaschbecken sind Einmalhandtücher und Seifenspender bereit
zu halten.**

Die Verkaufsstände müssen allseitig umschlossen sein und dürfen nur an der
vorderen Seite im oberen Teil offen sein. Sie müssen ein festes Dach haben,
das an der offenen Verkaufsstelle übersteht. Sie müssen leicht zu reinigen
sein und dürfen nur auf vorher gereinigtem asphaltierten, betonierten oder
gepflasterten Plätzen aufgebaut werden. Ansonsten sind solche Stände
mit einem entsprechenden Bodenbelag auszustatten.

Arbeitsflächen und Verkaufstresen müssen aus glattem, abwaschbarem,
leicht zu reinigendem Material sein.

- 2. Leicht verderbliche Lebensmittel (Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Torten,
Käse etc.) sind ausreichend kühl zu lagern.**

Rohe Bratwürste, Steaks/Spieße bzw. sonstige Hackfleischprodukte sind
entsprechend den Vorschriften der Hackfleischverordnung zu lagern.

Die Inverkehrbringungsfristen sind zwingend einzuhalten.

Folgende Temperaturen sind einzuhalten:

Lebensmittel	Temperatur
Fleisch- und Wurstwaren	7 Grad C
Hackfleischprodukte (Bratwürste, Steaks, Fleischspieße Geschnetzeltes usw.)	4 Grad C
Geflügel	4 Grad C
Frischfisch	2 Grad C
Fischprodukte (Lachsersatz, Bismarkheringe usw.)	7 Grad C
Milch- u. Milchprodukte	6 - 10 Grad C
Leichtverderbliche Backwaren (Sahne-, Cremeerzeugnisse, Obstkuchen usw.)	6 - 10 Grad C
Tiefkühlware	- 18 Grad C

3. Offene Lebensmittel, wie Fischbrötchen, Kuchen, Torten, Brezen usw. dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Für einen ausreichenden Warenschutz (Glasschürze, Trennscheibe, saubere Tücher, Folie etc.) ist zu sorgen.

4. **In den Ausgabestellen (für Bier, Kaffee und Kuchen, Bar etc.) sind entsprechende Spüleinrichtungen (Doppelspüle) in ausreichender Größe mit fließendem Trinkwasseranschluss zu installieren.
Bei Kaffee- und Kuchenausgabe muss ein Warmwasseranschluss vorhanden sein.**

5. Bei der Kennzeichnung von Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist immer die Tierart mit anzugeben - z. B. „1 Steak vom Schwein€“.

6. **Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind sowohl bei verpackter, als auch bei offener, loser Abgabe kenntlich zu machen!**

Für Zusatzstoffe wie

„Farbstoffe“	muss die Kenntlichmachung lauten	„mit Farbstoff“
„Konservierungsstoffe“	„	„mit Konservierungsstoff“
„Antioxidationsmittel“	„	„mit Antioxidationsmittel“
„Geschmacksverstärker“	„	„mit Geschmacksverstärker“
„Phosphate“	„	„mit Phosphat“
„Zum Süßen zugelassene Stoffe“	„	„mit Süßungsmittel (n)“ -immer in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung-
„Tafelsüße“	„	„auf der Grundlage von ...“ - in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung-
„Tafelsüßen und Lebensmittel die Aspartam enthalten“	„	„enthält eine Phenylalaninquelle“
„Tafelsüßen mit E 420, E 421, E 953, 965, E 967 mit mehr als 100 mg/kg“	„	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Bei Lebensmitteln die "geschwefelt" (z. B. Kloßteig/Meerrettich), „geschwärzt“ (z. B. Oliven) oder "gewachst" (z. B. Obst) sind, lautet die Kenntlichmachung

"Geschwefelt" – "Geschwärzt" oder "Gewachst"

In Gaststätten, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und auch bei Vereinsfesten etc. muss die Kenntlichmachung auf den Speise- und Getränkekarten erfolgen, darf aber auch in Fußnoten (mit Kenn-Nummern) angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird und die Erläuterung der Kenn-Nummern sichtbar ausgehängt ist..

Die Erläuterung kann z. B. so aussehen: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff usw.

Ersatzstoffe wie "Lachsersatz" sind ebenfalls kenntlich zu machen.

Beispiele:

„Lachsbrötchen (Lachsersatz, mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff)	...,...€"
oder	
„Lachsbrötchen (Lachsersatz ,1, 2)	...,...€"
oder	
„Bratwürste (3, 4, 5)	1 Paar ...,...€"
„Radler - mit Süßungsmitteln, mit Antioxidationsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle“	0,5 Liter ...,...€"

Hinweis:

Wird „Radler“ aus Bier und Zitronenlimonade ohne Süßungsmittel selbst gemischt, entfällt diese Kenntlichmachung.

Die verwendeten Zusatzstoffe sind bei verpackten Lebensmitteln aus der Kennzeichnung (Zutatenliste) auf den Packungen zu ersehen und bei unverpackten Lebensmitteln (z. B. Wurstwaren) vom Hersteller/Lieferanten mitzuteilen bzw. zu erfragen.

7. Die durch Bedienungen auf Tablett angebotenen Lebensmittel (z. B. Fisch-, Lachs-, Wurst- und Käsebrötchen) sind durch einen entsprechenden Warenschutz (saubere Tücher, Folie etc.) abzudecken.
8. Die Versorgung mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser muß gesichert sein. Aus seuchenrechtlichen und hygienischen Gründen dürfen auf **keinen Fall Feuerwehrschräume zur Wasserversorgung verwendet werden**.
9. Wird während der Festveranstaltung eine Getrankschankanlage (Ausschank mittels Kohlensäure) verwendet, **darf diese erst in Betrieb genommen werden, nachdem ein Sachkundiger mittels Betriebsbuch bzw. Formblatt eine Bescheinigung nach § 8 Abs. 2 der Getrankschankanlagen-Verordnung erteilt hat**.
10. Auf den Getrankskarten muss die Menge (Volumen) und die Qualitätsbezeichnung (z. B. 1 Liter Festbier, Pils usw.) des angebotenen Getranks angegeben sein. Das gleiche gilt bei der Aufstellung von Getrankspreistafeln.
11. Abfallbehälter mit Deckel sind in ausreichender Zahl an geeigneten Stellen bereitzustellen.
12. Vorschriftsmäßige Abortanlagen bzw. Toilettenwagen - für Damen und Herren getrennt - sind in ausreichender Zahl bereitzustellen. Das Abwasser ist schadlos zu beseitigen. Auf die Toiletten ist durch Beschilderung hinzuweisen. Die Toiletten sind bei Bedarf mehrmals täglich zu reinigen. Jede Toilettenanlage muss mit Handwaschgelegenheit, Papierhandtüchern und Flüssigseifenspendern ausgestattet sein.
13. Hinweis:
Im Hinblick auf evt. bestehende Haftungsrisiken wird angeregt, den Abschluss einer Haftpflichtversicherung in Betracht zu ziehen.