



## Hinweise zu hygienischen Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Spendenaktionen u.ä. Veranstaltungen

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Dieser Grundsatz ist auch bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte zu beachten. Nachfolgend aufgeführte Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem Bereich richtig zu verhalten.

### Anforderungen

#### 1. Auswahl geeigneter Lebensmittel

→ Folgende Lebensmittel **nicht** anbieten!

- roheihaltige Speisen (Torten, selbstgemachte Mayonnaise, Desserts, Tiramisu)
- Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark)
- Hackepeterbrötchen
- leicht verderbliche Salate (z. B. Feinkostsalate, Rohkostsalate)
- selbst hergestelltes Speiseeis

#### 2. Sachgemäße Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel

- Zubereitung, Lagerung und Abgabe der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden können, das bedeutet Schutz vor Verunreinigungen, vor Anfassen und Anniesen, vor tierischen Schädlingen (Spuckschutz, Abdecken, Lagerung in Behältnissen);
- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkqualität haben;
- die zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen (u.a. Tische, Kuchenplatten, Schüsseln, Besteck) müssen geeignet (lebensmittelecht) und sauber sein;
- kein Abstellen von Lebensmitteln (einschließlich Behältnisse mit Lebensmitteln), Verpackungsmaterialien und Arbeitsgeräten auf dem Fußboden;
- Vermeidung des direkten Anfassens von Lebensmitteln beim Portionieren; entsprechend geeignete Arbeitsgeräte nutzen! Alternativ: Verwendung von Einweghandschuhen;
- Verwendung von Einweggeschirr ist empfehlenswert; bei Verwendung von Mehrweggeschirr wäre eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser notwendig;
- eine Handwaschgelegenheit sowie Mittel zum Reinigen (Flüssigseife) und geeignete Mittel zum Trocknen der Hände (Papierhandtücher) müssen vorhanden sein;
- ausreichend Abfallbehälter mit Deckel vorsehen;

In Fällen, in denen die Veranstaltung nicht in geschlossenen Räumen stattfindet, sollten die Stände so gestaltet sein, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können: u.a Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund, Spuckschutz

### **3. Anforderungen für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben**

- Personen müssen frei von ansteckenden Erkrankungen, insbesondere von Durchfallerkrankungen sein;
- vorhandene Wunden an den Händen sind vor der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel wasserdicht abzudecken (z.B. Pflaster, Gummihandschuh);
- vor der Zubereitung, zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und vor Abgabe der Lebensmittel, insbesondere nach Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich zu waschen;
- kein Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln;
- Tragen von sauberer Kleidung;

Vorgenannte Anforderungen basieren auf nachfolgenden **gesetzlichen Grundlagen**:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Der „aid-infodienst“ [www.aid.de](http://www.aid.de) bietet Schulungsvideos zur Thematik Lebensmittelhygiene an. Zur Klärung von Einzelfragen stehen die Mitarbeiter des Zweckverbandes Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland-Kreis (Tel. 036691/70840) zur Verfügung.