

Abgabe von Lebensmittel auf Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

Von Mitgliedern, Freunden und Vereinsförderern gespendete Kuchen, Salate und dergleichen bedürfen aufgrund der leichten Verderblichkeit einer Herstellung und Handhabung, welche die uneingeschränkte Genuss Tauglichkeit der angebotenen Waren sicherstellt.

Vorsicht bei Kuchenspenden!

Seit langem ist es bei Vereinsfesten oder ähnlichen Veranstaltungen gängige Praxis, dass Mitglieder, Freunde und Förderer dem Veranstalter selbst zubereitete Speisen spendieren. Die Bandbreite geht dabei von Kuchen und Sahnetorten über Eierspeisen bis hin zu Fleisch- oder Wurstwaren. Diese Praxis ist allerdings nur erlaubt, wenn die Herstellungsräumlichkeit den einschlägigen Hygieneverordnungen entspricht und durch die Lebensmittelüberwachung kontrolliert wird. Aufgrund hoher Temperaturen muss auf die Genuss Tauglichkeit, besonders der leicht verderblichen Speisen, ein spezielles Augenmerk gelegt werden.

Aus **Privatküchen** sind nur Kuchen mit durchgebackener oder durcherhitzter Füllung erlaubt!!!

Hygiene gewährleisten!

Der Veranstalter muss sicherstellen, dass die von ihm abgegebenen Speisen in einem hygienisch einwandfreien Umfeld hergestellt bzw. angeboten werden. Dabei ist insbesondere auf die durchgängige Kühlung aller leicht verderblichen Lebensmittel wie z.B. Eierspeisen, Fleisch- u. Wurstwaren oder Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (Sahnetorten, Cremes usw..) zu achten.

Ebenso ist die persönliche Hygiene der Helfer zu gewährleisten. Dazu gehören u.a. das Tragen von sauberer Arbeitskleidung (auch Kopfbedeckung), regelmäßiges Händewaschen und das Abdecken von kleinen Wunden mit wasserundurchlässigen Pflastern. Es gilt sowohl die Übertragung von Krankheitskeimen als auch ihre Bildung bzw. Vermehrung in Lebensmitteln zu verhindern.

Aufgrund der starken mikrobiologischen Anfälligkeit der leicht verderblichen Lebensmittel, dürfen diese ausschließlich in dafür geeigneten Räumen mit passender Ausstattung hergestellt werden,

z.B. die durch die Lebensmittelüberwachung abgenommene Küche einer Vereinsgaststätte oder eines Pfarrheimes.

Zusatzstoffkennzeichnung!

Werden bei der Herstellung von Lebensmitteln Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Phosphate, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Süßstoffe, Antioxidationsmittel, Lachersatz, koffeinhaltig, chininhaltig, taurinhaltig, geschwärzt, geschwefelt, gewachst, genetisch verändert u.ä.) verwendet, sind diese in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen z. B. durch Fußnoten.

Verkehrsbezeichnung!

Um irreführende Verkehrsbezeichnungen zu vermeiden, sind alle Lebensmittel / Produkte nach Vorgabe zu kennzeichnen z.B. Steaksemmel muss Rindfleisch sein.

Sollte eine andere Tierart verwendet werden, ist diese in der Verkehrsbezeichnung anzugeben (Steaksemmel vom Schwein..., Steaksemmel von der Pute...o.ä.).

Ebenfalls muss Ochsenbraten nachweislich Ochsenfleisch sein...usw.

Wasserversorgung!

Die verwendeten Materialien wie zum Beispiel Schläuche, Rohre, Armaturen und so weiter müssen für Trinkwasser zugelassen und zertifiziert sein:

- Schläuche müssen gem. KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes und gem. DVGW W 270 geprüft sein (Prüfzeugnisse, Konformitätserklärung).
- Rohre und Armaturen müssen mit einer DIN/DVGW W 270 Registriernummer gekennzeichnet sein.
- Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!

Verantwortung der Veranstalter!

Jeder Veranstalter haftet zivil- und strafrechtlich für die von ihm abgegebenen Lebensmittel. Sollten bei einer Kontrolle Speisen vorgefunden werden, die in ungeeigneten Räumen hergestellt oder nicht ausreichend gekühlt wurden, muss die Abgabe aus Gründen des Verbraucherschutzes untersagt werden.

Wir weisen Sie darauf hin, dass es sich hierbei um keine rechtsverbindliche und abschließende Auskunft handelt.