

Lebensmittelüberwachung und -hygiene

Der Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

Jens Lewitzki

Amtstierarzt

Veterinäramt/Amt für Verbraucherschutz

Landratsamt Weilheim-Schongau

E-Mail: vetamt-wm@lra-wm.bayern.de

Telefon: 0881- 681 1503

Kernaussage - fast 20 Jahren Überwachungstätigkeit

80 % der Fragen zur Lebensmittelhygiene können im Prinzip mit „**gesundem Menschenverstand**“ beantwortet werden.

19 % der Fragen können mit **Ausbildung, Schulung und Erfahrung** beantwortet werden.

1 % bleibt als **Restrisiko**.

Ziel ist es, **Gefahren** für die menschliche Gesundheit **zu verhüten, zu beseitigen** oder auf ein akzeptables Maß **zu reduzieren** (HACCP).

VO (EG) 178/2002, Artikel 2:

Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ **alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in **verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.****

Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden. [...]

VO (EG) 178/2002, Artikel 2:

Nicht zu „Lebensmitteln“ gehören:

- a) Futtermittel,
- b) lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind,
- c) Pflanzen vor dem Ernten,
- d) Arzneimittel [...],
- e) kosmetische Mittel [...],
- f) Tabak und Tabakerzeugnisse [...],
- g) Betäubungsmittel und psychotrope Stoffe [...],
- h) Rückstände und Kontaminanten.

Begriff „Lebensmittelunternehmen“

VO (EG) 178/2002, Artikel 3 Nr. 2:

„Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf **Gewinnerzielung** ausgerichtet sind **oder nicht** und ob sie **öffentlich** oder **privat** sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Begriff „Lebensmittelunternehmer“

VO (EG) 178/2002, Artikel 3 Nr. 3:

„Lebensmittelunternehmer“ die natürlichen oder juristischen **Personen**, die dafür **verantwortlich** sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer **Kontrolle** unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

FAZIT:

Wer auf (öffentlichen) Festen Lebensmittel ausgibt ist „Lebensmittelunternehmer“ im Sinne des europäischen und deutschen Lebensmittelrechts.

In der Folge haftet JEDER der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Rechtliche Grundlagen

... aber woher bekomme ich als Laie die
erforderlichen Informationen für MEINE
Sicherheit ...

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -



Umfassendes Werk
der
**Bayerischen
Staatskanzlei**
mit 48 Seiten
(Stand 02.2018)

aber nur 3 Seiten zur
Lebensmittelhygiene

Quelle:
<https://www.bayern.de/buergerservice/vereinsfeiern/>

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

**Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen
Veranstaltungen**

Schwerpunkt des zweiseitigen Dokumentes von
StMUV und StMUG (Stand 2015):
Vermeiden von lebensmittelbedingten Infektionen
- Infektionsschutz

Quelle:

[https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000008?SID=1996295999&DIR=eshop&ACTIONxSETVAL\(artdtl.htm,APGxNODENR:1350,AARTxNR:stmuv_lm_0002,AARTxNODENR:344738,USERxBODYURL:artdtl.htm,KATALOG:StMUG,AKATxNAME:StMUG,ALLE:x\)=X](https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000008?SID=1996295999&DIR=eshop&ACTIONxSETVAL(artdtl.htm,APGxNODENR:1350,AARTxNR:stmuv_lm_0002,AARTxNODENR:344738,USERxBODYURL:artdtl.htm,KATALOG:StMUG,AKATxNAME:StMUG,ALLE:x)=X)

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen
Veranstaltungen

- arabisch
- albanisch
- bulgarisch
- deutsch
- englisch
- kurdisch
- pashtu
- persisch
- polnisch
- rumänisch
- russisch
- serbisch
- somali
- tigrinisch
- türkisch
- urdu

Vorteil:
Verfügbar in derzeit
16 Sprachen

Quelle:

[https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000008?SID=1996295999&DIR=eshop&ACTIONxSETVAL\(artdtl.htm,APGxNODENR:1350,AARTxNR:stmuv_lm_0002,AARTxNODENR:344738,USERxBODYURL:artdtl.htm,KATALOG:StMUG,AKATxNAME:StMUG,ALLE:x\)=X](https://www.bestellen.bayern.de/application/eshop_app000008?SID=1996295999&DIR=eshop&ACTIONxSETVAL(artdtl.htm,APGxNODENR:1350,AARTxNR:stmuv_lm_0002,AARTxNODENR:344738,USERxBODYURL:artdtl.htm,KATALOG:StMUG,AKATxNAME:StMUG,ALLE:x)=X)

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -



Grundsätze zum Thema Lebensmittelsicherheit



Management Service

Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.

Für ehrenamtliche Helfer: Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten

Vorwort zur 2. Auflage

Unsere erste Checkliste für Vereins- und Straßenfeste aus dem Jahr 2005 hat viele Anwender gefunden. Mehr als 14.000 Nutzer haben bis heute per Mausclick darauf zugegriffen. Grund genug, die Checkliste auf der Basis des neuen europäischen Lebensmittelhygienerechtes zu aktualisieren. Wir stellen diese neue Auflage den Verbrauchern jetzt wieder kostenlos zur Verfügung.

Die überarbeiteten Kapitel geben den neuen Rechtsstand beim EU-Lebensmittelhygienerecht wieder, das seit 1. Januar 2006 in Kraft ist. Die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechtes - in Kraft seit 15.08.2007 - ist ebenso mit eingeflossen.

Die seit vielen Jahrzehnten geltenden produktbezogenen Regelungen wurden nun aufgehoben. In mehreren Durchführungsverordnungen hat der deutsche Gesetzgeber auch das Lebensmittel-, Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht neu geordnet. Eine gute Nachricht für alle Organisatoren: Vereins- und Straßenfeste werden dadurch nicht durch zusätzliche „bürokratische“ Regelungen erschwert.

Es gibt mit dem neuen Recht weit mehr Grund, das Risiko für Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln so weit wie nur möglich zu reduzieren. Veranstalter haben die primäre Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene auf ihrem Fest. Auch ehrenamtliche Helfer sind verpflichtet, die Hygieneanforderungen zu erfüllen. Denn ein gutes Zusammenspiel von Veranstaltern und Ehrenamtlichen in Hygienefragen ist die Basis, dass keine lebensmittelbedingten Krankheitsfälle aus dem Fest resultieren. Die Beachtung nachfolgender Grundsätze ist eine gute Basis dafür.

Weitere Informationen und Antworten auf spezielle Probleme vor Ort geben die zuständigen regionalen Lebensmittelüberwachungsbehörden oder die Landratsämter.

Dr. Markus Nienhoff (Abteilungsleiter Lebensmittel/Futtermittel)

TÜV SÜD Management Service GmbH



Gute
Zusammenstellung
inkl. Checkliste des
TÜV Süd
mit 7 Seiten

Quelle:

https://www.tuvsud.com/de-de/wissenswert/checklisten/vereinschecklisten?__cf_chl_captcha_tk__=pmd_9kOykRRYo3STd0Rhy8M5MA_CkQqOrKuKx_L6aw7FDWA-1633365367-0-gqNtZGzNAyWjcnBszQb9

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -



Leitfaden für
den Umgang mit
Lebensmitteln
auf Vereins- und
Straßenfesten



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Dokument der
Nachbarn aus
BaWü mit dem
Wichtigsten auf
16 Seiten
(Stand 2020)

Quelle:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/leitfaden-fuer-den-umgang-mit-lebensmitteln-auf-vereins-und-strassenfesten/>

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -



Dokument des
**Deutschen
Ehrenamtes**
auf 15 Seiten
(Stand 09.2015)

Quelle:
<https://deutsches-ehrenamt.de/downloadcenter/>

Informationsquellen für Vereine - Leitfäden -



Umfassendes
Werk der
Bayerischen
Landesanstalt für
Landwirtschaft
mit 46 Seiten
(Stand 2008)

Quelle:
nicht mehr bei der LfL, diverse Internetstellen

Lebensmittelhygienische Grundforderung

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei **Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt** der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. (§ 3 LMHV)

Bauliche Voraussetzungen

- Untergrund für Verkaufsstände
 - befestigt und sauber zu halten
- Lebensmittelverkaufsstände
 - keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. Hustenschutz, Schutz vor Verschmutzung, keine Schädlinge, Handhabung Abfall
- Bereiche zur Herstellung, Behandlung, oder Lagerung der Lebensmittel
 - trocken und sauber, Wände/Böden/Decke leicht zu reinigen, Oberflächen mit Lebensmittelkontakt einwandfreier hygienischer Zustand (glatt, sauber, abrieb-/korrosionsfest, abwaschbar)– leicht zu reinigen ggf. zu desinfizieren

Bauliche Voraussetzungen

- Geschirr und Geräte
 - einwandfreier Zustand (sauber, unbeschädigt), glatte Oberflächen, korrosionsbeständig (Reinigungs- und Lebensmittel), temperaturbeständig



Reinigung von Geschirr *contra* Einweggeschirr

- Trinkwasser (ggf. Eis)
 - Herstellung von/Kontakt mit Lebensmittel nur mit Trinkwasserqualität
 - Geschirrspülen/Gerätereinigung nur mit Trinkwasserqualität



Bauliche Voraussetzungen

- Abwasser
 - direkt an Abwasserleitung oder in fest verschlossenen Behälter (Schutz der Lebensmittel)
- Abfallentsorgung
 - Abstimmung mit Gemeinde/Abfallentsorger
 - Behälter dicht schließend (Schutz der Lebensmittel)
- Toiletten
 - leicht erreichbar
 - für Mitarbeiter getrennt von Gästen
 - Handwaschgelegenheit

Umgang mit Lebensmitteln - Grundsätze -

- keine **offenen** Lebensmittel lagern
- **Rohware** getrennt von verzehrfertigen Produkten lagern
- Sachgerechter Umgang bei **(Tief-)Kühlagerung**
 - Temperatur richtet sich nach dem „Risikolebensmittel“
 - Tiefkühlware bei mind. -18°C
- Vorsicht bei **roheihaltigen** Lebensmitteln
- Vorsicht bei **Geflügelfleisch** und rohem **Fisch**

Umgang mit Lebensmitteln - Grundsätze -

- Ausgabe **heißer Lebensmittel** bei mind. 65 °C
- Speisen nicht mit **bloßen Händen** anfassen
- First-In-First-Out beachten (**FiFo**)
- Wenn möglich keine Selbstbedienung (hohes Hygienerisiko)
- sach- und fachgerechter Umgang mit **Schankanlagen**

Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Hygiene (gute Körperhygiene, kein Schmuck)!
- Keine „ansteckenden“ Krankheiten (keine Belehrungspflicht nach IfSG für nicht gewerbliche Beschäftigte) – *Informationen des RKI oder das Merkblatt des StMUV/StMUG*

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege



**Leitfaden für den sicheren Umgang mit
Lebensmitteln**

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen
Veranstaltungen



Infektionsschutzgesetz

Gesetzestext

Meldepflichtige Krankheiten und Krankheitserreger

Meldebögen

Falldefinitionen

Software

» **Belehrungsbögen**

Nosokomiale Infektionen

Veröffentlichungen

FAQ

Links

Infektionskrankheiten A-Z

Gesundheit A-Z

Belehrungsbögen

Bei diesen Belehrungsbögen handelt es sich um unverbindliche Vorschläge des RKI an die Landesbehörden

gemäß § 34 IfSG Abs. 5 Satz 2

- » Für Eltern und sonstige Sorgeberechtigte (22.01.2014) (PDF, 37KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » englisch (PDF, 56KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » französisch (PDF, 58KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » polnisch (PDF, 101KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » russisch (PDF, 117KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » spanisch (PDF, 49KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » türkisch (PDF, 50KB, Datei ist nicht barrierefrei)

gemäß § 35 IfSG

» Für Beschäftigte in Schulen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen (01.02.2008) (PDF, 119KB, Datei ist nicht barrierefrei)

gemäß § 43 Abs. 1 IfSG

- » Für Personen, die im Lebensmittelbereich tätig sind (21.02.2014) (PDF, 66KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » englisch (PDF, 76KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » französisch (PDF, 81KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » polnisch (PDF, 244KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » russisch (PDF, 247KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » spanisch (PDF, 60KB, Datei ist nicht barrierefrei)
- » türkisch (PDF, 90KB, Datei ist nicht barrierefrei)

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt:

[...]

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- **Durchfall** (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden),
- **Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen,**
- **Fieber** (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,**
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.**

Wer muss informiert werden?

Wenn bei Ihnen eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen auftreten, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch. Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

[...]

Personalhygiene

- Speisen dürfen nicht angeniest/angehustet werden
- Händehygiene ist entscheidend
- Saubere Arbeitskleidung (keine Straßenkleidung)

„Gesunder Menschenverstand!“

Kennzeichnungspflichten - Allergene

Seit Ende 2014 gilt die
Allergenkennzeichnungspflicht nach der
Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV).

Kennzeichnungspflichtig sind die 14
Hauptallergene auch bei „loser Ware“.

*... aber keine Angst – die Europäische Kommission
schützt die Vereinsfeiern!*

Kuchenbasar nicht in Gefahr: EU-Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gelten nur für Unternehmen

29.10.2014

Durch einige deutsche Medien schwirren derzeit Gerüchte, dass aufgrund der EU-Lebensmittelinformationsverordnung, die am 13. Dezember 2014 in Kraft tritt, Kuchenbasare in Schulen und Kindergärten oder Wohltätigkeitsveranstaltungen in Gefahr wären.



Die "Gaga-Verordnung" würde dazu führen, dass für jeden angebotenen Kuchen oder alle Schnitten Inhaltsstoffe deklariert werden müssten. Dazu stellt die Europäische Kommission klar: Das ist falsch.

In Punkt 15 der **Verordnung** heißt es:

"Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad

voraussetzt. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen."

Dank der neuen Regeln, die vom Europäischen Parlament und den EU-Staaten verabschiedet wurden, werden Verbraucher künftig besser über solche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln informiert sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können (etwa Erdnüsse oder Milch). Neue Bestimmungen gelten zudem für die Angaben über den Nährwert von Lebensmitteln. Dank einer entsprechenden Kennzeichnung werden die Verbraucher erkennen können, woher ihr Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch stammt – bisher gab es entsprechende Regeln nur für Rindfleisch. Auch technisch hergestellte Nanomaterialien müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden.

Diese Regeln gelten für verpackte wie nicht voverpackte Lebensmittel – aber eben nicht für den gelegentlichen Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen wie einem Kuchenbasar im Kindergarten.

Für die korrekte Anwendung der EU-Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sind die EU-Staaten zuständig.

Pressedienst der Europäischen Kommission berichtet im Oktober 2014

LMIV - Erwägungsgrund Nr. 15

Das Unionsrecht sollte nur für **Unternehmen** gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse **Kontinuität der Aktivitäten** und einen gewissen **Organisationsgrad** voraussetzt. Tätigkeiten wie der **gelegentliche Umgang** mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln **durch Privatpersonen** z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen.

Kennzeichnungspflichten

Lebensmittelrechtlich besteht noch die Kennzeichnungspflicht für **Zusatzstoffe** (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphat, Koffein).

Weitere (markt)rechtliche Vorgaben sind z.B. Kennzeichnung **Alkoholgehalt, Preisauszeichnung, Weinrecht** u.a.

**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit**

Noch Fragen?