

<b>MFB-05-186-00</b>	<b>Merkblatt Kuchenbasar für Schulen, Kindertagesstätten, Vereins- und Dorffeste mit Abgabe von Lebensmitteln aus Privat- haushalten</b>	<b>Mecklenburg Vorpommern</b> 
----------------------	--	---

## 1. Ziel

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

JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können (§ 5 LFGB).

## 2. Anforderungen

### 2.1. Auswahl geeigneter Lebensmittel

- Möglichst nur durchgebackene Kuchen anbieten
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (u.a. Cremefüllungen, Puddingfüllung, Torten mit Sahne- und Quarkanteil) sollten nur angeboten werden, wenn geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank +7°C) vorhanden sind.
- Nicht geeignet sind:
  - Roheihaltige Speisen (Torten, Desserts wie Tiramisu)
  - Rohmilch (muss vor dem Verzehr abgekocht werden)
  - selbst hergestelltes Speiseeis

### 2.2. Ausstattung des Verkaufsstandes

- der Standort sollte witterungsgeschützt sein – die Lebensmittel dürfen nicht durch Regen, Wind, Staub, Sonne, Ausscheidungen von Mensch und Tier nachteilig beeinflusst werden (optimal: Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund)
- angebotene Kuchen vor Berührung, Anhusten, Anniesen schützen (z. B. Abdeckhauben)
- in unmittelbarer Nähe sollte eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung (fließendes warmes und kaltes Trinkwasser, Flüssigseife, Papierhandtücher) zur Verfügung stehen
- ausreichende Abfallbehälter mit Deckel

### 2.3. Sachgerechter Umgang mit den Lebensmitteln

- direkten Händekontakt mit den Lebensmitteln vermeiden – Verwendung von Handschuhen oder Portionierbesteck (z.B. Zangen)
- Für die Abgabe der Lebensmittel möglichst Einwegmaterial verwenden, anderenfalls das Schmutzgeschirr separat sammeln und in einer Geschirrspülvorrichtung (z.B. Spülmaschine) reinigen.
- Decken Sie auch die kleinen Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt sein, dürfen sie **nicht** mit Lebensmitteln umgehen!!

Erstellt am:	23.04.2015	Geprüft am:	01.06.2015	Freigabe am:	10.06.2015	Dokument.:	MFB-05-186-00
durch:	QZ LM	durch:	QMB-L	durch:	Steuerungs- kreis	Version:	1.0
							Seite 1/2

<b>MFB-05-186-00</b>	<p style="text-align: center;"><b>Merkblatt Kuchenbasar für Schulen, Kindertagesstätten, Vereins- und Dorffeste mit Abgabe von Lebensmitteln aus Privat- haushalten</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mecklenburg Vorpommern</b> </p>
----------------------	---	--

### 3. Rechtsgrundlagen

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

Nationales Recht – <http://www.gesetze-im-internet.de/>

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

### 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. Das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt behält sich weitere Auflagen vor. Den Verantwortlichen vor Ort wird empfohlen, die Inhaltsstoffe des Gebäcks zu kennen, um bei Fragen nach möglichen allergenen Stoffen Auskunft geben zu können.

Für Fragen steht Ihnen Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.

Erstellt am: 23.04.2015 durch: QZ LM	Geprüft am: 01.06.2015 durch: QMB-L	Freigabe am: 10.06.2015 durch: Steuerungs- kreis	Dokument.: MFB-05-186-00 Version: 1.0 Seite 2/2
---	--	--	---