

# Merkblatt

## über

# Anforderungen an die Abgabe von Lebensmitteln im Rahmen von Kuchenbasaren bzw. Spendenaktionen

## 1. Ziel

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, weil der unsachgemäße Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln durch Übertragung von Krankheitserregern ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann.

## 2. Anforderungen

### 1. Auswahl geeigneter Lebensmittel – die **folgenden Lebensmittel nicht anbieten**:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts (Tiramisu), selbstgemachte Mayonnaise)
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Fruchttorten mit Geleeguss, Sahne, Quark)
- Hackfleisch (ungebrühte Bratwürste, Schaschlik)
- Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden)
- leicht verderbliche Salate (z.B. Feinkostsalate)
- selbst hergestelltes Speiseeis

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

- **Zubereitung, Lagerung und Abgabe** der Lebensmittel sollten so erfolgen, dass diese nicht durch z.B. Verunreinigungen, Anfassen/ Anniesen, tierische Schädlinge, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze etc.) **nachteilig beeinflusst** werden.
- Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss **Trinkwasserqualität** haben.
- Die zur Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln verwendeten **Behältnisse** bzw. **Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen** (u.a. Kuchenplatten, Schüsseln, Besteck, Tische) müssen **geeignet** (lebensmittelecht) und **sauber** sein. Das Abstellen von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Arbeitsgeräten auf dem Fußboden ist zu vermeiden.
- Die Lebensmittel sind mit geeigneten Arbeitsgeräten zu portionieren. Das **Berühren** der Lebensmittel mit den Händen ist **zu vermeiden** bzw. auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken.
- Die Verwendung von **Einweggeschirr** ist empfehlenswert. Bei Verwendung von Mehrweggeschirr sollte eine Spüleinrichtung mit fließendem Warm- und Kaltwasser zur Verfügung stehen.
- Eine **Handwaschgelegenheit** sowie Mittel zum hygienischen Reinigen (**Seife**) und Trocknen der Hände (**Einmalhandtücher**) sollten vorhanden sein.
- Es sind ausreichend **Abfallbehälter mit Deckel** vorzusehen.

### 3. Hygienevorschriften für Personen, die Lebensmittel herstellen und abgeben:

- Sie (die 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 der Abgabe der Lebensmittel, insbesondere aber nach Toilettenbenutzung, sind die Hände gründlich zu waschen.
- Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln ist saubere Kleidung zu tragen.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.

### 3. Literatur (Auszug)

Oben genannte Anforderungen basieren auf nachfolgenden gesetzlichen Grundlagen:

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

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

### 4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

[hier: *Angabe von Anschrift, Telefonnummer, ggf. Ansprechpartner*]

zur Verfügung.