

Handreichung für Veranstaltungen der Landfrauen im BBV mit Verkauf von Speisen

Informationen zur Planung und Durchführung von Veranstaltungen mit Speisenverkauf

Bei Veranstaltungen der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband auf Orts-, Kreis- oder Bezirksebene wie Hoffesten, Landfrauenbasaren, Landfrauentagen oder auch regionalen Messen u.v.m., bei denen Speisen angeboten werden, unterliegen diese dem Lebensmittelhygienerecht. Die amtliche Lebensmittelüberwachung prüft die Einhaltung der Hygiene-Auflagen.

Mit dem in Kraft treten der neuen Lebensmittelinformations-Verordnung am 13.12.2014, die mehr Information und Sicherheit für den Verbraucher bringen soll, gibt es Änderungen für die Lebensmittelkennzeichnung. Beim Verkauf von Speisen wie z.B. Kuchen, sollen die 14 Hauptallergene angegeben werden. Dazu gehören glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sellerie, Soja, Süßlupinen, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Fisch, Weichtiere, Krustentiere.

Da die Zahl an Allergikern und Menschen steigt, die bestimmte Lebensmittel schlechter vertragen, informieren die Landfrauen die Besucher über Allergene in den Speisen.

Hygiene

Bei kleineren Veranstaltungen wie Vereinsfesten, Hoffesten etc., muss das Verkaufspersonal über die Hygieneregeln informiert werden. Hierfür steht Ihnen im Anhang als Anlage 1) das „Informationsblatt des Kreisverwaltungsreferats der Stadt München“ zur Verfügung.

Das Verkaufspersonal soll diese „Information für ehrenamtliche Helferinnen und Helfer“ lesen und die Kenntnisnahme mit dem Datum und der Unterschrift in Anlage 2) quittieren.

Es ist ratsam, einen Ordner anzulegen, in dem die Unterlagen Anlage 1) und Anlage 2) eingeklebt werden, um sie auf Verlangen der örtlichen Kontrollbehörde vorzulegen.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen wie Messen, benötigt das Verkaufspersonal die Infektionsschutzbelehrung nach dem IfsG § 43 mit der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt sowie der alle zwei Jahre zu erneuernden Folgebelehrung durch den Arbeitgeber. Das Verkaufspersonal muss das entsprechende Dokument mit sich führen. Es empfiehlt sich, dieses ebenfalls in einem Ordner aufzubewahren, um es bei Kontrollen vorzulegen.

Kennzeichnung der Allergene

Bei der eigenen Herstellung von Speisen soll die Landfrau die „Checkliste der Allergene“ Anlage 3) ausfüllen.

Die Zutatenliste auf der Verpackung gibt die entsprechenden Hinweise auf die Inhaltsstoffe. Diese müssen auf der „Checkliste Allergene“ angekreuzt werden. Wenn glutenhaltiges Getreide verwendet wurde, sind die entsprechenden Sorten anzugeben; ebenso bei den Schalenfrüchten. Sammeln Sie die Checklisten ebenfalls in einem Ordner.

Wichtig für die Auskunft über die Allergene ist die eindeutige Zuordnung der Speise zur entsprechenden Checkliste, um bei Nachfragen Auskunft zu geben.

Bringen Sie am Verkaufsstand ein schriftliches Hinweisschild an, dass Sie über die Allergene in den Speisen Auskunft geben können.