



Informationen über Anforderungen an Lebensmittelstände auf Märkten, Festen und Messen

Stand: 06/2025

Beachten Sie bitte die folgenden wesentlichen hygienischen und baulichen Anforderungen an die Lebensmittelstände, die Gegenstände und Ausrüstungen in den Ständen, den Umgang mit Lebensmitteln, an das Personal und die betriebliche Eigenkontrolle.

Wichtig:

1. Eine Kontamination von Lebensmitteln ist zu verhindern.
2. Einrichtung und Gegenstände müssen leicht zu reinigen sein und sauber und Instand gehalten werden.
3. Der Warenschutz bei Lagerung und Auslage sowie die notwendige Kühlung muss sichergestellt sein.
4. Eine separate Personaltoilette muss vorhanden sein (keine öffentliche Toilette).
5. Wasser zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln muss Trinkwasserqualität haben.
6. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln: Leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr.
7. Die Infektionsschutzbelehrung und die separate Hygieneschulung des Personals muss schriftlich vorliegen.
8. Lebensmittelstände umfassen auch Getränkestände.

Grundsatz:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer Kontamination nicht ausgesetzt werden.

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen

1. Lebensmittelstände sind ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufzustellen, von denen eine nachteilige Beeinträchtigung (zum Beispiel Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnte.
2. Lebensmittelstände sind sauber und Instand zu halten.
3. Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen Sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen oder Ähnliches anzubringen.
4. Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten, abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Fußböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.
5. Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.

6. Lebensmittelstände sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten. Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
7. Lebensmittelstände müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
8. Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen, noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden.
9. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (zum Beispiel Schränke, Boxen) aufzubewahren.
10. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein (z. B. separates Waschbecken, getrennt vom Handwaschbecken).
11. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (auch Obst und Gemüse zum Rohverzehr) müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein. Hinweis: Die oben genannten Vorgaben gelten explizit auch für Fälle, in denen Obst und Gemüse vor Abgabe an den Verbraucher nur an beziehungsweise aufgeschnitten wird (zum Beispiel das Halbieren oder Vierteln von Melonen).
12. Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
13. Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss **Trinkwasserqualität** aufweisen.
Detaillierte Auskünfte über **Hygieneregeln für Trinkwasseranlagen** bei öffentlichen Veranstaltungen sowie zu Fragen der Installation und Inbetriebnahme von nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen erhalten Sie vom Gesundheitsreferat, Abteilung Hygiene und Umweltmedizin (E-Mail: umwelthygiene.gsr@muenchen.de) und im Internet unter <https://www.muenchen.de>, Suchbegriff „Trinkwasserinstallation“.
14. Bei **Veranstaltungen, die mehrere Tage** lang andauern, ist gegebenenfalls ein **Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung und Wasserentsorgung** notwendig. Nehmen Sie daher unbedingt rechtzeitig Kontakt mit Ihrer zuständigen Bezirksinspektion auf.

II. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Die Arbeitstische und Arbeitsflächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (gegebenenfalls zu desinfizieren) sein.
2. Die Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber Instand gehalten werden.
3. Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind. Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).
2. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (zum Beispiel Kühlschränke, Kühlvitrinen).
3. Eine gegenseitige Kontamination von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen (zum Beispiel durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst und Gemüse).
4. Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten durch die Kund*innen (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung) zu schützen. Um diese Art der Kontamination auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kund*innen zu platzieren.
5. Die Zuleitungen (zum Beispiel Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen Trinkwasser geeignet sein und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
Hinweis: Gartenschläuche entsprechen nicht den Anforderungen.

IV. Anforderungen an das Personal

1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschließlich Kopfbedeckung) erforderlich. Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.
2. Unter die Belehrungspflicht nach dem **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** fallen Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Neben den oben genannten Tätigkeiten unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind. Für die genannten Personen sind **folgende zwei Bescheinigungen / Nachweise zur Einsicht am Betriebsort bereit zu halten:**

- a) Bescheinigung über die „Erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes / von beauftragten Ärzt*innen, die beim erstmaligen Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei

Monate sein darf (§ 43 Absatz 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31.12.2000 seine Gültigkeit noch besaß (Die Anmeldung zur Erstbelehrung (IfSG) beim Gesundheitsreferat ist online möglich: <https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitschutz/1074192/>)

- b) Nachweis über die Belehrung durch die Arbeitgeber*innen, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen hat (§ 43 Absatz 4 IfSG)
3. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder als Lebensmittelunternehmer*innen tätig sind, müssen über Nachweise zur **Hygieneschulung** verfügen, die jährlich zu erteilen ist:
- a) Als Mitarbeiter*in nach § 4 Absatz 1 Satz 1 und 2 LMHV: Die Belehrung muss die für die jeweilige Tätigkeit notwendigen Fachkenntnisse umfassen. Sofern die Tätigkeit ausschließlich das Abwiegen, Messen, Stempeln, Bedrucken oder Inverkehrbringen verpackter Lebensmittel umfasst, ist eine Hygieneschulung nicht erforderlich. Nach § 4 Absatz 2 LMHV ist eine Hygieneschulung auch dann entbehrlich, wenn aufgrund der Ausbildung der beschäftigten Person die Kenntnisse der Lebensmittelhygiene unterstellt werden können.
- b) Als Lebensmittelunternehmer*in: Nachweis, dass das mit Lebensmitteln hantierende Personal zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult bzw. überwacht wird (Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XI Nummer 1 der Verordnung (EG) 852/2004)
4. Für das Personal muss eine Toilette mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Die Toilette muss leicht erreichbar sein und darf nicht von der Öffentlichkeit genutzt werden (zum Beispiel Personaltoilette in einem Lebensmittelbetrieb). Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

Hinweis: Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend Ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Aufgrund verschiedener örtlicher Gegebenheiten werden von der zuständigen Bezirksinspektion gegebenenfalls weitere Anforderungen an Ihre Stände gestellt. Nehmen Sie daher frühzeitig Kontakt mit Ihrer zuständigen Bezirksinspektion auf.

Die oben stehenden Ausführungen sind nicht abschließend.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München