

Merkblatt - Informationen zur Abgabe von Lebensmitteln aus Privathaushalten

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow - Tel.: 03366 35-1391
Nebenstellen: 15517 Fürstenwalde - Tel.: 03361 599-3222 und 15890 Eisenhüttenstadt - Tel.: 03364 505-4152
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-oder-spree.de

Vereins- und Volksfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

1.) Problematik

- Bei Veranstaltungen dieser Art sowie in Schulen, Kindertagesstätten oder anderen Gegebenheiten werden aus privaten Haushalten hergestellte Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel „**öffentlich**“ abgegeben oder verkauft.
- Der private häusliche Bereich ist in der Regel von den lebensmittelhygienischen Vorschriften ausgenommen. Jedoch sind dann bei o.g. Veranstaltungen die Vorschriften des Lebensmittelrechts anzuwenden. Es ist zu beachten, dass für diese Fälle außerdem die Produkthaftung gilt.
- Es wird darauf hingewiesen, dass bei unsachgemäßem Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch - und Fischerzeugnisse) ein Gesundheitsrisiko besteht.
- Die verantwortliche Träger der Kindereinrichtung, die Schulleitung sowie die Veranstalter von Festen sollten geeignete Vorsorgemaßnahmen treffen, damit Erkrankungen nach Lebensmittelverzehr vermieden werden.
- Lebensmittel sind als Nährboden für Krankheitserreger geeignet. Lebensmittelvergiftungen sind nicht harmlos, sondern können - vor allem bei Kleinkindern und Kranken - sogar lebensbedrohend sein.
- Krankheitserreger können auf Lebensmittel übertragen werden, z. B. durch:
 - verunreinigte Hände oder eitrige Wunden
 - unsaubere Arbeitskleidung, Tücher und Geschirr,
 - andere Lebensmittel, die Erreger enthalten, vor allem über Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte,
 - Fliegen und anderes Ungeziefer,
 - Erde, Staub, verunreinigtes Trinkwasser, Abfall, Abwasser und Tiere.
- Wenn sich Krankheitserreger im Lebensmittel vermehren und eine bestimmte Infektionsdosis erreicht wird, ist mit lebensmittelbedingten Erkrankungen zu rechnen.

2.) Hygienische Grundregeln

Bei Beachtung folgender hygienischer Regeln kann lebensmittelbedingten Erkrankungen vorgebeugt werden:

Personen, die Lebensmittel herstellen und in den Verkehr bringen müssen alle notwendigen Maßnahmen ergreifen, um eine gesundheitliche Gefährdung des Kunden auszuschließen (**Prinzip der Eigenverantwortung**).



2.1. Es ist eine eingeschränkte Lebensmittelauswahl zu treffen!

Zum Verzehr nicht angeboten werden dürfen:

- roheihaltige Speisen (Torten, Desserts, selbstgemachte Mayonnaise können nichterhitzte Anteile von Eiern enthalten)
- Hackfleisch (z. B. Hackepeter-Brötchen, Schaschlik, ungebrühte Bratwurst)
- Rohmilch direkt vom Bauernhof
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
- leichtverderbliche Salate (insbesondere Feinkost)
- zu Hause gegarte Speisen, insbesondere solche, die für den Warmverzehr bestimmt sind (diese sind nur von gewerblichen Speiseherstellern zu beziehen)

Warum? Lebensmittel in rohem Zustand können mit Krankheitserregern behaftet sein. Leichtverderbliche Lebensmittel bieten Mikroorganismen einen geeigneten Nährboden. Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen + 10 °C und 65 °C vermehren.

2.2. Leichtverderbliche Lebensmittel sind bei Kühlschranktemperaturen zu kühlen!

Warum? Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen um 5 °C, mindestens jedoch unter 10 °C, verlangsamt oder sogar gestoppt.

2.3. Anforderungen an Personen, die mit Lebensmitteln umgehen:

- Die Personen müssen frei von ansteckenden Krankheiten, insbesondere frei von Durchfallerkrankungen sein!
- Vorhandene Wunden an den Händen vor der Arbeit wasserdicht abdecken!
- Vor Beginn und während der Tätigkeit sind die Hände regelmäßig zu reinigen, insbesondere nach der Toilettenbenutzung! Es ist ein geeignetes Händedesinfektionsmittel zu verwenden.
- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten!
- Saubere Kleidung tragen!

Warum? Eine Keimübertragung auf Lebensmittel soll verhindert werden.

2.4. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ist durch eine geeignete Ausstattung und hygienische Arbeitsbedingungen zur Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln zu vermeiden.

Warum? Hygienische Arbeitsbedingungen und sauberes Trinkwasser sind Voraussetzung für die Herstellung von einwandfreien Lebensmitteln.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

