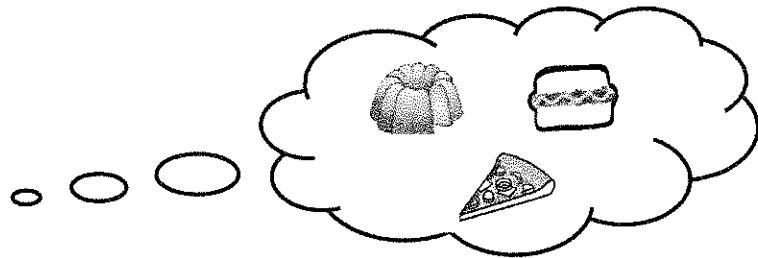


Merkblatt

Abgabe privat hergestellter Lebensmittel



Häufig werden bei Veranstaltungen (von Schulen, Vereinen, öffentliche Feste,...), bei einzelnen Sonderverkäufen durch Eltern-/ Schülerinitiativen oder Vereine und 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 ausgenommen ist, sind bei den oben aufgeführten Veranstaltungen die Vorschriften der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung und den EU-Hygieneverordnungen anzuwenden. Dies gilt auch bei der Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen und zubereiteten Speisen.

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 Lebensmittelhygieneverordnung).

Die Verantwortlichen müssen folgende **Grundregeln** beachten:

- Waschen der Hände vor der Abgabe von Lebensmitteln,
- kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen,
- kein Umgang mit Lebensmitteln bei infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren an 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,



Deswegen müssen die Verantwortlichen darüber hinaus, durch eigene Maßnahmen und Kontrollen, dafür sorgen, dass auch keine sonstigen „kritischen Punkte“ (z.B. durch den Zustand der Räumlichkeiten, der Verarbeitung, Zubereitung und Abgabe oder der Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können.

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.

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 Merkblätter 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!

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg
Veterinäramt
- Lebensmittelüberwachung -
Franz-Stapf-Str.8
88212 Ravensburg
☎ 0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch
Wangener Str. 12
88299 Leutkirch
☎ 07561/ 9880-40



Baden-Württemberg

REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART
LANDESGESUNDHEITSAMT

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

Merkblatt

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck(z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sowie zu den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung enthält der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“, der im Internet unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de oder beim Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum erhältlich ist.
- zum Infektionsschutzgesetz bei der Jugendarbeit sowie zur Hygiene bei Zeltlagern enthält die Broschüre „Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz“ des Landesjugendrings Baden-Württemberg, die im Internet unter www.ljrbw.de erhältlich ist.

Informationen über hygienische Anforderungen

bei Märkten, Straßen-, Vereins-, Schulfesten und sonstigen Veranstaltungen

Folgende Punkte sind (Mindest-)Anforderungen, die sowohl bei kleineren und größeren Festen einzuhalten sind:

1. Personelle Anforderungen (Persönliche Hygiene)

Für Helfer/Personen in der Küche, bei der Zubereitung, bei der Ausgabe und dem Ausschank von Lebensmitteln bzw. Getränken gilt:

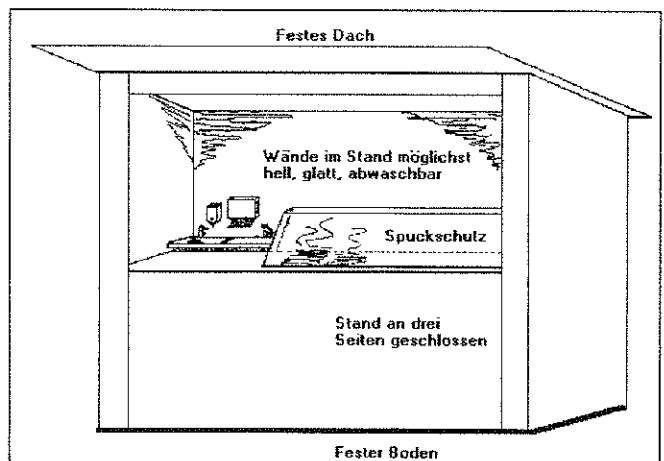
- Sorgfältige Auswahl der Helfer (ihnen dürfen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sein);
- saubere Arbeitskleidung für alle Helfer (auch beim Getränkeausschank)
 - kochfestes Oberteil (60°C), z.B. T-Shirt, kein ärmelloses Oberteil
 - Schürze oder Kittelschürze (auch Eigentum des Helfers), kann an den nächsten Helfer (in sauberem Zustand) weitergegeben werden
 - kein Schmuck, keine Uhr, kein Armband, kein Nagellack ansonsten Latex-Handschuhe (müssen aber entsprechend oft gewechselt werden)
 - keine offenen Wunden an den Händen und Armen
 - Lange Haare zusammenbinden (ab Kinnlänge) oder entsprechende Kopfbedeckung
- Hände sind entsprechend oft zu hygienisch zu reinigen!!!!
- Für Helfer/Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, muss eine eigene Toilette (Personaltoilette) vorhanden sein und ggfs. Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen;
- Kurzunterweisung der Helfer im Lebensmittelbereich durch Merkblatt „ Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ unmittelbar vor Fest durchführen;
(Anwesenheitsliste oder Rücklauf mit Unterschrift)
- empfehlenswert wäre, wenn das Kassieren getrennt zur Lebensmittelausgabe stattfinden würde (Bon-System);

2. Betriebshygiene – Standbeschaffenheit

- nach drei Seiten fest umschlossen, mit Dach (z.B.: Pavillon mit Rückwand und 2 Seitenwänden);

Kompromiss bei unempfindlichen

Lebensmitteln: Seitenwände können weggelassen werden, wenn die Pavillons mit z.B. Tischen begrenzt werden, damit Unbefugte keinen Zutritt haben.



für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ausreichend Spülmöglichkeiten mit heißem Wasser zur Verfügung stehen;

5. Kennzeichnung

Bei der Lebensmittelausgabe müssen Plakate aushängen, auf denen folgende Punkte aufgeführt sind:

- Art des Lebensmittels (was bekomme ich?)
- Menge (wie viel bekomme ich?)
- Preis
- kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ! (auch bei offenen Getränken)
- bei Abgabe von Spirituosen ist noch der %-Alkohol anzugeben

6. Weitere Anforderungen

- Name des Betreibers/Veranstalters ist zu kennzeichnen.
- Die Abgabe von Getränken und Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle ist 2 Wochen vor Beginn beim Bürgermeisteramt anzuzeigen, bei Alkoholausschank ist zusätzlich noch eine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Gestattung i.S.d. § 12 GastG) zu beantragen.
- Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist der Erlaubnisbehörde vor Betriebsbeginn (mit Bescheinigung einer sachkundigen Person) anzuzeigen.

Weitere Informationen und Auskünfte erhalten Sie bei:

Frau Tanja Sigg

Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung

Wangener Str. 12, 88299 Leutkirch;

Telefon: 07561 – 988 047

e-mail: tanja.sigg@landkreis-ravensburg.de



Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

Merkblatt

Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich (Stand: Februar 2002)

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art und Weise der Kennzeichnung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftliche Mitteilung.

Was:

Für die Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kennzeichnung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele („Fußnotenlösung“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat" (1), "Antioxidationsmittel Natriumascorbat" (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten: Italienischer Salat

^{1, 2, 3, 4, 5}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten: Belegtes Brötchen mit Schinken

^{1,2,3}

- 1 mit Geschmacksverstärker,
- 2 mit Antioxidationsmittel,
- 3 mit Konservierungsstoff
oder
mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel