

Allergenkennzeichnung

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Allergenkennzeichnungspflicht betroffen.

Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. „Lebensmittelunternehmer“, was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt.

Solange eine **ehrenamtliche Tätigkeit** diese Schwelle nicht überschreitet, besteht keine Kennzeichnungspflicht der Allergene.



Gesundheit

Alle Helfer **bedürfen einer Schulung im Umgang mit Lebensmitteln**, z.B. welche Temperaturen müssen eingehalten werden, Händewaschen nach dem Toilettenbesuch, Sorgfaltspflicht bei sensiblen Lebensmitteln.

Personen, die **ehrenamtlich** tätig sind, benötigen **keine** Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Sie sollten jedoch den **„Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“**, herausgegeben vom Bayer. Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, lesen. Nach dem Infektionsschutzgesetz dürfen Personen mit den dort genannten Krankheiten nicht mit Lebensmitteln umgehen.

Hygieneregeln

- Waschen Sie sich gründlich die Hände mit Seife und fließendem, warmem Wasser vor jedem Arbeitsantritt und nach jedem Toilettenbesuch.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck ab
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel)
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
- Decken Sie auch kleine Wunden an den Händen und Armen mit einem sauberen, wasserundurchlässigen Pflaster ab.

Empfehlung für die Hygieneschulung:



www.lfl.bayern.de/publikationen

Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen

Wir wünschen allen Beteiligten eine gelungene Veranstaltung und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Cham
Verbraucherschutz
Rachelstraße 6 • 93413 Cham
Tel.: 09971 78-224

www.landkreis-cham.de

Stand April 2018

Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln bei Veranstaltungen



