



MERKBLATT

über

Hygienische Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren, Vereins- und Dorffesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Grundsatz

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für Schulklassen, Hortgruppen, Kindertagesstätten und Vereine für Tätigkeiten im Lebensmittelbereich darstellen.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, z. B. durch Verunreinigungen oder Witterungseinflüsse, ausgeschlossen ist. Auch wenn der private häusliche Bereich in der Regel von der lebensmittelhygienischen Überwachung ausgenommen ist, müssen die Vorschriften des Lebensmittelrechts bei o. g. Veranstaltungen angewendet werden. Für die hergestellten Produkte gilt außerdem die Produkthaftung. Das nichtgewerbliche Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln wird durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Märkisch-Oderland unter Einhaltung der nachfolgend aufgeführten Mindestanforderungen toleriert.

2. Ungeeignete Lebensmittel

Folgende Lebensmittel sollten nicht angeboten werden:

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

Sollten diese Lebensmittel angeboten werden, so sind geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank, Tiefkühlschrank) erforderlich.

Folgende Lebensmittel können grundsätzlich angeboten werden:

- nur durchgebackene Backwaren, die nach dem Backen nicht mehr belegt bzw. verziert werden (z.B. Blechkuchen, Napfkuchen, Käsekuchen, Rührkuchen in Springform, Kekse, Muffins)
- Schmalzstullen

Name:

Kuchenbasare/Schmalzstullen

Nummer:

LM-05-MBL-509-MOL

Version:

02.00



- belegte Tortenböden, creme- und sahnehaltige Backwaren dürfen nur abgegeben werden, wenn sie von einem gewerblichen Hersteller hergestellt bzw. bezogen und gekühlt angeboten werden – in diesem Fall muss der Verkäufer eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und § 4 LMHV nachweisen

3. Anforderungen an Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben

- Tragen von geeigneter und sauberer Kleidung
- 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 der Lebensmittel
- kein Rauchen in unmittelbarer Nähe der Lebensmittel

4. Anforderungen an den Verkauf und ggf. Verkaufseinrichtung

- befestigter, staubfreier Standplatz
- außerhalb von geschlossenen Räumen ist eine Überdachung notwendig (z. B. Schirm oder Pavillon)
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen z. B. durch Witterung, Staub, Schmutz, u. a.
- **Spuckschutz** bei unverpackter Ware (Schutz vor Anfassen, Anhusten...z. B. durch Aufstellen einer schrägen Plexiglasscheibe, permanentes Abdecken mit Alufolie, nur Ansichtsstücke auf Verkaufstisch und Lagerung des Kuchens dann im publikumsfreien Bereich)
- Ware nicht mit bloßen Händen berühren, sondern Hilfsmittel wie Zangen und Tortenheber benutzen
- **Handwaschgelegenheit** mit Kalt- und Warmwasserzufuhr sowie Flüssigseife, Papierhandtücher und Desinfektionsmittel beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln (Installation eines Handwaschbeckens oder Nutzung eines Thermobehälters mit Auslaufhahn)

Kennzeichnung

- Es müssen mittels Schild an der Ware oder gesondertem Ordner alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und gegebenenfalls in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen (14 Hauptallergene) gekennzeichnet werden.

Name: Kuchenbasare/Schmalzstullen	Nummer: LM-05-MBL-509-MOL	Version: 02.00
--------------------------------------	------------------------------	-------------------



- Farbstoffe: durch die Angabe „mit Farbstoff“ bei der Verkehrsbezeichnung (u. a. in Margarine, Puddingpulver und Dekoren enthalten) z. B. „Käsekuchen mit Farbstoff“
- Bei Verwendung von Azofarbstoffen müssen diese zusätzlich mit E-Nummer oder Namen benannt werden und es ist folgender Warnhinweis anzubringen „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (u. a. in bunten Streuseln zu finden).
- Hinweis: Bei der Verwendung von Ersatzprodukten ist darauf zu achten, dass diese in der Verkehrsbezeichnung ersichtlich sind (z. B. „mit kakaohaltiger Fettglasur“, wenn keine Kuvertüre verwendet wird).

Kontrollen durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Zur Rückverfolgbarkeit ist eine Liste mit den angebotenen Produkten, deren Hersteller und Herstellungsdatum / Liefer- bzw. Kaufdatum zu führen und dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Märkisch-Oderland auf Verlangen nachzuweisen.

Im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird der Verkehr mit Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakwaren und kosmetischen Mitteln überwacht. Sämtliche Betriebe und Einrichtungen, die derartige Erzeugnisse herstellen, behandeln, lagern, befördern oder an andere abgeben, werden regelmäßig, aber unangemeldet und risikobasiert, kontrolliert. Dabei werden die hygienischen Bedingungen in der jeweiligen Einrichtung geprüft und unter Umständen auch Proben der dort im Verkehr befindlichen Waren entnommen. Auch auf Kuchenbasaren nicht gewerblicher Hersteller werden Stichprobenkontrollen durch die Lebensmittelüberwachung unter diesen Gesichtspunkten durchgeführt.

Werden bei den Hygienekontrollen oder im Ergebnis der Probenuntersuchung Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen festgestellt, so werden geeignete Maßnahmen eingeleitet, um den rechtmäßigen Zustand wieder herzustellen. Festgestellte Ordnungswidrigkeiten können entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen verfolgt und geahndet werden.

Rechtsgrundlagen

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIV)
- Infektionsschutzgesetz - IfSG
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG)

Bei weiteren Fragen können Sie uns unter der Telefonnummer 03346 850-6940 erreichen.

Name: Kuchenbasare/Schmalzstullen	Nummer: LM-05-MBL-509-MOL	Version: 02.00
--------------------------------------	------------------------------	-------------------



Weitere Merkblätter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes finden Sie im Internet unter www.maerkisch-oderland.de

Stand: 01.07.2023

Name: Kuchenbasare/Schmalzstullen	Nummer: LM-05-MBL-509-MOL	Version: 02.00
--------------------------------------	------------------------------	-------------------