



*Feste und Märkte
köstlich feiern -
ohne Risiko!*

*Checkliste
für die Abgabe von Lebensmitteln
auf Festen und Märkten* 

So leicht wird es ein schönes Fest!



Sie planen ein Fest, einen Markt oder eine Veranstaltung und möchten dabei Speisen ausgeben?

Dann unterstützt Sie diese Checkliste bei Ihren Vorbereitungen.

Nutzen Sie die Liste zugleich für Ihre Dokumentation und den schriftlichen Nachweis der getroffenen Hygienemaßnahmen.

Damit ist die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet und der Spaß und Erfolg auf dem Fest steht im Vordergrund!

Feiern – ohne Risiko!

Viel Spaß beim Fest wünscht Ihnen das Landserviceteam der Landwirtschaftskammer NRW!

Sie haben Fragen oder wünschen eine Schulung zum Thema Hygiene?

Die Landservice-Berater*innen der Landwirtschaftskammer NRW unterstützen Sie gern!
Tel. 0251 2376-444
landservice@lwk.nrw.de

Es wird gefeiert!



Veranstaltung:

Datum:

Zeit: von _____ bis _____

Ort:

Verantwortliche Personen:

Angebotene Speisen:

Alles auf Anfang:

Mit dem richtigen Produkt die Planung beginnen!

Essen und Trinken auf Veranstaltungen soll natürlich möglichst vielen Besuchern schmecken und sich gut verkaufen lassen.

Machen Sie Ihr Produkt zum Verkaufsschlager!

Berücksichtigen Sie aber unbedingt die Möglichkeiten zur Vorbereitung und die Gefahrenpotenziale der Produkte. Denn nicht jedes Lebensmittel ist aus hygienischer Sicht für ein Fest oder einen Markt geeignet. Besonders Produkte tierischen Ursprungs erfordern eine separate Zubereitung und gute Kühlmöglichkeiten.

KÜHLPFLICHTIGE LEBENSMITTEL

- ⚠ Nicht durchgebackene Torten und Kuchen sowie Waffeln aus roheihaltigem Teig
- ⚠ Frische Schlagsahne (auch angebrochene H-Sahne, H-Sprühsahne)
- ⚠ Grillfleisch, Eintöpfe und Suppen, Gulasch, Kartoffelpuffer
- ⚠ Salate

Grundsätzlich gelten für kühlpflichtige Lebensmittel erhöhte Anforderungen, die jeweils an dem Zeichen & der blauen Schrift erkennbar sind.



Rot!

Auf diese Lebensmittel sollten Sie bei einer Veranstaltung verzichten.

Gelb!

Hier müssen Sie besondere Vorsicht walten lassen und Vorkehrungen treffen.

Grün!

Eine gute Idee: Sie haben freie Fahrt.



LEBENSMITTELGRUPPE	<i>Gute Idee!</i>	Achtsamkeit gefragt!	Besser nicht!
FLEISCH- UND WURSTWAREN, GEFLÜGEL, WILD	Schinkenwurst, Wurstkonserven	Rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z. B. Grillfleisch, Frikadellen, ...)	Speisen mit nicht vollständig durchgegartem Fleisch (z. B. Mettbrötchen)
FISCH	Pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	Frischer Fisch zur Abgabe in gegartem Zustand	Roher Fisch
SALATE, FEINKOSTSALATE, DIPS	Salate ohne Mayo bzw. mit industriell hergestellter Mayo, Blattsalate mit separatem Dressing		Salate mit rohehaltiger Mayo
BACKWAREN	Durchgebackene Kuchen, Gebäck	Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten, Windbeutel, Kühlschrantorten)	Backwaren, die Bestandteile von rohen Eiern enthalten
TEIGE	Teige ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei (z. B. Waffeln)	Rohehaltige Teige
DESSERT UND SPEISEEIS	Dessert ohne rohe Eibestandteile (z. B. Rote Grütze, Kochpudding, Quark mit Früchten / Kräutern, ...)	Speiseeis mit pasteurisiertem Ei	Desserts und Speiseeis mit rohen Eiern (z. B. Tiramisu, Mousse au Chocolat)
MILCH UND MILCHPRODUKTE	Pasteurisierte Milch, Joghurt, Quark, Frischkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Brotaufstriche		Verboten: Rohmilch, Rohmilcherzeugnisse
OBST UND GEMÜSE	Frisches Obst und Gemüse, Obstsalat		Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen, gefrorene Beeren, die nicht ausreichend erhitzt wurden

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Feste sicher feiern. Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter. Bonn 2017

Kennzeichnung der Speisen?

Im Supermarkt fällt es direkt auf: Verpackungen sind hilfreich bedruckt mit Zutaten, Nährwerten, Allergenen, usw.

Sind diese umfassenden Informationen auch für Ihren Speisenverkauf auf Festen und Märkten notwendig?

In der Regel gelten Sie bei gelegentlichen Veranstaltungen in begrenztem Umfang nicht als Lebensmittelunternehmer im Sinne des Lebensmittelrechts und sind von der Kennzeichnungspflicht der Speisen und Getränke ausgenommen.

Sollten Sie aber bereits verpackte Produkte anbieten, sind diese zu kennzeichnen.

Die Bewertung der gesetzlichen Begrifflichkeiten „gelegentlich“ und „begrenzter Umfang“ kann aber differenzieren. Bei Bedarf informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Empfehlung: Auch wenn Sie von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind, sollten Sie das Rezept bereit halten.

So können Sie auf Fragen Ihrer Kunden und Gäste eingehen.

Standaufbau

Gut eingerichtet – für alle besser!

STANDAUFBAU

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



**Fester Untergrund,
leicht zu reinigen**
... um ggf. Speisereste zu entfernen

**Stand von mindestens drei
Seiten bis zur Arbeitshöhe
umschlossen**
... damit niemand unbefugt hinter
den Stand gelangt

Witterungsschutz vorhanden
... Zelt, Pavillon, Hütte

**Sprech- und Spuckschutz
für präsentierte Lebensmittel
vorhanden**

**Verwendetes Wasser hat
Trinkwasserqualität**
Trinkwasserschläuche
und falls erforderlich,
Trinkwasserkanister verwenden

**Handwaschgelegenheit
vorhanden**

- Kalt- und Warmwasser
- Seife
- Einmalhandtücher
- ggf. Desinfektionsmittel

**Alle Oberflächen sind glatt und
leicht zu reinigen**
... z. B. Kunststoff, Edelstahl

STANDAUFBAU

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Standaufbau ermöglicht Arbeitsablauf getrennt nach:

- Unreine Bereiche
(z. B. Rückgabe benutztes Geschirr,
Spülen, Abfallsammlung)
- Reine Bereiche
(z. B. Schnittchen schmieren, Kuchen-
ausgabe, Lagerung sauberes Geschirr)

Alle Arbeitsgeräte
und Arbeitsmittel,
z. B. Kochgeschirr, Schöpfkellen,
Pfannenheber, sind in einwand-
freiem Zustand und nicht aus Holz

Ausreichend Platz für Rückgabe von Geschirr und Behälter für Besteck ist vorhanden

- Wenn möglich, Geschirr
maschinell reinigen
- Alternativ 2 Spülbecken:
heißes Wasser und Spülmittel
im ersten Becken,
Nachspülwasser im zweiten

**Lagermöglichkeiten für
Lebensmittel vorhanden**
... nicht in Bodennähe oder in
Obstkartonagen, immer abgedeckt

Ausreichend Abfallbehälter
vorhanden und Mülltrennung
möglich

Empfindliche Lebensmittel
Kühleinrichtung vorhanden (max.
7 °C innerhalb der Lebensmittel,
tiefgekühlte Produkte mind. -18 °C)



Heißhaltung bei mind. 65 °C
für max. 3 Stunden kann
eingehalten werden



Einkauf und Transport

Die kleinen Dinge machen's leicht!

EINKAUF UND TRANSPORT

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Einkaufsliste für Lebensmittel anfertigen

Wichtig:
Kühlpflichtige Lebensmittel zum Schluss besorgen, Kühltaschen oder -boxen verwenden



Mindesthaltbarkeit bzw. Verbrauchsdatum kontrollieren



Geschützter Transport zubereiteter Speisen in entsprechenden Behältnissen (lebensmittelgeeignet, verschlossen)

Kuchen und Torten werden ungeschnitten angeliefert

Servietten, Einweghandtücher, Küchenpapier in ausreichender Menge

Flüssigseife im Spender

Händedesinfektionsmittel

Pflaster und Einweghandschuhe zur Wundversorgung

Müllbeutel bzw. -säcke

EINKAUF UND TRANSPORT

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Spülmittel, Reinigungsmittel,
ggf. Oberflächen-
desinfektionsmittel

Ausreichende Anzahl
Putztücher und -eimer

Genügend kochfeste
Trockentücher

Eigene Anmerkungen:
z. B. Wechselgeld / Kasse

Zubereiten und Anbieten

Frisches kommt gut an!

ZUBEREITEN & ANBIETEN

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Es werden nur frische und einwandfreie Lebensmittel angeboten

- Gültiges Verbrauchsdatum
- Vorab prüfen: sehen, riechen, schmecken, fühlen

Speisen nur kurz lagern

- Am Tag der Veranstaltung oder maximal einen Tag im Voraus vorbereiten

Die Verarbeitung von Lebensmitteln wird lediglich in den reinen Bereichen durchgeführt

Bei der Ausgabe werden Lebensmittel nicht mit bloßen Händen berührt

- Hilfsmittel wie Heber, Zangen, Gabeln usw. einsetzen

Speisen, die auf den Boden gefallen sind, verwerfen

Ältere Reste nicht mit frischen Produkten vermischen

Abfälle und Speisereste umgehend entsorgen

ZUBEREITEN & ANBIETEN

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Arbeitsflächen und Materialien werden durch Zwischenreinigungen sauber gehalten

- Tortenmesser werden mit Küchenpapier gereinigt
- Wasser im Tortenwasserbehälter wird spätestens alle 30 Minuten gewechselt
- Zum Schichtwechsel / Arbeitsende wird der gesamte Bereich aufgeräumt und gereinigt

Frittieren:

- bei maximal 175 °C Fetttemperatur und nur solange, bis die Lebensmittel eine goldgelbe Farbe aufweisen
- Lebensmittelreste und Schwebstoffe regelmäßig aus dem Fett entfernen. Bei sichtbaren oder geruchlichen Abweichungen das Fett sofort wechseln. Spätestens nach einem Tag das Fett austauschen.

Kühlpflichtige Lebensmittel zügig kühlen

- So kurz wie möglich außerhalb der Kühlung aufbewahren
- Nur die Mengen an Lebensmitteln aus dem Kühlschrank entnehmen, die kurzfristig verarbeitet werden (Faustregel: kühlpflichtige Lebensmittel nicht länger als 30 Min. bei Raumtemperatur 18 - 20 °C lagern)



Temperaturkontrolle: Kühleinrichtungen!



KERN-Temperaturkontrolle: Erhitzte Speisen!



Personalhygiene

Jede/r Einzelne ist wichtig!

PERSONALHYGIENE

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Arbeits-/Standkleidung:

- Fuselfrei, keine Perlen, Pailletten usw. an der Kleidung (Fremdkörpergefahr)
- Idealerweise helles Oberteil
- Oberteil kochfest, mindestens bei 60 °C waschbar
- ggf. Schürze verwenden

Händehygiene:

- Kurze, unlackierte Fingernägel
- Kein Schmuck
- Verletzungen werden sofort versorgt und anschließend wird ein Einmalhandschuh getragen
- Personen mit Hautproblemen wie gerötete, geschwollene oder nässende Stellen, sollten nicht in Berührung mit den Lebensmitteln kommen

Durchführung Händereinigung und ggf. Desinfektion:

- Vor Arbeitsbeginn
- Beim Wechsel vom unreinen in den reinen Bereich
- Nach dem Toilettenbesuch und nach Pausen

Händereinigung - SO GEHT'S!

- Hände nass machen
- rundum einseifen (30 Sek.)
- gründlich abspülen
- sorgfältig abtrocknen

PERSONALHYGIENE

WER? | NOTIZEN

BIS WANN?

OK



Lange Haare werden
zusammengebunden

Am Stand wird nicht **gegessen**,
getrunken bzw. geraucht

Das Handy:
ein Sammelplatz für Keime -
daher bleibt es in der Tasche

Beim Husten oder Niesen
von den Speisen abwenden;
Papiertaschentücher benutzen,
die nach Verwendung sofort
entsorgt werden

Für Geschmacksproben
werden Probiersteller und
Probierlöffel benutzt

Ein Personalwechsel
zwischen reinen und unreinen
Bereichen wird vermieden

Personen, die
Magen-Darmprobleme
haben, melden sich umgehend
bei der Standleitung

Sanitäranlagen in ausreichender
Anzahl und leicht erreichbar.
Ideal: getrennte Toiletten für Helfer
und Besucher der Veranstaltung.

Infektionsschutzgesetz

- Eine Wiederholungsbelehrung
nach dem Infektionsschutzgesetz
hat stattgefunden
- ... die entsprechenden
Erklärungen liegen vor



Und wenn etwas passiert?

Infektionsschutzgesetz, Haftung, Versicherung

Gemäß Infektionsschutzgesetz §42, 43 benötigen Helfer*innen bei einem z. B. jährlich oder halbjährlich stattfindenden Fest oder Markt keine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Ausdrückliche Empfehlung: Mindestens einer der verantwortlichen Personen besucht beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln die Erstbelehrung bei den örtlichen Gesundheitsbehörden und gibt die Informationen weiter.

Alle 2 Jahre ist eine Folgebelehrung zu besuchen. Den Nachweis halten Sie vor Ort griffbereit. Immer wichtig: erkrankte Helfer*innen sollten Zuhause bleiben.

Wer Lebensmittel verkauft oder kostenlos anbietet, ist für die Qualität und die Sicherheit der Produkte verantwortlich.

Überwachen und dokumentieren Sie die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte (z. B. Temperaturkontrollen, Schulung der Helfer*innen)!

Wenn Sie als Verein tätig sind, sichert in der Regel eine Vereinshaftpflichtversicherung die Tätigkeiten der Vereinsmitglieder ab.

Prüfen Sie, welche Tätigkeiten und Schäden abgedeckt sind und wer die Haftung bei Veranstaltungen anderer Organisationen übernimmt.

Eine Vernachlässigung der Sorgfaltspflicht kann den Versicherungsschutz gefährden.



Gut zu wissen:

Haben Sie alle Maßnahmen und Tipps aus diesem Guide berücksichtigt, kommen Sie dieser Sorgfalt nach.

So können Sie ohne Risiko köstlich feiern!

Tipps und Tricks!

Sprech- und Spuckschutz

Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde oder bei Vereinen nach, die Sprech- und Spuckschutz häufig für Veranstaltungen verleihen. Alternativ decken Sie beispielsweise Kuchen mit entsprechenden Hauben ab.

Ist dies nicht möglich, lagern Sie die Produkte hinter Ihnen und geben diese einzeln heraus.

Dokumentation: Überprüfung der Kühltemperaturen

Mit dieser Vorlage geht das ganz einfach ...

[www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/
landservice/pdf/doku-kuehltemperatur.pdf](http://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice/pdf/doku-kuehltemperatur.pdf)

Geben Sie die **Hygiene- und Verhaltenstipps**, z. B. bei einer Organisationsbesprechung, an alle Helfer*innen weiter. Lassen Sie sich die Unterweisung von allen Teilnehmer*innen unterzeichnen.

Hier geht's zum Unterschriftenformular ...

[www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/
landservice/pdf/schulungsnachweis.pdf](http://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice/pdf/schulungsnachweis.pdf)

Aktuelle Tipps auf einen Klick:



SCHULUNGSTERMINE

[www.landwirtschaftskammer.de/
landwirtschaft/landservice](http://www.landwirtschaftskammer.de/landwirtschaft/landservice)



REZEPTIDEEN

www.land-wissen.de



KONTAKT FÜR FRAGEN

E-Mail: landservice@lwk.nrw.de
Tel.: 0251 2376-444



 Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

HERAUSGEBER

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Fachbereich Landservice, Regionalvermarktung
Nevinghoff 40, 48147 Münster
landservice@lwk.nrw.de

Diese Hygienecheckliste wurde erstellt im Rahmen der nordrhein-westfälischen Landesinitiative „Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.
Stand: 7/2023

Fotos: Christian Schwier, Iukeruk, Maksym Azovtsev, Hype2Art, AlenKadr, anathant, Talax © stock.adobe.com