

Landkreis Elbe-Elster
Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
und Landwirtschaft
Nordpromenade 4a
04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684
Fax.: 03535 46-2687
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

Herstellung und Abgabe von Kuchen oder anderer privat hergestellter Lebensmittel bei Vereins- bzw. Volksfesten

LM-01 / Stand: 02/2021

Die Vorschriften des Lebensmittelrechtes gelten nicht für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Gebrauch.

Alle anderen, **über den privaten Haushalt hinausgehenden** Bereiche **unterliegen** damit den **lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** und der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Dazu zählen also auch Sonderverkäufe privater Lebensmittel durch Eltern, Schüler, Vereine usw.

Es gilt der Grundsatz:

Derjenige, der die Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in den Verkehr bringt, muss alle notwendigen Maßnahmen ergreifen, um eine gesundheitliche Gefährdung des Kunden auszuschließen und hierfür den Nachweis erbringen (Prinzip der Eigenverantwortung).

Die Herstellung der Lebensmittel sollte grundsätzlich in lebensmittelrechtlich zugelassenen Räumen (z.B. Gaststättenküchen, Großküchen, räumlich getrennte Essenausgabestellen an Schulen oder Kindereinrichtungen u.ä.) erfolgen. Es ist hier **zu beachten**, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Die folgenden **allgemeinen Grundsätze der Hygiene** beim Umgang mit Lebensmitteln sind zu beachten:

- Waschen der Hände vor Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln
- kein Anfassen von leichtverderblichen Lebensmittel mit bloßen Händen
- saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck
- hygienische und sachgerechte Lagerung (einschließlich Kühlung unter 7°C bei kühlpflichtigen Lebensmitteln) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten
- Vermeidung nachteiliger Beeinflussung der Lebensmittel (z.B. Anhusten oder Anniesen durch ausreichende Schutzvorrichtungen)



Dieses sind aber nur „reine“ Hygienemaßnahmen.

Die Verantwortlichen müssen darüber hinaus durch geeignete Maßnahmen und Kontrollen sicherstellen, dass auch keine sonstigen „kritischen Punkte“ (z.B. Zustand der genutzten Räumlichkeiten, die Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können.

Zu diesen Kontrollen gehört auch eine „Wareneingangskontrolle“. So ist z.B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren (belegte Brötchen, Bratwurst usw.) unter ausreichender Kühlung angeliefert, gelagert und verkauft werden. Darüber hinaus sollte die Herkunft der mitgebrachten Lebensmittel dokumentiert werden („Kuchenliste“ – Wer hat was mitgebracht?), damit für den hoffentlich nie eintretenden „Fall der Fälle“, wenn nach dem Verzehr eine vermutlich lebensmittelbedingte Erkrankung eintritt, die Ursache ermittelt werden kann.

Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z.B. durchgebackenen 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 einzeln mitwirkenden Personen bzw. Beteiligten ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in allen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden. Daher sollte eine für lebensmittelrechtliche- und hygienische Fragen zuständige Person oder ein Team benannt werden, welche(s) sich mit diesen Vorgaben auseinandersetzt und diese umsetzt.

Seit dem 13. Dezember 2014 sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung die in den Speisen und Getränken enthaltenen Stoffe die Unverträglichkeiten und Allergien auslösen können, zu kennzeichnen. Zu diesen Stoffen/ Lebensmitteln zählen glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere, Schwefeldioxyde /Sulfite und daraus hergestellte Erzeugnisse. Diese rechtliche Vorgabe gilt nicht für die Abgabe von privathergestellten Lebensmitteln bei Veranstaltungen in Kindergärten, Schulen, Vereinen u. ä. Dennoch wird empfohlen, auf die nicht eindeutig erkennbaren Allergene hinzuweisen (z.B. Mürbeteig – eindeutig Weizenmehl, Eier, Milch; abhängig vom Rezept – Mandeln oder Haselnüsse).

Weiter wird darauf hingewiesen, dass gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Personen, die Kontakt mit sogenannten unverpackten „Risiko“-Lebensmitteln (z.B. Fleischwaren, Fischerzeugnisse, Speiseeis, Salate, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Auflagen oder Creme) haben, eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht (Nachweisheft oder Gesundheitszeugnis) benötigen. Deshalb müssen die Verantwortlichen nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sein, die „Helfer“ entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.