



# Merkblatt

## „Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeit“

vom 02.05.2008

### Vorbemerkungen

In Zusammenarbeit mit der Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz beim Lahn-Dill-Kreis bietet die Stabsstelle „Wirtschaft, Sport, Kultur und Ehrenamt“ derzeit Vortrags-Veranstaltungen zum neuen EU Lebensmittelrecht an. 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 Lebensmittel-Hygieneregeln zu beachten. Das neue EU-Hygienerecht nennt den Begriff des „Lebensmittelunternehmers“, der bezüglich der Einhaltung von Hygiene-/Lebensmittelsicherheitsregeln ab 1.1.2006 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 einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.“**

### Haftung

Welche rechtliche Haftung käme nun bei einer auf dem Vereinsfest durch Lebensmittel ausgelösten Infektionen 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 Feier**“ 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 versehenen Veranstaltungen**“ jedoch muss der „Lebensmittelunternehmer – Verein“ zusätzlich das neue 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 INFO 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 kommenden 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 und trockenem Kuchen inzwischen auch frische Flammkuchen, Dönerspieße mit Hackfleischanteil, Fleischspießchen, Cevapcici mit Beilagen, Calamaris mit diversen Soßen und andere frische, sahnig-rahmige Köstlichkeiten angeboten. Darunter auch eine große Paletten von selbst hergestellten Sahne- und Cremetorten, je 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 Lebensmitteln verursachten Erkrankungen (*Salmonellen, Campylobacter, EHEC*) und den sich daraus folgenden 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 schwerwiegenden 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 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 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 leicht erreichbare hygienisch einwandfreie Toilette vorhanden sein.
8. 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 – 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 Emailadresse: [www.tuev-sued.de/vereinschecklisten](http://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 einen kurzen 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](http://www.lebensmittelsicherheit.bayern.de)
3. Interessante informative Internetseiten sind: [www.verbraucherfenster.de](http://www.verbraucherfenster.de); [www.sozialnetz.de](http://www.sozialnetz.de); [www.gemeinsam-aktiv.de](http://www.gemeinsam-aktiv.de).

Weitere Anfragen bezüglich der Hygiene und Ausstattung eines Festes im Lahn Dill Kreis können an den Fachdienst für amtliche Lebensmittelüberwachung und die dort tätigen Lebensmittelkontrolleure gerichtet werden (Tel.: 06441 407 7711). Die Zuständigkeit der Lebensmittelkontrolleure mit den Kommunikationsadressen ist aus der beigefügten Übersicht ersichtlich.

## Weitere Links zum downloaden

### 1. Spezifische rechtliche Bestimmungen für Gemeinschaftsverpflegung

#### Info/Hilfen/Auslegungen:

- [www.dehoga-bundesverband.de/home/hygieneleitlinie\\_0\\_1009\\_1144\\_1145.html](http://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](http://www.beuth.de)  
DIN-Normen
- [www.aid.de](http://www.aid.de)  
Gemeinschaftsverpflegung: Infodienst Verbraucherschutz

### 2. Rechtliche Haftung bei Lebensmittelinfektionen

#### Infomaterial:

- [www.interhoga.de](http://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“

- [www.gemeinsam-aktiv.de/dynasite.cfm?dsmid=5443](http://www.gemeinsam-aktiv.de/dynasite.cfm?dsmid=5443)  
Ehrenamtsagentur Main-Kinzig-Kreis / Ehrenamtskampagne Land Hessen
- [www.verbraucherfenster.de](http://www.verbraucherfenster.de) und [www.hausfrauenbund-hessen.de](http://www.hausfrauenbund-hessen.de)  
Deutscher Hausfrauenbund – Broschüre „Feste sicher feiern“
- [www.tuev-sued.de/vereinschecklisten](http://www.tuev-sued.de/vereinschecklisten)  
Checklisten für Vereine

[www.mlr.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/content.pl?ARTIKEL\\_ID=9695&suchtext=Leitfaden](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/content.pl?ARTIKEL_ID=9695&suchtext=Leitfaden)  
Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

**F R A G E N** (in schriftlicher Form, gerne auch per E-Mail) an:

Lydia Krisse  
Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises  
Stabsstelle Wirtschaft, Sport, Kultur & Ehrenamt  
Karl-Kellner-Ring 51  
35576 Wetzlar

Tel. (06441) 407-1863 Fax: (06441) 407-1065  
E-Mail: [lydia.krisse@lahn-dill-kreis.de](mailto:lydia.krisse@lahn-dill-kreis.de)