

Kleiner Leitfaden für Planung und Durchführung

Gemeinsames Essen und Trinken ist seit jeher ein zentrales Element der ehrenamtlichen Gemeinschaftskultur in den ländlichen Regionen Schleswig-Holsteins. Ob bei den Freiwilligen Feuerwehren, Kirchengemeinden, Sportvereinen, der Landjugend oder den Landfrauen – diese Traditionen stärken den sozialen Zusammenhalt und prägen die Identität unserer Gesellschaft.

Der geltende Rechtsrahmen ermöglicht ehrenamtliches Engagement und stellt zugleich die Lebensmittelsicherheit für Verbraucherinnen und Verbraucher sicher. Wichtig ist, vor Ort praktikable Lösungen zu finden, die Veranstalter nicht mit der Verantwortung alleinlassen und dennoch die Lebensmittelsicherheit im Blick behalten.

Dieser Flyer fasst die wichtigsten Grundfragen zusammen, die bei Planung und Durchführung auftreten. Er dient als Einstieg ins Thema. Für spezielle Fragen zu bestimmten Veranstaltungsarten sind zuständige Ansprechpersonen wichtig. Eine Übersicht mit E-Mail-Kontakten der Lebensmittelüberwachungsbehörden finden Sie hier:  
*Link zur MLLEV-Homepage*

### **Was gilt grundsätzlich für alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen?**

Die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ist ein primäres Ziel des Lebensmittelrechts. Grundsätzlich dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden (Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Die Lebensmittel müssen für den menschlichen Verzehr geeignet und dürfen nicht gesundheitsschädlich sein.

Jede Person ist grundsätzlich für die Unbedenklichkeit der von ihr hergestellten, verpackten, beförderten, gelagerten oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich und kann bei gesundheitlichen Schäden Dritter zivil- und strafrechtlich haftbar gemacht werden. Dies gilt unabhängig davon, ob die Tätigkeit gewerblich oder privat erfolgt.

### **Wann gilt man als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer?**

Als „Lebensmittelunternehmen“ im Sinne der lebensmittelrechtlichen Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 (Art. 3 Nr. 2) wird jede mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit definiert.

Dabei ist es unerheblich,

- ob eine Gewinnerzielungsabsicht besteht oder nicht
- ob sie öffentlich oder privat ist
- ob sie durch Privatpersonen oder gewerbliche Unternehmen betrieben wird

Lediglich der Umgang mit Lebensmitteln zum häuslichen Gebrauch bzw. häuslichen Verbrauch ist von diesem Anwendungsbereich ausgenommen.

Für Lebensmittelunternehmen ist maßgeblich die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtend. Zudem müssen Lebensmittelunternehmer zusätzlich zum EU-Recht die Vorgaben des nationalen Rechts einhalten.

### **Ausnahmen vom Anwendungsbereich des EU-Lebensmittelhygienerechts**

Die vollumfängliche Anwendung der umfassenden Dokumentations- und Informationspflichten der o. g. Rechtsvorschriften würde für die meisten Vereine und ehrenamtlichen Akteure eine unverhältnismäßige Belastung darstellen und somit den Fortbestand dieser Aktivitäten gefährden. Daher hat der europäische Verordnungsgeber eine Ausnahmeregelung geschaffen, um bestimmte Tätigkeiten vom Anwendungsbereich der Verordnung über Lebensmittelhygiene ausnehmen zu können.

Diese Ausnahmeregelung gilt jedoch nicht für die o. g. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 mit ihren Anforderungen zur allgemeinen Lebensmittelsicherheit!

Da jede Veranstaltung bzw. jede lebensmittelunternehmerische Tätigkeit anders ist, empfiehlt sich die frühzeitige Klärung der Mindestanforderungen im Einzelfall. Nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit der zuständigen Behörde auf – der Lebensmittelüberwachung des Kreises bzw. der Kreisfreien Stadt, in deren Gebiet die Veranstaltung stattfindet (siehe E-Mail-Kontakte oben). Hier werden oft praktikable Lösungen gefunden. Häufig stehen auch Merkblätter und FAQs für spezielle Fragestellungen zur Verfügung, z. B. zur Ausgestaltung vor Ort oder zu erlaubten Lebensmitteln.

### **Was ist grundsätzlich erlaubt?**

Für alle Veranstaltungsformen gilt: Die Herstellung in privaten Räumlichkeiten ist grundsätzlich unter Einhaltung bestimmter hygienerechtlichen Bestimmungen zulässig. Auch gewerbliche Räume – etwa Großküchen – können genutzt werden, sofern eine zeitliche Trennung gewährleistet ist.

Hilfreich für Veranstaltende und Helferinnen sowie Helfer kann das Führen von Anlieferungslisten sein. So behalten sie den Überblick über Spenderinnen und Spender, Angebotsvielfalt und Qualität der Beiträge. Gleichzeitig können neue oder unerfahrene Spenderinnen und Spender über Anforderungen an Räume, Rezepte (Allergene), hygienischen Transport oder Kühlung informiert werden.

### **Was muss ich noch wissen?**

Neben den Anforderungen zur Lebensmittelhygiene können weitere Anforderungen bestehen, etwa eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz, für die das Gesundheitsamt zuständig ist. Des Weiteren können eine Gestattung für das Ausschanken von Alkohol oder Anzeigepflichten beim Ordnungsamt erforderlich sein (z. B. Parkflächen, Verkehrsführung, Flucht- und Rettungswege, Zufahrtsicherung, Security).

### **Wo finde ich weitere Informationen?**

Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln auf Veranstaltungen sind darüber hinaus in den Leitfäden der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. zu finden:

BMLEH - Publikationen - Feste sicher feiern - Ein Leitfaden zur Guten Hygiene für Veranstalter - Veranstalterheft

*BMLEH - Publikationen - Feste sicher feiern - Ein Leitfaden zur Guten Hygiene für ehrenamtliche Helfer – Helferheft*

### **Wo melde ich mich bei Fragen?**

*Link zur MLLEV-Homepage*

### **Rechtsgrundlagen**

- EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- LMHV
- Tier-LMHV