



Kuchen, Torten und Co.

Backen und Kochen für Dorf- und Straßenfeste



Ob Dorffest, Tierschau, Landfrauenbasar, Kindergartenfest, Kirchenfest oder Sportveranstaltung: Wer den Besuchern solcher Feste Lebensmittel wie zum Beispiel Torten, Kuchen, Pfannkuchen und Salate verkauft oder kostenlos anbietet, ist für die Sicherheit und Unbedenklichkeit der angebotenen Speisen und Gerichte verantwortlich und wird bei Fehlern haftbar gemacht.

Das Lebensmittelhygienerecht enthält eine Reihe von Hygieneanforderungen u. a. für Räume, Einrichtungen, Personal, Schädlingsbekämpfung, Reinigung, Desinfektion und Abfallentsorgung. Diese gelten für Unternehmer. Lebensmittelunternehmer sind alle diejenigen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit mit einer gewissen Kontinuität – Regelmäßigkeit - ausführen. Wer jedoch nur gelegentlich und im kleinen Rahmen Lebensmittel zubereitet, lagert und vertreibt wird vom Gesetzgeber nicht als Unternehmer/ Unternehmen angesehen und fällt daher nicht unter die EU-Hygienevorschriften.

Unabhängig davon ist jedoch jeder für die Sicherheit und Unbedenklichkeit der von ihm hergestellten, angebotenen oder vertriebenen Speisen und Getränke verantwortlich und wird gegebenenfalls zur Verantwortung gezogen. Die Lebensmittelbehörden empfehlen daher auch bei den o.g. Veranstaltungen nicht nur auf eine Gute-Hygiene-Praxis zu achten, sondern auch die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte zu überwachen und zu protokollieren. Solche Eigenkontrollen dienen dem vorbeugenden Verbraucherschutz, da kritische Situationen wie unzureichende Kühlung, die zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Verbrauchers oder zu einer Verminderung des Genusswertes der Lebensmittel führen können, vermieden werden.

Die Dokumentation der Eigenkontrollen ist außerdem sinnvoll unter Produkthaftungsgesichtspunkten. Denn, wer einen Essensstand auf einem Fest organisiert, ist für einen möglichen Schaden, den ein Lebensmittel verursacht, haftbar. Ist der Hersteller des Produktes nicht mehr auszumachen, so haftet der Veranstalter, zum Beispiel der Landfrauenverein. Die Aufzeichnung im Rahmen der Eigenkontrollmaßnahmen können einen Schutz vor unberechtigten Ansprüchen bieten. Selbstverständlich sollte zur Absicherung aber immer eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden.

Küchen in Privathaushalten entsprechen fast nie all den Hygienevorschriften. Meist dulden die Veterinärbehörden aber die "Produktion" von Kuchen und anderen Produkten für die o.g. Veranstaltungen, wenn bestimmte Mindestanforderungen (siehe auch Anlage 1) eingehalten werden:

- Bei Herstellung, Transport und Verkauf wird nach den Regeln der "Guten Hygiene-Praxis" gearbeitet und die vorgeschriebenen Temperaturen werden eingehalten.



- Küche, Transportmittel und Verkaufsstand entsprechen hygienischen Mindestkriterien.
- Die Personen sind gesund, tragen saubere Kleidung und halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit ein.
- Leicht verderbliche Speisen wie Torten mit nicht durchgebackener Füllung werden bei hochsommerlichen Temperaturen und ungenügenden Kühlmöglichkeiten nicht zubereitet und verkauft.
- Die notwendigen Kontrollmaßnahmen werden durchgeführt und dokumentiert (siehe Anlagen 2 und 3).
- Die Personen nehmen regelmäßig an einer Hygieneschulung z.B. der Landwirtschaftskammer Niedersachsen teil.



Zusammengestellt von der

 Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Geschäftsbereich Landwirtschaft, FB 3.1.9
Sabine Hoppe
Tel: 0441/801-809
(Stand: 01/2012)