Kreis Siegen-Wittgenstein
Fachservice Gesundheit und Verbraucherschutz
- Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt -

Kohlbettstraße 17
57072 Siegen
Tel.:(02 71) 333-2856/ 2857/ 2858 / 2861/ 2863 / 2865/ 2866
Fax.: (02 71) 333-2860 / 2810
Email:
Gesundheit-Verbraucherschutz@siegen-wittgenstein.de

Information zur Abgabe privat hergestellter Lebensmittel

Häufig werden bei Veranstaltungen (von Schulen, Vereinen, öffentliche (Straßen-)Feste...), bei einzelnen Sonderverkäufen durch Eltern-/Schülerinitiativen oder Vereine (aus karitativen Gründen oder zur Unterstützung der Klassen-/Vereinskasse) oder bei anderen Gelegenheiten von Privathaushalten hergestellte Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel "öffentlich" abgegeben bzw. verkauft.

Deshalb weisen wir darauf hin, dass bei einer "öffentlichen" und/oder bezahlten Abgabe von gespendeten Kuchen und Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist. Während der private häusliche Bereich von den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ausgenommen ist, sind bei den oben aufgeführten Veranstaltungen die Vorschriften der LMHV anzuwenden.

Dabei ist zu beachten, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 LMHV).
Unter Beachtung der allgemeinen Grundsätze der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, wie

- Waschen der Hände vor dem Umgang mit Lebensmitteln,
- möglichst 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 Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie bei Pizzaschnitten) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen),
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielsweise durch Anhusten oder Anniesen 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, durch eigene Maßnahmen und Kontrollen, dafür sorgen, dass auch keine sonstigen "kritische Punkte" (z. B. durch den Zustand der Räumlichkeiten der Verarbeitung, Zubereitung und Abgabe oder der Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können (entsprechend § 4 Abs. 1 LMHV).

In dieser Hinsicht ist auch die so genannte "Wareneingangskontrolle" von besonderer Bedeutung. Dabei ist z. B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren, wie Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (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 Cremefüllung, angenommen werden. Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel "beeinträchtigt" sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert. Eine Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel ist sicherzustellen.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligte 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. Diese Personen können dann an die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene geben und diese auch überwachen. Ergänzend dazu können Merk-

blätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmitteln und Speisen erstellt und an die Mitwirkende verteilt werden.

In diesem Zusammenhang machen wir darauf aufmerksam, dass auch für diesen Bereich die Produkthaftung gilt. Hier ein Beispiel: Sollte zum Zwecke des Kaufanreizes in ein Gebäck ein Geldstück, eine Spielzeugfigur usw. eingebacken sein, muss auf die Gefahr, dass der Gegenstand beim Verzehr versehentlich verschluckt werden könnte, bereits zu Beginn der Veranstaltung (schriftlich durch Aushang!) hingewiesen werden.

Weiter weisen wir darauf hin, dass Personen, die z. B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind - vor Beginn dieser Tätigkeit - eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigen (§ 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)). Deshalb müssen die Verantwortlichen, z. B. der Eltern-/Schülerinitiative, des Vereins oder Veranstalters, nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sein, die übrigen Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht!