

## Warnungen und Hinweise bezüglich der Abgabe privater, hausgemachter Speisen in Schulen und Kindertagesstätten

Aus gegebenem Anlass wird vor Gefahren durch leichtfertigen und unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln aus dem häuslichen Bereich, die gelegentlich beispielsweise in **Schulen und Kindertagesstätten** im Rahmen von Veranstaltungen abgegeben werden (z. B. Geburtstagsfeiern, Basare), gewarnt.

Insbesondere bei Nichtbeachtung hygienischer Grundsätze und bei unsachgemäßem Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln besteht ein nicht unerhebliches **Gesundheitsrisiko**.

Lebensmittel stellen für Krankheitserreger einen geeigneten Nährboden dar. Lebensmittelvergiftungen können vor allem bei Kleinkindern, alten und kranken Menschen sogar lebensbedrohend sein. **Eine Verursachung von Erkrankungen anderer Personen kann für jeden, der die betreffenden Lebensmittel hergestellt hat, strafrechtliche Konsequenzen sowie zivilrechtliche Forderungen nach sich ziehen. Dies trifft auch auf fahrlässiges Fehlverhalten zu.**

**Krankheitserreger** können in vielfältiger Weise auf Lebensmittel übertragen werden, z. B.:

- von erkrankten oder infizierten und erregerausscheidenden Menschen, auch wenn diese selbst keine Krankheitserscheinungen bemerken,
- durch verunreinigte Hände oder infizierte Wunden an den Händen,
- durch unsaubere Arbeitskleidung, unsauberes Geschirr und unhygienische Verfahrensweisen beim Reinigen der Bedarfsgegenstände,
- durch andere Lebensmittel, die Erreger enthalten (auch indirekt über kontaminierte Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte),
- durch Fliegen, tierische Schädlinge bzw. Tiere,
- durch Schmutz, Staub, Abfall,
- durch ungeeignetes bzw. verunreinigtes Wasser.

Wenn sich bakterielle Krankheitserreger im Lebensmittel vermehren (z. B. bei Nichteinhaltung der Kühltemperaturen für kühlpflichtige und leicht verderbliche Lebensmittel), ist mit lebensmittelbedingten Erkrankungen zu rechnen. Sofern es sich bei den Krankheitserregern um Viren handelt, ist eine Infektion auch ohne vorherige Vermehrung der Erreger möglich.

Durch die Verantwortlichen der Einrichtungen bzw. der Vereine sollten aus diesen Gründen zur Vermeidung lebensmittelbedingter Erkrankungen unbedingt geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

Bei Beachtung **folgender hygienischer Grundregeln** kann lebensmittelbedingten Erkrankungen vorgebeugt werden:

### ➤ **Verzicht auf Lebensmittel mit hohem Risiko und diesbezügliche Begrenzung bzw. Einschränkung des Angebotes**

Auf Grund des entsprechenden Risikos **sollten** in o. g. Zusammenhang nicht angeboten werden:

- rohehaltige Speisen (z. B. entsprechende Torten, Desserts, selbstgemachte Mayonnaise),
- Hackfleisch,
- Schaschlyk, ungebrühte Bratwurst und andere Erzeugnisse, die noch Anteile von rohem Fleisch enthalten – es sei denn, eine vollständige Durcherhitzung vor dem Verzehr ist garantiert,
- nicht ausreichend erhitzte Rohmilch (direkt vom Bauernhof),
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (z. B. mit Creme- und Puddingfüllung), (Es sollten generell nur durchgebackene Kuchen in Betracht gezogen werden.)
- leichtverderbliche (kühlpflichtige) Salate (Kartoffelsalate, Nudelsalate u. a. Feinkostsalate),
- in Privathaushalten vorgegarte Speisen, insbesondere solche, die für den Warmverzehr bestimmt sind (und die bis zur Abgabe bei mindestens 65 °C heiß zu halten wären),

- **Sofern vorgegarte Lebensmittel angeboten werden sollen, sind diese von gewerblichen Speisenerstellern zu beziehen. Die Einhaltung einer Speisetemperatur von mindestens +65 °C bis zum Abschluss der Ausgabe ist zu gewährleisten.**
- **Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel bei maximal +7 °C (leichtverderbliche Lebensmittel sind auch auf den Buffets zu kühlen, sofern sie nicht innerhalb von 60 min aufgebraucht sind)**
- **Sicherstellen eines besonders hohen Maßes an persönlicher Hygiene durch Personen, die Speisen herstellen, zubereiten oder abgeben**
  - die Personen müssen frei von ansteckenden Erkrankungen sein,
  - gegebenenfalls vorhandene Wunden an den Händen sind vor Beginn des Umgangs mit Lebensmitteln wasserdicht abzudecken,
  - die Hände sind vor Beginn des Umgangs mit Lebensmitteln sowie bei Bedarf gründlich zu reinigen, insbesondere auch nach der Toilettenbenutzung,
  - saubere Kleidung bei der Herstellung/Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel,
  - Niesen oder Husten auf Lebensmittel ist unbedingt zu vermeiden.
- **Geeignete Ausstattungen und Gerätschaften sind zu nutzen, hygienische Arbeitsbedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln sind zu gewährleisten.**
- **Bei der Herstellung bzw. Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Lebensmitteln und zur Reinigung von Bedarfsgegenständen und Geräten sowie der Hände ist ausnahmslos Trinkwasser zu verwenden.**
- **Der Einsatz von Einweggeschirr ist (sofern kein leistungsfähiger Geschirrspüler zur Verfügung steht) empfehlenswert, da insoweit das Risiko der Kontamination durch mangelhaft gereinigte Bedarfsgegenstände entfällt.**

#### **Rechtsgrundlagen (Auszug)**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links eingesehen werden:

- Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu>
- Bundesministerium für Justiz (nationales Recht): <http://www.gesetze-im-internet.de>

#### **Hinweise**

Diese Information hat wesentliche lebensmittelhygienerechtliche Schwerpunkte zum Inhalt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Gültig ist jeweils der vollständige Text der entsprechenden Rechtsgrundlagen.

#### **Quellen**

- DLC B. Beck, Prof. Dr. G. Schiefer „Risiken bei Ausgabe hausgemachter Speisen in Schulen und Kindertagesstätten“, RFL 5/2002)
- Stadt Leipzig, Merkblatt des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamtes vom 14.05.2013 „Vorsicht bei Abgabe hausgemachter Speisen in Schulen und Kindertagesstätten“

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen Dresdner Straße 25 01662 Meißen Tel.: 03521/725-3504	Standort Großenhain Remonteplatz 8 01558 Großenhain Tel.: 03522/303-3502
---	---

i. A.  
gez. Klaue, Amtsleiter