

Eltern und Verein als Lebensmittelunternehmer

**Grundzüge des Lebensmittelrechts, des Umgangs mit Lebensmitteln und
des Infektionsschutzgesetzes für die Vereinspraxis**

Malte Jörg Uffeln

**Magister der Verwaltungswissenschaften
Rechtsanwalt Mediator (DAA) Lehrbeauftragter**

www.uffeln.eu

ra-uffeln@t-online.de

ON bei facebook unter Malte Jörg Uffeln

Wo kann ich mich informieren ?

Literaturhinweis:

**Markus Weck, Lebensmittelrecht
ISBN 978-3-17-021537- 5 € 17.90**

LINKS:

**Merkblätter der staatlichen Veterinärämter zum
sicheren Umgang mit Lebensmitteln**

Merkblatt für Lebensmittelunternehmer

https://www.hessen.de/irj/HMULV_Internet?cid...

www.lebensmittelsicherheit.bayern.de

Merkblätter zur Lebensmittelsicherheit und zur Lebensmittelüberwachung

<http://www.main-spessart.de/LandkreisOnline/Merkblaetter.aspx?view=~/kxp/orgdata/default&orgid={FBE43555-EA8E-4965-830D-94D4652218C8}>

Merkblatt Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeit

www.imspiel-magazin.de/pdf/Merkblatt.pdf

Wer ist Lebensmittelunternehmer ?

„Lebensmittelunternehmen“ sind alle Unternehmen die dem Lebensmittelrecht unterliegen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind.

Registrierungspflichtig sind somit auch Unternehmen, die Lebensmittel unentgeltlich abgeben (z. B. Tafelläden) oder die eine reine Maklertätigkeit ausüben.

Rechtsansicht in Hessen!

**[http://verwaltung.hessen.de/irj/HMULV_Internet?
cid=b66c5367239fb7121a04f1948a4f53f1](http://verwaltung.hessen.de/irj/HMULV_Internet?cid=b66c5367239fb7121a04f1948a4f53f1)**

Art. 3 Nr. 2 Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002

**... alle Unternehmen, die mit der Produktion,
Verarbeitung und dem Vertrieb von
Lebensmitteln zusammenhängende
Tätigkeiten ausführen**

Folge:

**„Alle“, vom Stall bis zum
Tisch** in den Bereichen Produktion,
Verarbeitung und Vertrieb

Abrenzungskriterium

nach EU – Basis – VO

Nr. 852/2004

„Regelmässigkeit“

Ausnahme:

***„... wer nur gelegentlich oder in
kleinem Maße Lebensmittel
zubereitet oder serviert“***

Einzelfälle

*** Tafeln**

*** Vereine**

*** Tagesmütter**

*** Nachbarschaftshilfen , die Gartenfest organisieren**

Tagesmutter- Fall

- * häufiger als gelegentlich (bis zu 3 x am Tag)
- * **Beköstigung dritter Personen (Kinder)**

Wohl allgemeine Verwaltungsmeinung:

- * leichte Pflichten
- * nicht umfassende Kontrolle

Pflichten der Tagesmutter konkret

- 1. Registrierung**
- 2. Beschulung**
- 3. keine Verköstigung von Hackepeter und rohem Mett**
- 4. zwei Wasch- und Spülvorrichtungen**

**Eltern kochen „punktuell“ für Kinder in der
KiTA**

bspw. Bolospaghetti

**landläufige Meinung:
Keine Lebensmittelunternehmer**

**Beachte:
Regelungen der KiTA können das verbieten**

Fall- Differenzierungen:

- 1. Eltern bringen Bolospaghetti mit**
- 2. Eltern kochen in der KiTA Bolospaghetti
punktuell (Koch AG)**
- 3. Eltern kochen einmal in der Woche
regelmäßig in der KiTA**

Pflicht zur Registrierung

LINK:

[http://verwaltung.hessen.de/irj/HMULV_Internet?
cid=b66c5367239fb7121a04f1948a4f53f1](http://verwaltung.hessen.de/irj/HMULV_Internet?cid=b66c5367239fb7121a04f1948a4f53f1)

Umfang :

- * Registrierung
- * Erfassung und Veränderung der Betriebsdaten

Pflichten des Lebensmittelunternehmers

- * Hauptverantwortung für Herstellung und Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel**
- * Einhaltung der Hygienestandards**
- * Gute Herstellungspraxis und gute Hygienepraxis**
- * gesteigerte Erkundigungspflicht bzgl. rechtlicher Vorgaben**

**LINK:
www.bll.de**

Konkrete Pflichten:

*** Überwachung der Mitarbeiter
(IfSG und Hygiene!)**

*** Eigenkontrollsystem nach HACCP-
Grundsätzen**

**(Hazard Analysis and Critical Control Points, Gefahrenanalyse und
kritische Kontrollpunkte)**

*** Ausweisung kennzeichnungspflichtiger
Zusatzstoffe**

- * ordnungsgemäße Abfallentsorgung**
(hygienisch einwandfrei und umweltgerecht)
- * Vorhaltung ausreichender Produktions-, Lager- und Kühlmöglichkeiten**
- * geeigneter Umkleibereich und Toiletten**

Eigenkontrollsystem nach HACCP- Grundsätzen

- 1. Temperaturkontrollen**
- 2. Reinigungspläne**
- 3. Desinfektionspläne**
- 4. Rückverfolgbarkeit**
- 5. Wareneingang**

Basishygiene nach HACCP-Grundsätzen

- * ordentliche Personalhygiene und –
gesundheit**
- * Einhaltung Hygienestandards bei Räumen
und Sachen**
- * Kühl- und Tiefkühlung, Einhaltung der
Kühlkette**
 - * Reinigung und Desinfektion**
 - * wirksame Schädlingsbekämpfung**
 - * vorschriftsmäßige Abfallbeseitigung**

Individuelles Kontrollsystem nach HACCP

- 1. Gefahren ermitteln**
- 2. Lenkungspunkte festlegen
(Prozessanalyse)**
- 3. Grenzwerte festlegen**
- 4. Überwachung kritischer Punkte (bspw.
Temperatur, Zeit)**
- 5. Korrekturmaßnahmen festlegen**
- 6. Verifizierung des Prozesses**
- 7. Dokumentation zu 1. bis 6.**

Konkrete Umsetzung der HACCP

Hygienekontrollplan

- 1. Erfassung des Zustandes der angelieferten Ware**
- 2. Einhaltung der Temperaturanforderungen**
- 3. Temperaturmessung täglich**

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Dokumentation mit Erledigungsvermerk

*** wer ?**

*** was ?**

***wann ?**

*** wo ?**

*** wie ?**

Personalhygiene

- 1. Hygieneschulung (DIN 10514) 1x im Jahr
PFLICHT!**
- 2. Personalkontrolle = persönliche Hygiene**
- 3. ggf. Arbeitsanweisungen**

Schädlingsbekämpfung

- 1. Dokumentation eigener Kontrollmaßnahmen**
- 2. ggf. Konsultation einer Fachfirma**

**Hygieneschulung nach
DIN 10514
ist nicht
Belehrung nach IfSG**

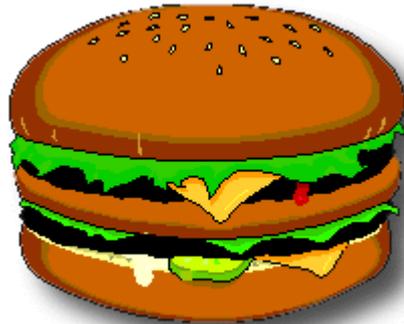
LINK:

<http://www.sachverstaendiger-lebensmittel.de/html/hygieneschulung.html>

https://www.drkcms.de/lvwl/fileadmin/bilder/Keller/433_19.11.08_Anlage2_Thema_154-09_Unterrichtsverlauf.pdf

ANNEX:

Das Geheimnis der Hackfleischverordnung



**Jetzige
Rechtslage**

Tier-LMHV

**Verordnung über Anforderungen an die
Hygiene beim Herstellen, Behandeln und
Inverkehrbringen von bestimmten
Lebensmitteln tierischen Ursprungs vom
08.08.2007**

Hackfleisch darf nur am Tag seiner Herstellung in Verkehr gebracht („verkauft“) werden.

**„Gewandelt“ muss das Hack
werden, wenn es nicht in Verkehr
gebracht wird.**

**(„Unbrauchbarmachung“;
„Garung“)**

Fleischwolf

**muss mindestens 2 x am Tag
(mittags und abends) gereinigt
werden mit heissem Wasser**

**Nur „ sachkundige Personen“
dürfen Hackfleisch
Inverkehrbringen**

**Verkaufsraum für Hackfleisch
muss räumlich getrennt von
einem anderen Verkaufsraum
sein
(Fleischtheke)**

Kühlregale zulässig.

Tiefgekühltes Hackfleisch darf 6 Monate nach Herstellungsdatum in Verkehr gebracht werden, wenn es sofort nach Herstellung auf – 18 Grad tiefgefroren wird

Hackepeter und rohes Mett sind nichts für kleine Kinder !

LINK:

**www.bfr.bund.de › ... › Presse ›
Presseinformationen › 2012**

Bundesinstitut für Risikobewertung (a.a.0.):

Zum Schutz vor den zum Teil schwer verlaufenden Lebensmittelinfektionen sollten besonders empfindliche Personengruppen, wie Kinder unter 5 Jahren, Schwangere, Senioren oder Personen mit geschwächtem Immunsystem, vom Tier stammende Lebensmittel **grundsätzlich nicht roh verzehren**. Meiden sollten sie daher den Verzehr von rohem Hackfleisch bzw. Hackepeter, Rohwurst, Rohmilch und Rohmilchkäse, rohem Fisch (z. B. Sushi) und bestimmten Fischereierzeugnissen (z. B. Räucherlachs und Graved Lachs) sowie rohen Meerestieren (z. B. rohe Austern).

Infektionsschutz (IfSG)

Wer ist meldepflichtig (§ 8 IfSG) ?

Ärzte

Krankenhäuser

Gesundheitsämter

**Fachkräfte in der Alten- und
Krankenpflege**

**Leiter von Pflege- und ähnlichen
Einrichtungen**

**Wer darf nicht beschäftigt
werden ?
(§ 42 IfSG)**

**Personen, die unter folgenden
Krankheiten leiden oder dessen
verdächtig sind:**

- * Typhus abdominalis**
 - * Parathyphus**
 - * Cholera**
 - * Shigellenruhr**
 - * Salmonellen**
- * infektiöse Gastroenteritis**
- * Virushepatitis A oder E**

**Personen, die
an infizierten Wunden oder
Hautkrankheiten erkrankt sind, bei
denen die Möglichkeit besteht, dass
deren Krankheitserreger über
Lebensmittel übertragen werden
kann**

**Personen, die Krankheitserreger
Shigellen, Salmonellen,
enterohämorrhagische Escherichia
coli oder Cholera vibriionen
ausscheiden**

Gesundheitszeugnis Belehrung nach IfSG

Wer muß belehrt werden ?

„Lebensmittelpersonen“

=

**MitarbeiterInnen in der Küche, aber
auch Kräfte, die Lebensmittel an
Dritte abgeben**

Wer belehrt ?

Gesundheitsamt

Beauftragte Ärzte

Inhalt der Belehrung ?

**Krankheiten, von denen Gefahren für
Lebensmittel ausgehen**

**wie bspw. Akute Gastroenteritis,
Virushepatitis A- und E- Krankheiten**

Wann muß belehrt werden ?

***bei Aufnahme der Tätigkeit**

***im jährlichen Rhythmus**

Dokumentation der Belehrung ?

JA !!!

**Belehrungsbescheinigungen sind
aufzubewahren und dem zuständigen
Gesundheitsamt vorzulegen!!!**

Checkliste „Feste“

1. Sichere Stände
Schutz vor Wind, Wetter, Staub,
Kontaminationen

2. Schutz der Lebensmittel
(Schutzhauben)

3. Vorrichtungen zum Waschen und Trocknen
der Hände

4. sanitäre Anlagen für Personal und Gäste

**5. Gewährleistung Trinkwasserzufuhr
(warm und kalt)**

**6. Vorrichtungen zum Reinigen und
Desinfizieren von Arbeitsgeräten**

7. leicht zu reinigende Arbeitsflächen

**8. ordnungsgemäße
Lebensmittelaufbewahrung
(Schutz vor Kontamination)**

9. Kühlung kühlpflichtiger Lebensmittel

LINK:

Checkliste für Vereins- und Straßenfeste des TÜV SÜD

**[http://www.tuev-
sued.de/uploads/images/133345844280698516
3000/tms-lmsi-helfer0208.pdf](http://www.tuev-sued.de/uploads/images/1333458442806985163000/tms-lmsi-helfer0208.pdf)**

www.uffeln.eu

**RA Uffeln
Linkverzeichnis
über
ra-uffeln@t-online.de**

Googlen Sie Malte Jörg Uffeln

**Vielen
Dank für ihr Interesse und
ihre
Aufmerksamkeit**

**Ihr
Malte Jörg Uffeln
www.uffeln.eu
ra-uffeln@t-online.de
ON bei facebook unter Malte Jörg
Uffeln**