Merkblatt
„Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeit“

Lebensmittelhygiene / Lebensmittel-Unternehmer

Vereine, die Lebensmittel herstellen und abgeben sind nach geltendem EU- Hygienerecht Lebensmittelunternehmen bzw. Lebensmittelunternehmer.

Nach **VO(EG) 178/2002** (EU-Basis-VO) sind
Lebensmittelunternehmen
alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen
und **Lebensmittelunternehmer**
natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;

Die wenigsten Personen, die ein Vereins- oder Gartenfest auf die Beine stellen wissen, dass “jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, zivil- und strafrechtlich dafür haftet, dass die Produkte sichere Lebensmittel sind, somit einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.“

Haftung

Rechtliche Haftung bei einer auf dem Vereinsfest durch Lebensmittel ausgelösten Infektion

Es gibt die:

1. Deliktische Haftung aufgrund unerlaubter Handlung (§ 823 BGB) oder die

2. Produkthaftung durch das Produkthaftungsgesetz von 1989.

Beim Produkthaftungsrecht trägt der Lebensmittelunternehmer die volle Verantwortung für Schäden/Erkrankungen, die durch seine Tätigkeit verursacht wurde.

Bei „gewerblich gemeldeten, überregionalen Veranstaltungen“ sind das **EU Hygienerecht (VO (EG) Nr. 178/2002 und VO (EG) 852/2004) und das Produkthaftungsgesetz** zu beachten.

Ausnahme Bei „privat ausgerichteten Feiern müssen Vereinsvorstände nicht das EU Recht beachten und haften damit auch nicht persönlich für eventuell im privaten Bereich aufgetretene Schäden. Nach dem im BGB geregelten Vereinsrecht haftet da der Verein mit seinem Vereinsvermögen.

Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz (Zitate der §§):

§1 Haftung

(1) Wird durch den Fehler eines Produktes jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen.
(4) Für den Fehler, den Schaden und den ursächlichen Zusammenhang zwischen Fehler und

Schaden trägt der Geschädigte die Beweislast. Ist streitig, ob die Ersatzpflicht gemäß Absatz 2 oder 3 ausgeschlossen ist, so trägt der Hersteller die Beweislast.

§ 2 Produkt:

Produkt im Sinne dieses Gesetzes ist jede Sache, auch wenn sie einen Teil einer anderen beweglichen Sache oder einer unbeweglichen Sache bildet.

Gefahren/ Risiken

Größte Gefahren/ Risiken bei Abgabe von Lebensmitteln auf Vereinsfesten

Die Abgabe verschiedenster Lebensmittel auf Veranstaltungen hat in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung zugenommen. So werden neben den ursprünglich üblichen Lebensmitteln wie Grillbratwurst, Pommes und trockenem Kuchen auch frische Flammkuchen, Dönerspieße mit Hackfleischanteil, Fleischspießchen, Cevapcici mit Beilagen, Calamaris mit diversen Soßen, selbst hergestellter Sahne- und Cremetorten und andere frische, sahnig-rahmige Köstlichkeiten angeboten. Insbesondere in den Sommermonaten - bei konstant hohen Außentemperaturen- ist bei der Behandlung und Abgabe dieser Speisen erhöhte Vorsicht zur Vermeidung böser Überraschungen in Form von durch Lebensmittel verursachter Erkrankungen(Salmonellen, Campylobacter, EHEC) und den daraus folgenden haftungsrechtlichen Schwierigkeiten geboten .

Warum ist es insbesondere bei sommerlicher Hitze so wichtig auf die Einhaltung der richtigen Lebensmittelhygiene zu achten?

Selbst kleine Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können durch die folgende sprunghafte Vermehrung von Bakterien zu schweren Erkrankungen führen. Jedes Jahr wieder treten schwerwiegende Lebensmittelinfektionen/-Intoxikationen auf, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen schnell lebensbedrohlich werden (*Salmonellen, EHEC*).

Auf folgende wichtige Punkte zur Vermeidung einer Übertragung oder Vermehrung von Bakterien wird daher besonders eindringlich hingewiesen:

1. Im eigenen Interesse sollten die Betreiber auf Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht vollständig durch erhitzt werden, sowie Lebensmittel mit Roheianteil und nicht durchgebackene Kuchen (Kuchen mit Creme-/Sahnefüllungen) verzichten.

2. Weiterhin müssen ausreichend Kühleinrichtungen vorhanden sein, sodass eine Kühlung leichtverderblicher Lebensmittel lückenlos bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zum völligen Durcherhitzen auf dem Grill gewährleistet ist.

3. Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe richtig heiß zu halten. Rohe Zutaten sind von den schon verzehrsfertigen Speisen klar getrennt zu lagern.

4. Verkaufsstände müssen gegenüber dem Kundenbereich ausreichend abgeschirmt sein. Ein Anhusten oder Anniesen von Lebensmitteln durch davor stehende Kunden darf nicht möglich sein („Spuckschutz“). Stände für Fleisch- und Wurstwaren brauchen ein festes Dach, oder sogar regelrechte kleine Hütten.

5. Handwascheinrichtungen mit Warmwasserzufuhr, Flüssigseife, Einmalpapierhandtüchern für die „Küchenhelfer“ sind besonders wichtig.

6. Ebenso sollte eine leicht erreichbare hygienisch einwandfreie Toilette vorhanden sein.

7. Mitwirkende von Festen müssen über infektions- und lebensmittelhygienische Grundregeln detailliert informiert werden.

Bei ungenügender Lebensmittelhygiene, mangelhafter Kühlung und nicht geschulten Mitwirkenden kann bei Vereins- und Straßenfesten schnell ein großer Personenkreis akut betroffen sein und infiziert werden. Dann haftet rechtlich der Verursacher, die rechtliche/-n Person/-en des Vereins!

Aus diesem Grund wird den Vereinen und Veranstaltern von Festen empfohlen, ihre Mitwirkenden über die infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu informieren und zu schulen, als auch sich als Verein bezüglich der haftungsrechtlichen Seite beraten zu lassen. Auch wenn für so genannte „Vereinsaktivitäten mit privatem Charakter“ die Gesundheitsbelehrung wegfällt, so ist bei den offiziell über die Gemeinde angemeldeten „überregionalen Vereinsfesten“(Vereinsvorsitzende ist der haftende Lebensmittelunternehmer) dringend erforderlich eine Gesundheitsbelehrung nach IfSchG (Gesundheitsamt) und eine Lebensmittelhygieneschulung nach EU-Hygienerecht nachzuweisen. Der/die Veranstalter sind dann für die Einhaltung der Hygieneanforderungen voll dafür rechtlich verantwortlich.

Als Grundlage für ihre Belehrungen empfehlen wir das Merkblatt zum Infektionsschutzgesetz und das Merkblatt mit Hinweisen „für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ .

Gesetzlichen Grundlagen:

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

Weitere Auskünfte erteilt:

Fachdienst Veterinärwesen/LMÜ, Oschitzer Str.4, 07907 Schleiz, E-Mail: veterinaerwesen@lrasok.thueringen.de