

## **Hygienerechtliche Anforderungen beim Anbieten von Speisen auf Hoffesten, Straßen- und Weinfesten und auf Bauernmärkten**



Eine Zusammenstellung zu beachtender Vorschriften und Vorgaben  
als Hilfe für eine Teilnahme an Hoffesten, Straßen- und Weinfesten  
und auf Bauernmärkten

Herausgeber:

**Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**

Referate 25 " Markt/Einkommensalternativen" und 13 "Landfrauenarbeit"

Burgenlandstraße 7,

55543 Bad Kreuznach

☎: 0671 – 793 0, 📠: 0671 – 793 1199, ✉: [EA@lwk-rlp.de](mailto:EA@lwk-rlp.de)

*weitere Informationen unter [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)*

*..... alles über Landwirtschaft*

***Kennen Sie das Verbraucherportal [www.landservice-rlp.de?](http://www.landservice-rlp.de?)***

# Hygienerechtliche Anforderungen beim Anbieten von Speisen auf Hoffesten, Straßen- und Weinfesten und auf Bauernmärkten

Hof- und Straßenfeste, Weinfeste und Bauernmärkte sind eine Bereicherung der Veranstaltungskalender im ländlichen Raum. Als Ergänzung zur herkömmlichen örtlichen Gastronomie laden Landwirte und Winzer, Landfrauen oder private Initiativen ein, um den Gästen regionale Speisen und Getränke in gemütlichem Ambiente zu bieten. Sie schaffen damit ein zusätzliches kulturelles und touristisches Angebot, stellen sich der Öffentlichkeit vor und nutzen dabei auch Einkommensalternativen.

Um die geltenden hohen Hygienestandards einzuhalten, müssen eine Reihe von Rechtsvorschriften beachtet werden. Diese sind nachfolgend auch im Hinblick auf eine praktische Umsetzung zusammengestellt.

## Inhaltsverzeichnis

1.	Was bedeutet Hygiene? .....	3
2.	Veranstaltungsort und örtliche Gegebenheiten .....	3
3.	Anforderungen an Verkaufsstände von Speisen auf Hoffesten, Straßen- und Weinfesten und Bauernmärkten .....	4
4.	Anforderungen an das Personal .....	5
4.1	Erstbelehrung .....	5
4.2	Nachbelehrungen .....	6
4.3	Mitarbeiterschulungen nach dem Hygienerecht .....	6
5.	Gute Hygienepraxis und Eigenkontrollen .....	7
5.1	Besondere Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Speisen .....	8
5.1.1	Lebensmittel mit rohen Eiern .....	8
5.1.2	Hackfleisch .....	8
5.2	Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel .....	8
6.	Voraussetzungen für das gelegentliche Nutzen von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes .....	9



### *Herausgegeben in der Reihe: "Merkblätter Hygiene"*

- **Hygiene auf Festen** (Stand: 01/2012)
- **Kennzeichnung von Lebensmitteln** (Stand: 01/2012)
- **Abgabe von Speisen und Kostproben** (Stand: 01/2012)
- **Reinigung und Reinigungskontrolle** (Stand: 01/2012)
- **Mitarbeiterschulung** (Stand: 01/2012)
- **Nachbelehrung von Mitarbeitern** (Stand: 01/2012)
- **Betriebshygiene** (Stand: 01/2012)

## 1. Was bedeutet Hygiene?

### Hygiene ist mehr als nur Reinlichkeit!

Hygiene bedeutet, den **Verbraucher zu schützen** und den vorzeitigen **Verderb von Lebensmitteln zu vermeiden** durch:

- ☞ Schutz der Lebensmittel vor schädlichen Bakterien, Giften und Fremdkörpern und
- ☞ Verhinderung der Vermehrung bereits vorhandener Bakterien

Das Herstellen und die Abgabe von Speisen und Getränken bei Märkten und Veranstaltungen, wie Hoffesten, Weinfesten, Dorffesten, Bauernmärkten und anderen Veranstaltungen basiert auf dem Hygienerecht. Gesetzliche Grundlage sind die allgemeinen hygienerechtlichen Bestimmungen (EU-VO 852 u. 853/2004 sowie die nationale Hygienesicherungs-VO aus dem Jahr 2007).<sup>1</sup> Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften soll die mit den Speisen und Getränken versorgten Personen vor möglichen Lebensmittelinfektionen und Gesundheitsbeeinträchtigungen durch die abgegebenen Speisen und Getränke schützen. Um dies auszuschließen, sind von allen beteiligten Betrieben wichtige Regeln einzuhalten und Vorschriften zu beachten.



## 2. Veranstaltungsort und örtliche Gegebenheiten

Der Veranstaltungsort ist mit der zuständigen Behörde<sup>2</sup>, dem Eigentümer und den Nachbarn rechtzeitig abzuklären. Notwendig sind geeignete Zu- und Abfahrtswege für Transport- und Rettungsfahrzeuge. Die Zugänge zum Veranstaltungsort müssen so hergerichtet und unterhalten werden, dass sie sich in einem sicher begehbaren Zustand befinden (auch bei nasser Witterung; ausreichend beleuchtet). Für Mitarbeiter bzw. Helfer müssen Toiletten in erreichbarer Nähe und ausreichend Handwaschgelegenheiten vorhanden sein. Darüber hinaus müssen auch genügend Besuchertoiletten verfügbar sein.

Verkaufsstände oder -wagen sind am Veranstaltungsort so zu platzieren, dass sie von Dungstätten, Sanitäreinrichtungen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Speisen und Getränke beeinträchtigen können, „ausreichend“ weit entfernt sein.

<sup>1</sup> Einzelheiten der Bestimmungen können auch beim zuständigen Veterinäramt (Kreis-/Stadtverwaltung) als zuständiger Überwachungsbehörde erfragt werden

<sup>2</sup> Gemeinde-, Verbandsgemeinde bzw. Stadtverwaltung

### 3. Anforderungen an Verkaufsstände von Speisen auf Hoffesten, Straßen- und Weinfesten und Bauernmärkten

Anforderungen an im Freien stehende Verkaufs- und Essensstände	
allgemein	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Stand sowie Einrichtungen und Gegenstände im Stand müssen glatt und leicht zu reinigen sein</li> </ul>
Fußboden	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fest und staubfrei (d.h. Stand ohne Boden darf nicht auf einer Wiese, unbefestigtem Untergrund etc. stehen)</li> <li>Tipp: mit Schaltafeln oder PVC-Belag auslegen</li> </ul>
Seiten- / Rückwand	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Seiten- und Rückwand geschlossen;</li> <li>✓ bei Ständen mit seitlicher und/oder rückwärtiger Bedienmöglichkeit kann auf Seiten- und Rückwände verzichtet werden (jedoch ausreichender Schutz der Lebensmittel notwendig)</li> <li>✓ Wandflächen im Arbeitsbereich glatt, hell, sauber und leicht zu reinigen; gleiches gilt, wenn Lebensmittel an Seiten- und Rückwänden ausgehängt oder gelagert werden sollen</li> </ul>
Vorderseite (Trennung von Bedien- zu Kundenbereich)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z.B. durch Tisch, Theke etc.; nur im oberen Teil offen (unten geschlossen)</li> <li>✓ beim Verkauf unverpackter Lebensmittel ausreichender Schutz vor Beeinträchtigung durch Kunden (je nach Standgestaltung und Lebensmittel durch Abdeckhaube, Glasscheibe, Verkaufstheke, Ware im rückwärtigen Bereich des Standes etc.)</li> </ul>
Überdachung	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Überdachung vorhanden; an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehend</li> </ul>
Standkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ deutlich lesbares Namensschild (mit Anschrift)</li> </ul>
Handwaschgelegenheit im Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mit fließendem Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität (z.B. Camping-Wasserbehälter, Einkochapparat mit Ablaufhahn)</li> <li>✓ Abwasser hygienisch einwandfrei entsorgen</li> <li>✓ Flüssigseife, ggf. Handdesinfektionsmittel; Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle)</li> <li>✓ falls Lebensmittel im Stand gewaschen werden, separate Möglichkeit erforderlich</li> </ul>
Abstellen von Lebensmitteln und Behältnissen	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nicht auf dem Boden abstellen</li> </ul>
Lagerung der Lebensmittel und Kühlmöglichkeiten im Stand	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ für kühlpflichtige Lebensmittel ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhalten (Tipp: hier kann man sich u.U. mit Crash-Eis vom Metzger behelfen)</li> <li>✓ Einhaltung einer geschlossenen Kühlkette</li> <li>✓ verschiedene kühlpflichtige Lebensmittel (Fleisch, Milchprodukte, Kuchen, Salate) entweder in verschlossenen Behältnissen oder getrennt aufbewahren (ggf. getrennte Kühlschränke vorsehen)</li> </ul>

Aufstellen von Brättern, Friteusen, Pfannen	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nur an für Besucher unzugänglichen Stellen (ggf. mit Scheibe absichern)</li> <li>✓ bei Zubereitung der Speisen auf offenem Feuer funktionsfähigen Feuerlöscher bereithalten</li> </ul>
Reinigung von Arbeitsgeräten, Spülen von Geschirr und Gläsern	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ getrennte Spülvorrichtung erforderlich (Hinweis: diese können auch gesammelt und an anderer Stelle gespült werden).</li> </ul>
Abfall	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Abfallbehälter mit Deckel</li> <li>✓ Behältnisse für Speiseabfälle ausreichend groß, geschlossen und entsprechend gekennzeichnet</li> </ul>
Abgabe von Senf, Ketchup, Zucker etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bei Selbstbedienung nur in geeigneten Spendebehältern oder portioniert abgepackt abgeben</li> </ul>

Zur Sicherung einer guten Hygiene ist eine **ordnungsgemäße Abfallentsorgung** unabdingbar, für die der Veranstalter/Standbetreiber verantwortlich ist. Hier gelten folgende Grundsätze:

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung;
- schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in geeigneten Behältnissen;
- sofern möglich, sollten wiederverwertbare Altstoffe wie Altpapier, Altglas, Altkunststoff u. ä. separat gesammelt und ordnungsgemäß entsorgt werden.

Speiseabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht in der Biotonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Das Verfüttern von Speiseabfällen ist verboten. Diese sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.<sup>3</sup>

#### **Hinweis zu Toiletten:**

Bei Abgabe von Speisen und Getränken müssen in erreichbarer Nähe des Veranstaltungsortes für Besucher und Personal getrennte Toiletten vorhanden sein (Tipp: für Personaltoilette ggf. Absprache mit einem Anwohner treffen).

## **4. Anforderungen an das Personal**

### **4.1 Erstbelehrung**

Eine Erstbelehrung<sup>4</sup> nach dem Infektionsschutzgesetz ist für alle Personen vorgeschrieben, die in folgenden Bereichen (Ausnahme Privatbereich) tätig sind:

- Herstellung, Behandlung und In-Verkehr-Bringen folgender Lebensmittel, wenn unmittelbarer oder Kontakt über Bedarfsgegenstände besteht:
  - ⇒ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
  - ⇒ Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
  - ⇒ Fisch, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
  - ⇒ Eiprodukte,

<sup>3</sup> Auskünfte erteilen die zuständigen Ämter der Kreise bzw. kreisfreien Städte

<sup>4</sup> Erstbelehrungen gelten für Personen ohne altes Gesundheitszeugnis nach § 17/18 des BundesseuchenG seit 2001

- ⇒ Backwaren mit nicht durchgebackener o. durcherhitzter Füllung/Auflage,
  - ⇒ Säuglings- und Kleinkindernahrung,
  - ⇒ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
  - ⇒ Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen
- alle Tätigkeiten in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung (Gaststätten, Restaurants, Straußwirtschaften, Gutsschänken, Kantinen, Cafés etc.)

#### Inhalte der Erstbelegung:

- ⇒ Bedeutung einer guten persönlichen Hygiene
- ⇒ Tätigkeitsverbote bei bestimmten Erkrankungen
- ⇒ Verhalten beim Auftreten bestimmter Erkrankungen

Die Teilnahme hat vor dem erstmaligen Tätigkeitsbeginn zu erfolgen (maximal 3 Monate alt). Sie findet beim Gesundheitsamt statt (Dauer ca. 2 Std, Kosten ca. 30 €). Die Bescheinigungen über die Teilnahme müssen zu Kontrollzwecken am Stand bereitgehalten werden (Kopien anfertigen!).

## 4.2 Nachbelehrungen

In den Folgejahren müssen die Mitarbeiter mindestens alle zwei Jahre nachbelehrt werden (sogenannte Nachbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz). Hierzu genügt meist eine ordnungsgemäße Einweisung in die zu verrichtenden Tätigkeiten und die Aufforderung, den Betriebsleiter/Arbeitgeber/Veranstalter bei lebensmittelrechtlich relevanten Erkrankungen und Verletzungen bzw. beim Auftreten von Merkmalen einer Lebensmittelvergiftung sofort zu unterrichten (Hinweis: über die Belehrung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen).

- Das Personal ist gehalten, auf ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** zu achten und angemessene, **saubere Kleidung** (ggf. Kopfbedeckung) und erforderlichenfalls Schutzkleidung zu tragen.
- Im Stand gilt striktes **Rauchverbot**.

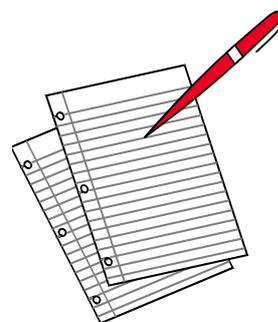
## 4.3 Mitarbeiterschulungen nach dem Hygienerecht

Was in der Praxis häufig sinnvollerweise in einem Schulungstermin kombiniert wird, nämlich die vorgeschriebenen Nachbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und die Mitarbeiterschulungen nach dem Hygienerecht, basieren rechtlich gesehen auf zwei unterschiedlichen Rechtsbereichen.

Im Rahmen der Mitarbeiterschulungen soll allen Personen, die im Betrieb mit Lebensmitteln umgehen, die im jeweiligen Fall relevanten Regeln einer "guten Hygienepaxis" vermittelt werden. Das sind die Regeln, die zu beachten sind, damit die Lebensmittel einer "nachteiligen" und "ekelerregenden" Einwirkung nicht ausgesetzt sind. Dazu sind die Mitarbeiter/Helfer in ihren jeweiligen Einsatzbereichen einzuweisen, zu schulen und anzusprechen, falls es Auffälligkeiten und Probleme gibt.

## 5. Gute Hygienepraxis und Eigenkontrollen

Zur Zubereitung von Speisen und Getränken im Rahmen von Veranstaltungen gehören Tätigkeiten, wie Schneiden, Mixen, Kochen, Backen oder Braten. Oberstes Gebot ist dabei die Anwendung einer guten Hygienepraxis unter besonderer Berücksichtigung möglicher „kritischer Kontrollpunkte“ (KKPs). Bei besonders sensiblen Speisen oder in besonders kritischen Fällen können Rückstellproben empfehlenswert sein (als Nachweis der Anwendung einer guten Hygienepraxis).



Auch Gegenstände, die der Speisebereitung dienen, sind so zu platzieren, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen wird. Dies betrifft sowohl die Bedarfsgegenstände und Arbeitsmittel wie die Einrichtungsgegenstände, mit denen unverpackte Lebensmittel in Berührung kommen. Demnach müssen Oberflächen von Verkaufs- und Arbeitstischen leicht zu reinigen, glatt, riss- und spaltenfrei sein.

Als Nachweis, dass die Regeln einer guten Hygienepraxis beachtet wurden, sind Eigenkontrollen durchzuführen. Über den Umfang von Eigenkontrollen entscheidet der Betriebsleiter/Standbetreiber, der die Verantwortung für den Stand trägt (wichtig auch als Produkthaftungsgesichtspunkten!) zunächst selber, wobei dieser sich am "Gefährdungspotential" orientiert (welche Lebensmittel werden abgegeben, wie häufig geschieht dies, hat es schon mal Probleme gegeben .....).

Mindestkontrollkriterien bei einer Marktbeschickung sollten sein:

- ⇒ **Wareneingang** (Rückverfolgbarkeit, Qualität, MHD, Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten); z.B. über Lieferscheine oder Listen (z.B. Kuchenlisten – von wem kommt welcher Kuchen); es ist zu berücksichtigen, dass das Produkthaftungsrisiko mit der Warenannahme auf den Veranstalter/Standbetreiber übergeht
- ⇒ **Lagerung** (geeignete Behältnisse und Abdeckung, Trennung verschiedener unverpackter Lebensmittel, Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Produkten, Lagerdauer)
- ⇒ **Temperatur** bei Erhitzung bzw. Warmhalten (zu beachten: Warmhalten bei mind. 65 °C); erfolgt mittels Einstech-Thermometer.
- ⇒ **Reinigung**

Hinweis: Um den Nachweis über durchgeführte Kontrollen und Maßnahmen zu erbringen, sind diese zu dokumentieren.

## 5.1 Besondere Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Speisen

Grundsätzlich ist zu prüfen, ob Speisen, bei denen keine oder nur eine unzureichende Gefahrenbeherrschung möglich ist, überhaupt angeboten werden sollen.<sup>5</sup>

### 5.1.1 Lebensmittel mit rohen Eiern

Eine Abgabe zubereiteter Lebensmittel mit rohen Eiern, die nicht erhitzt werden (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.), ist bei Veranstaltungen, wie Dorffesten oder Hoffesten wegen des hohen Hygienrisikos auszuschließen.



### 5.1.2 Hackfleisch

Hackfleisch, Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, die geklopft bzw. gesteakt sind, wie Steaks, Filet und Schnitzel sowie Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Fleischerzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder Innereien auf Spießern sollten nur vollständig durcherhitzt zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Empfehlenswert ist es, diese nicht am Veranstaltungsort herzustellen, sondern verzehrfertig zu beziehen. Auch ein Bezug tiefgefrorener Hackfleischerzeugnisse von Lieferanten sollte in Erwägung gezogen werden.

Frische Hackfleischerzeugnisse sollten nur am Tag der Herstellung in Verkehr gebracht werden. Bei längerer Aufbewahrung müssen sie mikrobiologisch untersucht werden. Eingefrorene Hackfleischerzeugnisse müssen nach dem An- oder Auftauen unverzüglich durcherhitzt werden. Gleiches gilt für rohe Bratwürste und Schaschlik, die spätestens am Tag nach der Herstellung vollständig durcherhitzt werden müssen. Besondere Vorsicht ist auch bei der Ausgabe von Geflügelgerichten geboten. Die Abgabe dieser Erzeugnisse sollte nur von Profibetrieben in Betracht gezogen werden, die die Hygieneanforderungen sicher einhalten können.

## 5.2 Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend kühl aufbewahrt werden.<sup>6</sup> Besonderes Augenmerk gilt dabei für die Aufbewahrung sensibler Produkte, wie:

- rohe Bratwürste, Fleischbrät
- Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse
- Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z. B. geklopft)
- Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen
- Geflügel
- Wild

Solche Produkte dürfen nur in Kühleinrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur + 4°C nicht überschreitet. Wichtig ist, dass die vorhandene Kühlkapazität ausreichend

<sup>5</sup> Für Märkte und Veranstaltungen bieten sich eine Vielzahl regional- und betriebstypischer Erzeugnisse und Speisen an, die aus hygienischer Sicht weniger problematisch sind.

<sup>6</sup> Temperaturanforderungen: siehe Anhang 2.3 der Hygieneleitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter (2. Auflage, 2009)

bemessen ist (Tipp: u.U. kann man sich mit Crash-Eis vom Metzger behelfen). Entscheidend ist die Einhaltung einer geschlossenen Kühlkette. Grundsätzlich sind Fleisch- und Wurstwaren von anderen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Ebenso sollten bereits gegarte Speisen, fertige Salate oder Desserts/Kuchen verschlossen oder nicht gemeinsam mit ungewaschenem Gemüse, in Kartons verpackten Lebensmitteln oder Getränkeboxen aufbewahrt werden.

#### **Kennzeichnungsvorschriften:**

☞ siehe LWK-Merkblatt 3 "Kostproben"

## **6. Voraussetzungen für das gelegentliche Nutzen von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes**

Ein **gewerbsmäßiges Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln im Sinne des Lebensmittelrechts** liegt auch dann vor, wenn Direktvermarkter oder Winzer **gelegentlich** für einen Bauernmarkt, ein Hoffest, ein Straßen- und Weinfest oder eine Aktion im Hofladen nur gelegentlich Speisen herstellen, Kuchen backen etc., auch wenn sie dies in der übrigen Zeit des Jahres nicht tun.

Generell hat die gewerbsmäßige Verarbeitung von Lebensmitteln in Betriebsstätten zu erfolgen, die von privaten Räumlichkeiten getrennt sind. Nach dem EU-Hygienerecht, das durch die nationale Durchführungs-VO ergänzt wird, ist es möglich, dass für gelegentliche Nutzungen ausnahmsweise nicht registrierte, „private Küchen“ zur Herstellung von Speisen, Kuchen etc. verwendet werden dürfen. Dazu nimmt die **Bundes-Hygieneleitlinie für Direktvermarkter** Stellung (2. Aktualisierte Auflage, 2009). Darin wird erläutert, ob "**private Haushaltsküchen**" in Ausnahmefällen als Räume zum gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln genutzt werden dürfen (siehe Folgeseite).

#### **Hinweis:**

Auch der gelegentliche Anbieter von Speisen muss im Rahmen seiner **Sorgfaltspflicht** diese Überlegungen anstellen und das **Risiko abwägen**. Dies gilt nicht nur wegen des Verbraucherschutzes, sondern auch im Eigeninteresse, um im Schadensfall möglichen Haftungsansprüchen wirksam entgegenzutreten zu können.

Deshalb sollten für wiederkehrende Speisenzubereitungen oder für die Produktion sensibler Lebensmittel, z.B. Torten mit Cremes, Schlagsahne, Tiramisu oder ähnlichem in jedem Fall nur dafür bestimmte Räume, Geräte etc. genutzt werden. Ggf. sollte auf die Mitbenutzung geeigneter, öffentlicher Räume, z.B. in Schulen, Gemeinderäumen etc. ausgewichen werden.

### **Gelegentliche Nutzung privater Räumen, Geräten und Einrichtungen:**

Unter bestimmten Voraussetzungen ist es zu verantworten, privat genutzte Räume, z.B. Küchen, für das gelegentliche gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu nutzen.<sup>7</sup> Im konkreten Einzelfall ist zu prüfen, ob die Küche hinsichtlich ihrer Ausstattung, Einrichtung und Gerätschaften den Anforderungen der guten Hygienepraxis genügt. Zudem darf während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private Nutzung erfolgen. So darf beispielsweise eine Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn dort für ein Hoffest Speisen vorbereitet oder Kuchen gebacken wird.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Nutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen alles zu entfernen, was die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Tätigkeitsbeginn ordnungsgemäß zu reinigen. Zeitgleich darf eine „betriebsfremde“ Nutzung nicht stattfinden (z.B. keine Anwesenheit von Tieren, Personen mit ansteckenden Krankheiten). Mit den Lebensmitteln selbst muss sorgfältig umgegangen werden. Deshalb müssen die damit befassten Personen die Vorgaben einer guten Personalhygiene einhalten, ausreichend sachkundig und zuverlässig sein.

Auch der gelegentliche Veranstalter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht die genannten Überlegungen anstellen. Deshalb sollten bei umfangreichen und wiederkehrenden Herstellungsvorgängen oder für Lebensmittel mit höherem gesundheitlichem und hygienischem Risiko möglichst nur dafür vorgesehene Räume, Geräte und Einrichtungen benutzt werden. Möglich ist es auch, auf die Mitbenutzung anderer, geeigneter Küchen und Räume auszuweichen. Sollte dies nicht möglich sein, ist unbedingt eine zeitliche Trennung von Bearbeitungsvorgängen zu organisieren, um Kontaminationen vorzubeugen.

---

<sup>7</sup> Im Zweifelsfall kann dies mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.



## Beratungsteam Einkommensalternativen

### Zentrale:

#### **Dr. Elisabeth Seemer**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1162

☎: 0671/793-17162

✉: [elisabeth.seemer@lwk-rlp.de](mailto:elisabeth.seemer@lwk-rlp.de)

#### **Hildegard Runkel**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1163

☎: 0671/793-17162

✉: [hildegard.runkel@lwk-rlp.de](mailto:hildegard.runkel@lwk-rlp.de)

#### **Maren Lehné**

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1153

☎: 0671/793-17153

✉: [maren.lehne@lwk-rlp.de](mailto:maren.lehne@lwk-rlp.de)

#### **Beate Hilgert**

Ref. 13 Landfrauenarbeit/Verein NatUrlaub

☎: 0671/793-1111

☎: 0671/793-17111

✉: [beate.hilgert@lwk-rlp.de](mailto:beate.hilgert@lwk-rlp.de)

#### **Marita Frieden**

Ref. 13 Landfrauenarbeit

☎: 0671/793-1151

☎: 0671/793-17151

✉: [marita.frieden@lwk-rlp.de](mailto:marita.frieden@lwk-rlp.de)

### Anschrift der Zentrale:

Burgenlandstraße 7  
55543 Bad Kreuznach

### Außenstellen:

#### **Hiltraud Holle-Busch**

Dienststelle Koblenz

Bahnhofplatz 9

56068 Koblenz

☎: 0261/91593-215

☎: 0261/91593-233

✉: [hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de](mailto:hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de)

#### **Maria Goetzke**

Dienststelle Kaiserslautern

Röchlingstraße 1

67663 Kaiserslautern

☎: 0631/84099-421

☎: 0631/84099-499

✉: [maria.goetzke@lwk-rlp.de](mailto:maria.goetzke@lwk-rlp.de)

#### **Birgit Hauter**

Dienststelle Trier

Gartenfeldstraße 12a

54295 Trier

☎: 0651/94907-332

☎: 0651/94907-366 oder -3732

✉: [birgit.hauter@lwk-rlp.de](mailto:birgit.hauter@lwk-rlp.de)

weitere Informationen unter [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)

..... alles über Landwirtschaft

Kennen Sie das Verbraucherportal [www.landservice-rlp.de?](http://www.landservice-rlp.de?)