

## Abgabe privat hergestellter Lebensmittel

Vereinsfeste, Volksfeste und Veranstaltungen in Schulen, Kindertagesstätten, etc. sind aus dem öffentlichen Leben nicht mehr wegzudenken. Die Versorgung mit Speisen und Getränken hat auf solchen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung. Häufig werden hierfür Kuchen und andere Lebensmittel in privaten Haushalten zubereitet und anschließend an die Besucher und Gäste „öffentlich“ abgegeben bzw. verkauft.

Bei der Herstellung von Kuchen und Speisen als Spende für eine „öffentliche“ und/oder bezahlte Abgabe, ist der private häusliche Bereich und der Rahmen der Selbstversorgung nicht mehr gegeben. Somit gelten die Vorschriften der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung und die EU-Hygieneverordnungen (Art. 4 Abs. 2 Verordnung (EG) 853/2004 i. V. m. Anhang II Kap. III).

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung). Es gilt die Produkthaftung.

### Bei der Herstellung sind folgende Grundregeln zu beachten:

- ✓ Die Räumlichkeiten zur Zubereitung und Lagerung müssen in hygienisch einwandfreiem Zustand sein
- ✓ Verwendete Gegenstände und Einrichtungen (z. B. Geschirr und Besteck) zur Herstellung von Lebensmitteln müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein. Dies gilt ebenso für Lebensmittelverpackungsmaterialien, wie beispielsweise Tüten und Tortenhauben.
- ✓ Kein Umgang mit Lebensmitteln bei infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren an den Händen.
- ✓ Kein Umgang mit Lebensmitteln bei bestehenden Durchfallerkrankungen oder Erkrankungen, die über Lebensmittel übertragbar sind.
- ✓ Kein Zugang von Haustieren zum Herstellungsort.
- ✓ Waschen der Hände vor der Herstellung von Lebensmitteln.
- ✓ Lebensmittel und deren Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.
- ✓ Vollständiges Durcherhitzen beim Kochen oder Backen von Speisen (2 Minuten bei 70°C). Anschließendes zügiges Abkühlen (wenn in kalter Form abgegeben).
- ✓ Einhaltung der jeweils erforderlichen Temperaturen bei der Lagerung im privaten Umfeld und beim Transport zum Veranstaltungsort:
  - Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen (z.B. Bienenstich, Torten) oder Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. Wurstbrötchen, Salamipizza) erfordern eine Kühlung unter +7°C
  - Warmhalten von Lebensmitteln bei Temperaturen von mind. +65°C
- ✓ Hygienischer Transport zur Veranstaltung (saubere und geschlossene/abgedeckte Behälter) und ohne Unterbrechung der Kühlkette.

**Vor und bei der Abgabe sind folgende Grundregeln zu beachten:**

- ✓ Bei der Übernahme der gespendeten Lebensmittel ist die Beschaffenheit der Ware zu prüfen (Aussehen, Geruch, Konsistenz, Temperatur, etc.).
- ✓ Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z.B. durchgebackene Kuchen ohne Cremefüllung, angenommen werden. Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel „beeinträchtigt“ sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert.
- ✓ Verwendung eines Warenschutzes bei der Abgabe (landläufig als Spuckschutz bezeichnet) zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel, beispielsweise durch Anhusten oder Anniesen.
- ✓ Verwendete Gegenstände und Einrichtungen (z. B. Kühltheken, Geschirr und Besteck) zur Präsentation und Abgabe von Lebensmitteln müssen lebensmittelecht und hygienisch sauber sein. Dies gilt ebenso für Lebensmittelverpackungsmaterialien, wie beispielsweise Tüten und Pappteller.
- ✓ Lebensmittel und deren Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.
- ✓ Kein Umgang mit Lebensmitteln bei infizierten Wunden, Hautinfektionen o.ä. an den Händen.
- ✓ Kein Umgang mit Lebensmitteln bei bestehenden Durchfallerkrankungen oder Erkrankungen, die über Lebensmittel übertragbar sind.
- ✓ Waschen der Hände vor der Abgabe von Lebensmitteln,
- ✓ Kein direktes Anfassen der Lebensmittel mit den ungeschützten Händen bei der Abgabe, wenn unreine Tätigkeiten (z. B. Geldwechsel) im Wechsel durchgeführt werden. Es sind Zangen, Schaufel, Handschuhe, o.ä. zu verwenden.
- ✓ Einhaltung der jeweils erforderlichen Temperaturen bei der Lagerung am Veranstaltungsort bis zur Abgabe (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen):
  - Kuchen mit **nicht durchgebackenen** Füllungen (z.B. Bienenstich, Torten) oder **Lebensmittel tierischer Herkunft** (z.B. Wurstbrötchen, Salamipizza) erfordern eine Kühlung unter +7°C
  - Warmhalten von Lebensmitteln bei Temperaturen von mind. +65°C
- ✓ Kein Zugang von Haustieren zum Abgabeort.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden. Daher sollte jeder Veranstalter einen (Lebensmittel-) Hygienebeauftragten oder ein verantwortliches Team benennen, der/das sich mit diesen Vorgaben soweit erforderlich befasst und diese umsetzt. Diese Personen können dann die einzelnen Beteiligten in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene einweisen und diese auch überwachen.

In Absprache mit dem Gesundheitsamt ist evtl. eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlich für diejenigen Personen, die mit empfindlichen Lebensmitteln umgehen.

Auf die Merkblätter Leitlinien „Feste sicher feiern“, „Leitfaden Straßenfest“, „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“, „Kennzeichnung von Allergenen“ und „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen“ wird verwiesen.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht.

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg

Veterinäramt – Lebensmittelüberwachung

Dienststelle Ravensburg

Friedenstr. 2

88212 Ravensburg

0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch

Ottmannshofer Str. 46

88299 Leutkirch

07561/9820-5710