

Merkblatt

für die ausnahmsweise Nutzung von Privatküchen zum Kuchenbacken als Spende für öffentliche Veranstaltungen

Es ist schön, dass Sie bereit sind, ein Fest mit einem selbstgebackenen Kuchen / Keksen zu unterstützen. Und niemand möchte Ihnen unterstellen, dass Sie keine erfahrene Hausfrau bzw. kein erfahrener Hausmann sind und schon gar nicht, dass es in Ihrer Küche nicht sauber zugeht!

Aber - in Deutschland gibt es jährlich Hunderttausende von Lebensmittelvergiftungen. Deshalb hat der Gesetzgeber vor einiger Zeit die Lebensmittelhygienevorschriften verschärft und auch auf die Lebensmittelabgabe auf Festen ausgedehnt. Das betrifft dann sogar *Ihre Küche*, wenn Sie einen selbst hergestellten Kuchen spenden, und es betrifft *Ihre Sorgfaltspflicht*.

Hygienegrundregeln (die meisten davon beachten Sie sicher sowieso schon!) dienen nicht in erster Linie der Erfüllung von Vorschriften, sondern sollen vermeiden helfen, dass Menschen durch den Genuss von Lebensmitteln erkranken. Und sie sollen Sie persönlich und den Veranstalter vor Haftungsansprüchen schützen, falls doch einmal etwas passiert. Stellen Sie sich vor, jemand isst vormittags ein Mettbrötchen und nachmittags von ihrem Kuchen.

Abends wird er krank und behauptet, das käme von Ihrer Torte

Also, was gilt es zu beachten?

Lebensmittelvergiftungen entstehen dadurch, dass krankheitserregende Bakterien, die durchaus auch in Ihrer Küche vorkommen können, in Lebensmittel gelangen und sich dort vermehren. Dabei bilden sie zum Teil auch Giftstoffe.

Wichtig ist also, dass schädliche Bakterien möglichst gar nicht erst in Lebensmittel hineingelangen - besonders nicht in Lebensmittel, die fertig zum Verzehr sind und nicht mehr erhitzt werden. Wichtig ist es auch, den Bakterien keine guten Vermehrungsmöglichkeiten zu bieten - z.B. durch ausreichende und lückenlose Kühlung.

Wo kommen Krankheitserreger vor?

Leider fast überall. Besonders gefährlich sind die sogenannten Salmonellen, die zum Beispiel häufig auf rohem Geflügel oder rohen Eiern, aber auch auf anderem rohen Fleisch nachgewiesen werden können.

Auch der Mensch kann Salmonellen ausscheiden, sogar ohne krank zu sein und ohne es zu wissen. Das ist gar nicht so selten und kann etwa 10 % der Menschen, die in südlichen Ländern gerade ihren Urlaub verbracht haben, vorübergehend betreffen. Hätten Sie das gewusst?

Weitere Keime, die eine Rolle bei Lebensmittelvergiftungen spielen können, die sogenannten Staphylokokken, werden von vielen Menschen im Nasen-Rachen-Raum beherbergt, besonders natürlich bei Erkältungen. Sie kommen auch in Wunden vor und können beispielsweise von kleinen Schnittwunden in den Händen leicht in Lebensmittel gelangen.

Auch Erdkeime, die an Kartoffeln und Gemüse in die Küche gelangen, können gefährlich sein.

Hygienegrundregeln sind also alles andere als überflüssig!

Erste Grundregel: Gesundheit

Personen, die an starkem Durchfall erkrankt oder stark erkältet sind oder an offenen infizierten Wunden, ansteckenden Hautinfektionen oder Geschwüren leiden, dürfen keine Lebensmittel zur Abgabe auf öffentlichen Veranstaltungen zubereiten und sollten die Küche meiden!

Das gilt auch für alle, die eine andere evtl. ansteckende Krankheit haben.

Wenn Sie häufiger Kuchen mit nicht durchgebackener Creme-, Pudding- oder Sahneauflage für öffentliche Veranstaltungen backen wollen, müssen Sie sich vorher beim Gesundheitsamt (Tel.: 05171 / 70 00 01) über die gesundheitlichen Voraussetzungen und Beschäftigungsverbote belehren lassen. Machen Sie zu Ihrer eigenen Absicherung davon Gebrauch, auch wenn es ein paar Euro kostet!

Zweite Grundregel: Sauberkeit - wie gesagt, das wissen Sie ja schon ...

Grundsätzlich müssen Lebensmittel, die gewerbsmäßig abgegeben werden sollen, in speziell dafür eingerichteten gewerblichen Räumen hergestellt werden, die nicht privat genutzt werden dürfen. In der Privatküche dürfen Speisen für öffentliche Feste daher nur in Ausnahmefällen zubereitet werden.

Bevor Sie anfangen, entfernen Sie alles aus der Küche, was dort nicht hingehört und reinigen Sie alles besonders gründlich.

Haustiere können nicht nur Krankheitserreger sondern auch Parasiten übertragen und gehören selbstverständlich nicht in die Küche!

Dritte Grundregel: Trennung reiner von unreinen Arbeitsgängen

Wenn Sie für eine öffentliche Veranstaltung Lebensmittel zubereiten, sollten Sie dies strikt zeitlich trennen von der privaten Küchennutzung. Also nicht gleichzeitig die Hähnchenschenkel für das private Mittagessen auftauen oder Kartoffeln schälen oder Geschirr spülen!

Vierte Grundregel: persönliche Hygiene

Auch wenn Sie gesund sind, waschen Sie sich bitte besonders gründlich die Hände vor Arbeitsbeginn, unbedingt nach jedem Toilettenbesuch und immer dann, wenn Sie von unreinen zu reinen Arbeitsgängen wechseln!

Da über Seifenstücke die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, ist die Benutzung von (möglichst desinfizierenden) Flüssigseifen in Seifenspendern sowie von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände vorgeschrieben (z.B. Küchenrolle).

Dass auch die Fingernägel sauber sein müssen, wissen Sie sicher, aber dass Sie auf Ringe und Armbanduhren besser verzichten sollten und dass selbst kleine, offene Wunden an den Händen mit wasserdichtem Pflaster abgedeckt werden müssen, ist Ihnen vielleicht neu.

Tragen Sie saubere Kleidung und zusätzlich eine saubere Schürze. Aus Eitelkeit sind Kopfbedeckungen (obwohl vorgeschrieben) leider oft verpönt - zu Unrecht, denn Hand aufs Herz: schmeckt es Ihnen noch so gut wie vorher, wenn Sie Haare im Essen finden? Eine Kopfbedeckung verhindert nebenbei auch das Befassen der Haare während der Lebensmittelbehandlung.

Essen, trinken oder rauchen Sie nicht, während Sie Lebensmittel zubereiten und vermeiden Sie es, auf offene Lebensmittel zu husten oder zu niesen.

Fünfte Grundregel: sachgerechte Lagerung und Kühlung leichtverderblicher Waren

Geben Sie den Keimen keine Chance sich zu vermehren. Kühlen Sie leicht verderbliche Lebensmittel ausreichend und lückenlos. Das gilt sowohl für die verwendeten Zutaten als auch für die fertigen Produkte.

Mit einer Temperatur von maximal + 7° C sind Sie für die meisten Produkte auf der sicheren Seite. Kühler darf es gerne sein. Messen Sie die Kühltemperatur zu Ihrer eigenen Absicherung.

Sechste Grundregel: hygienegerechter Transport

Auch während des Transportes müssen Lebensmittel geschützt werden.

Verwenden Sie am besten saubere, verschließbare Behältnisse. Wenn das z.B. bei Kuchenblechen nicht geht, decken Sie alles sorgfältig mit Alufolie oder Frischhaltefolie ab und denken Sie bei längeren Wegen und leicht verderblicher Ware auch unterwegs an die erforderliche Kühlung!

Der Gesetzgeber verlangt, dass nur ausreichend sachkundige und zuverlässige Personen in der gewerbsmäßigen Lebensmittelherstellung tätig sein dürfen und diese in Lebensmittelhygienefragen angemessen unterrichtet sein müssen. Die Anforderungen an Ihre persönliche Sorgfalt sind hoch. Schützen Sie sich vor Schadensersatzansprüchen durch die Einhaltung der Hygienegrundregeln!

Dieses Merkblatt kann nur eine kleine, elementare Einführung sein, die das Hygiene-verständnis wecken soll. Scheuen Sie sich nicht, spezielle Fragen beim für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Landkreis Peine zu stellen (Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Hopfenstraße 4, 31224 Peine, Tel.: 05171 1 401-0).

Stand: 4/2009