



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 sollten **nicht** angeboten werden:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts, wie z.B. 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.
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer Temperaturanforderungen zu lagern und zu transportieren. Die Kühlkette ist hierbei einzuhalten (z.B. Teig für Waffeln/Crêpes).

- Die Lebensmittel sind mit geeigneten Arbeitsgeräten zu portionieren bzw. zu entnehmen. Das **Berühren** der Lebensmittel mit den Händen ist **zu vermeiden** bzw. auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken.
- Bei Verwendung von Mehrweggeschirr sollte eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser zur Verfügung stehen. Für den Verkauf von Speisen können unter Beachtung der Hygieneregeln auch von den Kunden mitgebrachte Behälter genutzt werden (geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse).
- 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 (Arbeitskleidung) zu tragen.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe nicht erlaubt.

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug) und weiterführende Literatur

Die genannten Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Der nachfolgende Link sei als weiterführende Informationsquelle genannt:

- http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privat_haushalt.pdf

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

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Lebensmittelüberwachungsamt der Landeshauptstadt Dresden zur Verfügung.

Kontakt:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Abteilung - Lebensmittelüberwachung

Sitz: Oskar-Röder-Str. 8b, 01237 Dresden

- Telefon: (0351) 488 75 71
- Fax: (0351) 488 75 53
- E-Mail: veterinaeramt@dresden.de

Unsere Sprechzeiten:

- Montag 9-12 Uhr
- Dienstag, Donnerstag 9-12 Uhr, 13-17 Uhr

Bitte beachten Sie:

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.dresden.de/kontakt.