

Verbraucherschutz - und Veterinäramt Enzkreis

Hygienische Anforderungen bei der Abgabe von in Privathaushalten hergestellten Lebensmitteln

Auf Vereins- Kirchen- oder Straßenfesten werden oftmals von Privathaushalten überlassene Kuchen bzw. Salate oder ähnliches an die Gäste abgegeben. Während der private, häusliche Bereich vom Geltungsbereich der Lebensmittel – Hygieneverordnung (LMHV) ausgenommen ist, sind bei öffentlichen Veranstaltungen (Straßen-) Feste o. ä. die Vorschriften der LMHV anzuwenden.

Dies gilt auch für einzelne Sonderverkäufe privater Lebensmittel durch Eltern- / Schülerinitiativen oder Vereinen (wie z. B. dem Verkauf aus karitativen Gründen oder zur Unterstützung der Klassenkasse / Vereinskasse o. a.) in Cafeterias, Mensen o. ä. von Schulen oder auf Märkten.

Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Die Gewährleistung dieser Grundhygiene umfasst auch die Annahme und Überprüfung der Waren.

Werden Lebensmittel aus dem häuslichen Bereich einem Dritten überlassen, kommt diesem eine erhöhte Sorgfaltspflicht derart zu, dass nach § 4 LMHV „betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen“ durchzuführen sind.

Wenn keine näheren Informationen über die Herstellungsweise im betreffenden Privathaushalt vorhanden sind, sollten deshalb nur durcherhitzte Lebensmittel wie z.B. durchgebackene Kuchen ohne Creme- bzw. Sahnefüllung angenommen und an die Gäste abgegeben werden.

Hilfreich ist insbesondere, wenn von verschiedenen Personen Kuchen oder Salate hergestellt werden, diese Spenden durch eine Spenderliste (wer bringt was) zu dokumentieren. Gegebenenfalls kann man dann auch im Vorfeld planen, wieviel Kühleinrichtungen man braucht.

Dies hat den Vorteil, dass bei einem Krankheitsausbruch die Quelle mit der Ursache und weitere Betroffene schneller gefunden werden. Ein weiterer Vorteil wäre, dass der Spender sich durch die namentliche Spende der Verantwortung für sein Produkt bewusster wird. Der hygienischere Umgang könnte sicherer sein.

In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass bei der Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen und zubereiteten Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und der private hauswirtschaftliche Bereich, nicht mehr gegeben ist. Nach einschlägigen Gerichtsurteilen und Kommentaren ist davon auszugehen, dass auf regelmäßigen Veranstaltungen von Schulen, Vereinen und kirchlichen Einrichtungen ebenso wie auf Straßenfesten die

Vorschriften der LMHV anzuwenden sind, besonders dann, wenn die Lebensmittel gegen Entgelt abgegeben werden.

Weiter ist bei einer derartigen Abgabe von Lebensmitteln darauf zu achten, dass die räumlichen Voraussetzungen nach der Anlage zu § 3 Satz. 2 Kap. 1 und 2 LMHV erfüllt sein müssen.

Beim Umgang mit den angelieferten Lebensmitteln sind vom Standpersonal folgende **Grundsätze** zu beachten:

- Waschen der Hände vor der Abgabe von Lebensmitteln
- Kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen
- Saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck
- Hygienische und sachgerechte Lagerung und Kühlung der Lebensmittel vor, während und zwischen den Verkaufszeiten.
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung beispielsweise durch Anhusten oder Anniesen sowohl durch Käufer als auch durch Verkäufer durch sogenannte Spuckschutzvorrichtungen oder ausreichenden Abstand zum Käufer, z. B. Aufstellplatz im Rücken des Verkäufers (min. Abstand 1,5 m) .

Für die Betroffenen wird es nicht einfach sein sich in den Bestimmungen der LMHV zurechtzufinden. Daher sollte jeder Veranstalter eine für die lebensmittelrechtlichen und hygienischen Fragen zuständige Person oder ein verantwortliches Team benennen.

Diese Verantwortlichen Personen sollten sich bereits bei der Planung gegebenenfalls an die zuständigen Behörden wenden. Denn auch für diesen Personenkreis gilt die Produkthaftung.

Nach § 43 Infektionsschutzgesetzes benötigte, wer z.B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist – vor Beginn dieser Tätigkeit – eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht. Deshalb sollten auch die mit der Abgabe der Lebensmittel betrauten Personen bei entsprechenden Vereinsfesten eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erhalten (Stand 2003).

Im Januar 2008 wurde durch das Landesgesundheitsamt Stuttgart mit dem Regierungspräsidium Stuttgart ein Merkblatt veröffentlicht, welches ehrenamtlichen Personen bei Vereinsfesten u. ähnlichen die Möglichkeit bietet, die notwendige Kenntnis im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln in den Grundzügen im Wesentlichen vermittelt zu bekommen.

Als Ersatz für eine Unterweisung / Belehrung nach § 43 IFSG beim Gesundheitsamt ist diese Information nicht zu sehen, da hier nur kurzzeitig Beschäftigte für den Lebensmittelbereich benannt sind. Langfristig im gewerblichen Bereich tätige Personen müssen den Weg über das Gesundheitsamt gehen.

Sinn und Zweck des Merkblatts ist es, dass auch diejenigen, die notwendigen Information bekommen, die nur 2 oder 3 Tage im Jahr gewerblich tätig werden aber ebenso in der Verantwortung stehen können.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Informationen besteht nicht. (Stand 2009)