

# INFORMATION ZUR

## Abgabe von privat hergestellten Lebensmitteln

### Welche Vorschriften gelten bei privat hergestellten Lebensmitteln ?

Häufig werden bei Veranstaltungen 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 sich um regelmäßige Veranstaltungen von Schulen, Vereinen, kirchlichen oder ähnlichen Einrichtungen handelt, für die größere organisatorische Vorbereitungen erforderlich sind oder bei denen Lebensmittel gegen Entgelt abgegeben werden, oder wenn es sich um Sonderverkäufe aus karitativen Gründen handelt bzw. zur Unterstützung von Klassen- oder Vereinskassen.

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

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 LMHG).

### Was ist zu beachten ?

Es gilt zunächst einmal einfache Hygienegrundsätze zu beachten, um negative Auswirkungen auf die Lebensmittel möglichst auszuschließen:

- Hände vor der Abgabe von Lebensmitteln waschen
- Die Lebensmittel nicht mit den bloßen Händen anfassen
- Saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck benutzen
- Hygienische und sachgerechte Lagerung vor, während und zwischen den Verkaufszeiten, einschließlich Kühlung auf Temperaturen unter 7° C bei Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder bei Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie z.B. Pizzaschnitten. Für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen.
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, z.B. Anhusten oder Anniesen der Lebensmittel durch den Käufer oder den Verkäufer, durch Anbringung von Hustenschutzvorrichtungen

Darüber hinaus haben die Verantwortlichen durch eigene Maßnahmen und Kontrollen die Beeinträchtigung privat hergestellter Lebensmittel möglichst zu vermeiden. So ist darauf zu achten, dass kühlpflichtige Lebensmittel, wie z.B. Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen, belegte Brötchen, Salate, o.ä. unter ausreichender Kühlung und ohne Unterbrechung der Kühlkette angeliefert, angenommen und unverzüglich entsprechend 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.

Von den Veranstaltern ist in jedem Fall eine Wareneingangskontrolle durchzuführen. Schließlich gilt auch in diesem Bereich die Produkthaftung. Wenn also beispielsweise in Gebäcken, zum Zwecke des Kaufanreizes, Geldstücke oder Spielzeugfiguren eingebacken sind, so muss auf die Gefahr des versehentlichen Verschluckens dieser Gegenstände beim Verzehr bereits zu Beginn der Veranstaltung, schriftlich durch Aushang, hingewiesen werden.

### **Welche Qualifizierung müssen Verantwortliche haben ?**

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligten ist es schwierig, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden. Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und –hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person benennen, die sich über die Vorgaben informiert und sie umsetzt. Diese kann dann die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden unterweisen und unterstützen.

Weiter wird darauf hingewiesen, dass nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), jeder, der in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist, vor Beginn dieser Tätigkeit eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigt. Deshalb müssen die Verantwortlichen nach § 43 IfSG belehrt werden und in der Lage sein, die übrigen mit Lebensmitteln befassten Personen entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

Weitere Auskünfte erteilt das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Böblingen, Tel. 07031 / 663-1468, oder das Gesundheitsamt Böblingen, Tel. 07031 / 663-1740.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht!

Herausgegeben vom Landratsamt Böblingen – Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz -