

INFORMATION

zur

Abgabe privat hergestellter Lebensmittel

Häufig werden bei Veranstaltungen von Schulen, Vereinen u.ä. oder anderen Gelegenheiten von Privathaushalten überlassene Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel "öffentlich" abgegeben bzw. verkauft.

Dazu wird darauf hingewiesen, dass bei einer "öffentlichen" und / oder bezahlten Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen oder zubereiteten Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist.

Davon ist insbesondere dann auszugehen, wenn es regelmäßige Veranstaltungen von Schulen, Vereinen, kirchlichen oder ähnlichen Einrichtungen sind, für die größere organisatorische Vorbereitungen erforderlich sind oder bei denen Lebensmittel gegen Entgelt abgegeben werden.

Während der private häusliche Bereich von den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ausgenommen ist, sind bei den oben aufgeführten Veranstaltungen, ebenso wie für öffentliche (Straßen-) Feste o.ä., die Vorschriften der LMHV anzuwenden.

Dieses gilt auch für einzelne Sonderverkäufe privater Lebensmittel durch Eltern- / Schülerinitiativen oder Vereinen (wie z. B. dem Verkauf aus karitativen Gründen oder zur Unterstützung der Klassenkasse / Vereinskasse o.a.) in Cafeterias und Mensen o.ä. von Schulen oder auf Märkten o.a..

Deshalb ist auch hier zu beachten, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (gemäß § 3 LMHV).

Unter **Beachtung der allgemeinen Grundsätze der Hygiene** beim Umgang mit Lebensmitteln, wie

- Waschen der Hände vor Abgabe von Lebensmittel,
- kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen,
- saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck,
- hygienische und sachgerechte Lagerung (einschließlich Kühlung auf Temperaturen unter 7° C bei Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie z.B. bei Pizzaschnitten) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen),
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielsweise durch Anhusten oder Aniesen sowohl durch Käufer als auch Verkäufer durch Hustenschutzvorrichtungen,

sind keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel zu erwarten. - Dieses sind aber "nur reine" Hygienemaßnahmen.

Deswegen müssen die Verantwortlichen darüber hinaus dafür sorgen, dass durch eigene Maßnahmen und Kontrollen verhindert wird, dass, auch keine sonstigen "kritische Punkte" (wie z.B. durch den Zustand der Ver-, Zubereitungs- und Abgaberäumlichkeit usw. oder auch die Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können (entsprechend § 4 Abs. 1 LMHV).

In dieser Hinsicht ist daher auch die so genannte "Wareneingangskontrolle" von besonderer Bedeutung.

So ist dabei z.B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren, wie z. B. Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen u.a. (Kuchen, Bienenstich, Torten, "belegte Brötchen", Pizzaschnitten, Salate usw.), unter ausreichender Kühlung und ohne Unterbrechung der Kühlkette angeliefert, angenommen und unverzüglich so aufbewahrt werden.

Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z. B. durchgebackene Kuchen ohne Kremfüllung u.ä., angenommen werden.

Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel "beeinträchtigt" sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligten ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden.

Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und -hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person oder ein dafür verantwortliches Team benennen, welche(s) sich mit diesen Vorgaben auseinandersetzt und diese umsetzt. Von diesen Verantwortlichen können dann, an die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden, Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene vorgenommen und diese auch überwacht werden sowie, unterstützend dazu, Merkblätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmittel, wie z.B. Torten, Salaten usw., erstellt und an diese verteilt werden.

In diesem Zusammenhang wird zusätzlich darauf aufmerksam gemacht, dass auch für diesen Bereich die Produkthaftung gilt.

Dabei spielt auch eine Rolle, dass, wenn in Gebäcke zum Zwecke des Kaufanreizes z.B. Geldstücke, Spielzeugfiguren usw. eingebacken sein sollten, auf die Gefahr des versehentlichen Verschluckens dieser Gegenstände beim Verzehr bereits zu Beginn der Veranstaltung (schriftlich durch Aushang!) hinzuweisen ist.

Weiter wird darauf hingewiesen, dass, nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), wer z. B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist - vor Beginn dieser Tätigkeit - eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigt. Deshalb müssen die Verantwortlichen, z. B. der Eltern- / Schülerinitiative, des Vereins oder Veranstalters, nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sind, die Übrigen, mit Lebensmitteln befassten Personen, entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

- Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht! -

> Herausgegeben vom Landratsamt Ravensburg - Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt - <

© 2001 ng, LRA RV - VET -

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei:

➔ Landratsamt Ravensburg - Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt - / Außenstelle in Leutkirch	Tel.: 0751 - 85-560 / -565 Tel.: 07561 - 988040
➔ Landratsamt Ravensburg - Gesundheitsamt -	Tel.: 0751 - 85-572 / -544
➔ Wirtschaftskontrolldienst der Polizeidirektion Ravensburg / Außenstelle in Wangen	Tel.: 0751 - 803-0 Tel.: 07522 - 984-0

>06/2001-ng(vet/rv)-lmit/opr/hk<