



Merkblatt „Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeit“ vom 15.07.2011

Vorbemerkungen

In Zusammenarbeit mit der Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz beim Lahn-Dill-Kreis hat die Stabsstelle „Wirtschaft, Sport, Kultur und Ehrenamt“ bereits mehrere Vortragsveranstaltungen zum neuen EU-Lebensmittelrecht angeboten. Diese beinhalten sowohl neue Rechtsbegriffe bzgl. der Abgabe von Lebensmitteln auf großen öffentlichen Festen und auch im privaten Umfeld der Vereine, als auch die Hygieneschulung der Helfer und die rechtliche Haftung durch den Verein.

Lebensmittelhygieneregeln / Lebensmittel-Unternehmer

Bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln haben Vereine besondere Lebensmittelhygieneregeln zu beachten. Das neue EU-Hygienericht nennt den Begriff des „Lebensmittelunternehmers“, der bezüglich der Einhaltung von Hygiene/Lebensmittelsicherheitsregeln ab 01.01.2006 stärker in die Pflicht genommen wird. Nach VO(EG) 178/2002 (EU-Basis-VO) sind das/der „Lebensmittelunternehmen/-er“:

1. 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.
2. Lebensmittel-Unternehmer: die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts ... erfüllt werden.

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

Haftung

Welche rechtliche Haftung käme nun bei einer auf dem Vereinsfest durch Lebensmittel ausgelösten Infektion in Frage?

1. die **Deliktische Haftung** aufgrund unerlaubter Handlung (§ 823 BGB) oder
2. die **Produkthaftung** durch das Produkthaftungsgesetz von 1989. Beim Produkthaftungsrecht trägt der Lebensmittelunternehmer die volle Verantwortung für durch ihn entstandene Schäden/Erkrankungen.

Vereinsvorstände müssen nicht bei jeder „privat ausgerichteten Feler“ das neue EU Recht beachten und damit auch nicht persönlich für eventuell im privaten Bereich aufgetretene Schäden haften, sondern nach dem im BGB geregelten Vereinsrecht haftet dann der Verein mit seinem Vereinsvermögen.

Bei „gewerblich gemeldeten, überregionalen veröffentlichten und größtem Besucherandrang vorgesehenen Veranstaltungen“ jedoch muss der „Lebensmittelunternehmer - Verein“ zusätzlich das EU Hygienerecht (VO (EG) Nr. 178/2002 und VO (EG) 852/2004) und das Produkthaftungsgesetz beachten und seine Haftung weitet sich damit entscheidend weiter aus.

Wie sieht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz aus? (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.

... (Weitere INFOS unter: *Rechtliche Haftung bei Lebensmittelinfektionen: „Produkthaftung für Lebensmittel“* (ISBN 3-936772-24-X))

Gefahren — Risiken

Wann entstehen auf Vereinsfesten die größten Gefahren, Risiken bezogen auf die Abgabe von Lebensmitteln?

Im Frühjahr und den Sommermonaten entsteht dieses Risiko, denn dann erfreuen sich die Vereins-, Musik-, Wein- und Grillfeste im Kreis zunehmender Beliebtheit und sind auch der politisch gewünschte, gesellige Treffpunkt für Jung und Alt. Dabei hat die Abgabe verschiedenster Lebensmittel auf Veranstaltungen in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung zugenommen. So werden neben den ursprünglich üblichen Lebensmitteln wie feiner Grillbratwurst, Pommes Frites und trockenem Kuchen inzwischen auch frische Flammkuchen, Dönerspieße mit Hackfleischanteil, Fleischspießchen, Cevapcici mit Beilagen, Calamaris mit diversen Soßen und andere frische, sähnig-rahmige Köstlichkeiten angeboten. Darunter auch eine große Auswahl von selbst hergestellten Sahne- und Cremetorten, regelrechte Großbuffets werden öffentlich - zum großen Teil ungekühlt - angeboten. Insbesondere in den sehr heißen Sommermonaten - bei konstant hohen Außentemperaturen - ist bei der Behandlung und Abgabe dieser Speisen erhöhte Vorsicht geboten zur Vermeidung böser Überraschungen in Form von durch Lebensmittel verursachten Erkrankungen (*Salmonellen*, *Campylobacter*, *EHEC*) und den sich daraus folgendenden haftungsrechtlichen Schwierigkeiten.

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

Selbst kleine Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen dann durch die folgende sprunghafte Vermehrung von Bakterien zu schweren Erkrankungen. Jedes Jahr wieder treten schwerwiegende Lebensmittelinfektionen/-Intoxikationen auf und diese durch Lebensmittel verursachten Erkrankungen können besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen schnell auch lebensbedrohlich werden (*Salmonellen*, *EHEC*). So wurden auch 2007 wieder über 7.500 Fälle von Lebensmittelinfektionen zentral gemeldet. Die tatsächliche Zahl an Lebensmittelinfektionen ist jedoch um ein Vielfaches höher, da häufig kein Erregernachweis und damit keine Meldung erfolgt oder der Verbraucher selbst seine Erkrankung nicht meldet.

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 Roheanteil und nicht durchgebackene Kuchen (Kuchen mit Creme-/Sahnefüllungen) verzichten.
2. Weiterhin müssen ausreichend Kühleinrichtungen vorhanden sein, sodass eine Kühlung leicht verderblicher 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 auch richtig heiß zu halten.
4. Rohe Zutaten sind von den schon verzehrfertigen Speisen klar getrennt zu lagern.
5. Verkaufsstände müssen ausreichend gegenüber dem Kundenbereich abgeschirmt sein, dass ein Anhusten oder Anniesen von Lebensmitteln durch davor stehende Kunden nicht möglich ist („Spuckschutz“). Stände für Fleisch- und Wurstwaren brauchen ein festes Dach, oder sogar regelrechte kleine Hütten.
6. Handwascheinrichtungen mit Warmwasserzufuhr, Flüssigseife, Einmalpapierhandtüchern für die „Küchenhelfer“ sind besonders wichtig.
7. Ebenso sollte eine leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie Toilette vorhanden sein.
8. Mitwirkende von Festen müssen über infektions- und lebensmittelhygienische Grundregeln detailliert informiert werden.
9. Arbeitsflächen, Ausrüstungs- und Bedarfsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung ausgeht (Lebensmittelecht, intakt, frei von Reinigungsmittel-Rückständen).
10. Es ist ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität zu verwenden, Trinkwasserleitungen sind entsprechend der Trinkwasserverordnung bereit zu stellen.

Bei ungenügender Lebensmittelhygiene, mangelhafter Kühlung und nicht geschulten Mitwirkenden kann bei Vereins- und Straßenfesten schnell ein großer Personenkreis akut betroffen sein und GESCHÄDIGT (biologisch, chemisch, mechanisch) werden. Dann haftet rechtlich der Verursacher – sprich 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 mit Alkoholausschank“ (Vereinsvorsitzende ist der haftende Lebensmittelunternehmer) dringend erforderlich eine Gesundheitsbelehrung nach IfSchG (Gesundheitsamt) und eine Lebensmittelhygieneschulung nach EU-Hygienericht nachzuweisen. Der/die Veranstalter sind dann für die Einhaltung der Hygieneanforderungen voll dafür rechtlich verantwortlich.

INFO:

1. Checklisten für Vereins- und Straßenfeste sind seit 26.02.2008 vom TÜV-SÜD unter der Internetadresse: www.tuev-sued.de/vereinschecklisten zum kostenlosen Download eingestellt. Da findet sich eine Checkliste speziell für Organisatoren und Vereinsvorstände, eine speziell für ehrenamtliche Helfer, eine für Getränkeschankanlagen und ein kurzer Auszug aus dem IfSchG. Die Tipps reichen von der Gaststättenerlaubnis bis zur Getränkeschankanlage und von den Anforderungen an private Küchen bis hin zur Abwasserbeseitigung.
2. Merkblätter über die Hygieneanforderungen und weitere Informationen zum Thema "Lebensmittelinfektionen vermeiden" finden sich unter folgendem Link: www.lebensmittelsicherheit.bayern.de
3. Interessante, informative Internetseiten sind: www.verbraucherfenster.de; www.sozialnetz.de
4. www.mir.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/content.pl?ARTIKEL_ID=9695&suchtext=Leitfaden Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
5. www.verbraucherfenster.de und www.hausfrauenbund-hessen.de Deutscher Hausfrauenbund – Broschüre „Feste sicher feiern“

Weitere Links

1. Spezifische rechtliche Bestimmungen für Gemeinschaftsverpflegung

Info/Hilfen/Auslegungen:

- www.dehoga-bundesverband.de/home/hygieneleitlinie_0_1009_1144_1145.html
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie oder in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- www.beuth.de
DIN-Normen
- www.aid.de
Gemeinschaftsverpflegung: Infodienst Verbraucherschutz

2. Rechtliche Haftung bei Lebensmittelinfektionen

Infomaterial:

- www.interhoga.de (INTERHOGA GmbH - Fachverlag für Hotellerie und Gastronomie)
 - „Gastro-Spezial“ (Broschüre)
 - „Produkthaftung für Lebensmittel“ (ISBN 3-936772-24-X)

3. Weiteres Infomaterial zum „Ehrenamt“

- http://www.lahn-dill-kreis.de/l dk_internet_standard_62169.html
Lahn-Dill-Kreis, Ehrenamtsförderung
- www.gemeinsam-aktiv.de/dynasite.cfm?dsmid=5443
Ehrenamtsagentur Main-Kinzig-Kreis / Ehrenamtskampagne Land Hessen
- www.freiwilligenzentrum-mittelhessen.de/
Freiwilligenzentrum Mittelhessen

F R A G E N über Lebensmittelhygiene an:

**Claudia Eggert
Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises
Abteilung Verbraucherschutz
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Schlossstraße 20
35745 Herborn**

**Tel.: 06441 407-7719 Fax: 06441 407-7723
E-Mail: Claudia.Eggert@lahn-dill-kreis.de**

F R A G E N rund ums Ehrenamt an:

**Sandra Knörr
Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises
Stabsstelle Wirtschaft, Sport,
Kultur und Ehrenamt
Karl-Kellner-Ring 51
35576 Wetzlar**

**Tel.: 06441 407-1863 Fax: 06441 407-1061
E-Mail: Sandra.Knoerr@lahn-dill-kreis.de**