

Merkblatt

über

Hygienische Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Spendenaktionen oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Ziel

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, weil der unsachgemäße Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln durch Übertragung von Krankheitserregern ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann.

JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können [Quelle: § 5 LFGB].

2. Anforderungen

2.1. Auswahl geeigneter Lebensmittel – die folgenden Lebensmittel nicht anbieten:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts (Tiramisu), selbstgemachte Mayonnaise)
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark)
- Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik)
- Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden)
- leicht verderbliche Salate (z.B. Feinkost-, Rohkostsalate)
- selbst hergestelltes Speiseeis

Für den Fall, dass diese Lebensmittel trotzdem angeboten werden, sind geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank, Tiefkühlschrank) erforderlich.

2.2. Sachgemäße Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel:

- Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht durch z.B. Verunreinigungen, Anfassen/ Anniesen (durch z.B. Spuckschutz, Abdecken), tierische Schädlinge, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze etc.) nachteilig beeinflusst werden.
- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkwasserqualität haben.
- Die zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse bzw. Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen (u.a. Kuchenplatten, Schüsseln, Besteck, Tische) müssen geeignet (lebensmittelecht) und sauber sein. Das Abstellen von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Arbeitsgeräten auf dem Fußboden ist zu vermeiden.
- Die Lebensmittel sind mit geeigneten Arbeitsgeräten zu portionieren. Das Berühren der Lebensmittel mit den Händen ist zu vermeiden bzw. auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken.
- Die Verwendung von Einweggeschirr ist empfehlenswert. Bei Verwendung von Mehrweggeschirr sollte eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser zur Verfügung stehen.
- Eine Handwaschgelegenheit sowie Mittel zum hygienischen Reinigen (Seife) und Trocknen der Hände (Einmalhandtücher) müssen vorhanden sein.
- Es sind ausreichend Abfallbehälter mit Deckel vorzusehen.
- In Fällen, in denen die Veranstaltung nicht in geschlossenen Räumen stattfindet, sollten die verwendeten Stände so gestaltet sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden: u.a. Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund, Spuckschutz

2.3. Hygienevorschriften für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben:

- Die Personen müssen frei von ansteckenden Erkrankungen, insbesondere von Durchfallerkrankungen sein.
- Vorhandene Wunden an den Händen sind vor der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel wasserdicht abzudecken (z.B. Pflaster, Gummihandschuh).
- Vor der Zubereitung, zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und vor der Abgabe der Lebensmittel, insbesondere aber nach Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich zu waschen.
- Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln ist saubere Kleidung zu tragen.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe nicht erlaubt.

3. Literatur (Auszug)

Die nachfolgenden Links (Broschüren) seien als weiterführende Informationsquellen genannt:

- www.tuev-sued.de/vereinschecklisten
- http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

Broschüre „Feste sicher feiern“: www.hausfrauenbund-hessen.de/236.html

Darüber hinaus bietet der „aid-infodienst“ www.aid.de Schulungsvideos zur Thematik Lebensmittelhygiene an.

Die genannten Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

- Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>
- Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor. Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.