

Hinweise zu Kuchenbasaren oder ähnlichen Veranstaltungen

Gemäß Kapitel I (Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen) Art. 3 (Sonstige Definitionen) Nr. 8 der Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit fällt jegliches „Inverkehrbringen, das Bereithalten von Lebensmitteln (...) für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst, in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts.“

Demnach werden alle Inverkehrbringer von Lebensmitteln automatisch nach Art. 3 Nr. 3 der VO (EG) 178/2002 zum Lebensmittelunternehmer („Lebensmittelunternehmer“ sind natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden).

Ihr „Lebensmittelunternehmen“ ist dann Ihr Verkaufsstand sowie Ihre Privatküche, in denen die Speisen vor- und zubereitet werden.

Diese müssen gemäß Art. 4 Nr. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel III, Kapitel V bis XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene folgende Anforderungen erfüllen:

Kapitel III: Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten:

1. Die Betriebsstätten (...) müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:

a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;

b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

- c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
- d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
- e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
- f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
- g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
- h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

Kap. XII:

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult wurden.

Gemäß § 3 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) gilt:

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.

Gemäß Art. 18 (Rückverfolgbarkeit) Nr. 2 der VO (EG) 178/2002 müssen die Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel (...) erhalten haben. Dies ist anhand von eigenen Notizen, Kassenbon, Quittungen, woher die Zutaten stammen und einer Liste, von wem genau z.B. der Kuchen stammt, zu realisieren.

Es ist dringend zu empfehlen, von z.B. jedem Kuchen ein kleines Stück (etwa 70 g) einzufrieren; das „Rückstellmuster“ muss dem Hersteller zweifelsfrei zugeordnet werden können.

Gemäß § 5 (Kennzeichnung Zusatzstoffe) der Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung- LMZDV) ist der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln, bei

der losen Abgabe an den Verbraucher, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzugeben.

Die Angaben können erfolgen:

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind (Hinweis zur Bereitstellung erforderlich).
- 5.

Beispiele für Zusatzstoffkennzeichnungen sind: „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“, „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „gewachst“, „geschwärzt“, „mit Phosphat“, oder „mit Süßungsmittel(n)“.

Des Weiteren sind die Hinweise des Merkblattes Hygienische Mindestanforderungen für den Verkauf von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen zu beachten.

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bietet auf ihrer Homepage nützliche Dokumente zum kostenlosen Download an <https://bgn-branchenwissen.de/>