



Stadt Brandenburg an der Havel
Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Klosterstraße 14
14770 Brandenburg an der Havel
Tel: 03381-585361 Mail: veterinaeramt@stadt-brandenburg.de

LM-05-MBL-524-BRB

Informationen zur Abgabe von Lebensmitteln aus Privathaushalten

Häufig werden bei Veranstaltungen von Schulen, Vereinen, bei öffentlichen (Straßen-) Festen, einzelnen Sonderverkäufen durch Eltern-/Schülerinitiativen (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.

Da bei einer öffentlichen oder bezahlten Abgabe von gespendeten Kuchen und Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist, sind bei den oben aufgeführten Veranstaltungen die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) anzuwenden.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 LMHV).

Für die genannten Fälle gilt außerdem die Produkthaftung.

Hygienische Grundregeln und Anforderungen

Bei unsachgemäßem Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln wie Milch-, Fleisch – und Fischerzeugnisse besteht ein **Gesundheitsrisiko**.

Lebensmittel sind als Nährboden für Krankheitserreger geeignet. Wenn eine bestimmte Infektionsdosis erreicht wird, ist mit lebensmittelbedingten Erkrankungen zu rechnen. Lebensmittelvergiftungen sind nicht harmlos, sondern können – vor allem bei Kleinkindern und Vorerkrankten – sogar lebensbedrohend sein.

Die verantwortlichen Träger der Kindereinrichtung, die Schulleitung sowie die Veranstalter von Festen müssen geeignete Vorsorgemaßnahmen treffen, damit Erkrankungen nach Lebensmittelverzehr vermieden werden. Durch eigene Maßnahmen und Kontrollen ist dafür zu sorgen, dass keine kritischen Punkte durch den Zustand der Räumlichkeiten der Verarbeitung, der Zubereitung, der Lagerung oder durch die Beschaffenheit der Ware vorhanden sind oder entstehen können (§ 4 Abs. 1 LMHV).

Krankheitserreger können auf Lebensmittel durch:

- verunreinigte Hände oder eitrige Wunden,
- unhygienischen Umgang mit dem Lebensmittel (unnötiges Anfassen mit den Händen),
- unsaubere Arbeitskleidung, Tücher und Geschirr,
- andere Lebensmittel, die Erreger enthalten, vor allem über Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte,
- Fliegen und anderes Ungeziefer,
- Erde, Staub, verunreinigtes Trinkwasser, Abfall, Abwasser und Tiere

übertragen werden.

Unter Beachtung der allgemeinen **Grundsätze der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln**, wie

- Waschen der Hände vor dem Umgang mit Lebensmitteln,
- 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 Spuckschutz,

sind keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel zu erwarten.

Lebensmittelauswahl und -umgang

Zum Verzehr nicht angeboten werden sollten:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts, selbstgemachte Mayonnaise können nichterhitzte Anteile von Eiern enthalten),
- Hackfleisch, Schaschlik und ungebrühte Bratwurst,
- Rohmilch direkt vom Bauernhof,
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung,
- leichtverderbliche Salate,
- zu Hause vorgegarte Speisen, insbesondere solche, die für den Warmverzehr bestimmt sind.

Lebensmittel in rohem Zustand können mit Krankheitserregern behaftet sein. Leichtverderbliche Lebensmittel bieten Mikroorganismen einen geeigneten Nährboden. Sie können sich bei Temperaturen zwischen + 10° C und 63° C vermehren. Deshalb ist die **Wareneingangskontrolle** von besonderer Bedeutung. Kühlpflichtige Waren, wie Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (gefüllte Kuchen, Torten, Pizzaschnitten), belegte Brötchen und Salate müssen unter ausreichender Kühlung, ohne Unterbrechung der **Kühlkette**, angeliefert, angenommen und unverzüglich gekühlt aufbewahrt werden. Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen unter 7° C verlangsamt oder sogar gestoppt.

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.

Ebenso ist von großer Bedeutung, ob Lebensmittel **Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe** enthalten. Über diese sind die Kunden vor dem Kauf zu informieren. Zum Beispiel: Bei einer Allergie gegen Nüsse kann dies sehr schnell zu lebensbedrohlichem Schockzustand führen.

Eine **Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel** ist sicherzustellen.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen ist es sicherlich schwierig, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden. Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und -hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person benennen, welche sich mit diesen Vorgaben auseinandersetzt. Diese Person kann dann an die einzelnen Beteiligten Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene geben und diese auch überwachen. Ergänzend dazu können

Merkblätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmitteln und Speisen erstellt.

Anforderungen an Personen, die mit Lebensmitteln umgehen

Personen, die z. B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor Beginn dieser Tätigkeit eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG). Deshalb müssen auch die Verantwortlichen 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.

Die Personen müssen

- frei von ansteckenden Krankheiten, insbesondere frei von Durchfallerkrankungen sein!
- Vorhandene Wunden an den Händen vor der Arbeit wasserdicht abdecken,
- nach Unterbrechung der Tätigkeit Hände waschen, besonders nach der Toilettenbenutzung oder dem Kassieren von Geld,
- nicht auf Lebensmittel niesen oder husten,
- saubere Kleidung tragen.

Anforderungen an die Ausstattung

Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ist durch eine **geeignete Ausstattung** und **hygienische Arbeitsbedingungen** zur Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln zu vermeiden.

Ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge u.ä., in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen den Anforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 genügen.

Folgendes ist zu beachten:

- **Witterungsschutz** (Überdachung wie Partyzelte, große Schirme etc.) sowie **Spuckschutz** (kein direkter Kontakt des Verbrauchers zum Lebensmittel) schließen eine nachteilige Beeinflussung aus,
- **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (auch Wände) müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein, dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden,
- **Fußböden** müssen befestigt sein, um eine Benachteiligung durch Staubeinwirkung zu verhindern (Fußboden kann ggf. mit fester Folie ausgelegt werden),
- für eine angemessene Personalhygiene sind Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (**Handwaschbecken**), hygienische **Sanitäreinrichtungen** und ggf. **Umkleiemöglichkeiten** erforderlich,
- das Reinigen von Lebensmitteln erfordert eine separate Vorrichtung, die vom Handwaschbecken getrennt ist,
- es muss eine angemessene **Warm- und Kaltwasserversorgung** und ggf. **Abwasserentsorgung** vorhanden sein,
- Wasser muss der Trinkwasserverordnung entsprechen – nur für Trinkwasser **zugelassene Wasserschläuche** sind zu verwenden,
- Lebensmittel, die eine **Kühlagerung** erfordern, sind unter entsprechenden Bedingungen bis zur Abgabe an den Verbraucher zu lagern,
- Kühlmöbel und Tiefkühlmöbel sind mit geeigneten **Thermometern** auszustatten.

Rechtsgrundlagen, Leitlinien und Merkblätter

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 3. Juni 2013
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 21. Juni 2016
- Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung – LMIDV vom 5. Juli 2017
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) vom 15.12.1989 (BGBl. I 1989, 2198)
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe 2018
- Leitlinie zur Guten Hygienepraxis für ehrenamtliche Helfer „Vereins- und Straßenfeste sicher feiern“ (0346/2015 Heft für ehrenamtliche Helfer Stand: 25.03.2015)
- Gute Hygienepraxis bei Vereins- und Straßenfesten - Leitlinie für Veranstalter und Organisatoren (GHP Straßenfeste Veranstalter 10.03.2015)
- Merkblatt zur Durchführung von Straßen- und Volksfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen, bei denen Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden
- Merkblatt Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarte mit Muster für Speise- und Getränkekarte

Bei Fragen zur vorstehenden Problematik sollten sich die Veranstalter an die obengenannte Behörde wenden. Merkblätter sind auf der Website der Stadt Brandenburg an der Havel zu finden.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis von Rechtsvorschriften. Die angegebenen Vorgaben beziehen sich auf den Bereich der Lebensmittelüberwachung, andere gesetzliche Vorschriften oder Leitlinien bleiben unberücksichtigt.

Stand: Juni 2021