

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## **Merkblatt**

### **Abgabe von Kuchen auf Kuchenbasaren und Vereinsfesten**

#### **Hygienische Voraussetzungen:**

- Allgemeine lebensmittelrechtliche Grundsätze sind bei der Herstellung und Abgabe von Kuchen einzuhalten. Eine Unterweisung der Beteiligten ist erforderlich.
- Personen, die Kuchen herstellen und/oder verkaufen, haben ein hohes Maß persönlicher Sauberkeit zu halten und angemessene Hygienekleidung zu tragen. Sie dürfen keine infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüre haben, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
- Bei mehr als zwei- bis dreimaligem Stattfinden (im Jahr) müssen die „Bäcker“ und die herrichtenden Personen über ein gültiges Gesundheitszeugnis (mit aktueller Belehrung) nach § 43 Infektionsschutzgesetz verfügen; ansonsten wird empfohlen, dass mindestens eine verantwortliche Person darüber verfügt
- Es sind geeignete Transport- und Lagermöglichkeiten bereitzustellen. Die verwendeten Verkaufseinrichtungen (Theken, Tische) müssen sauber, leicht zu reinigen sein sowie einen ausreichenden Schutz der Ware vor nachteiliger Beeinflussung bieten (Thekenaufsatz, Abdeckungen für Kuchen).
- Eine Handwaschmöglichkeit mit fließendem warmen und kalten Wasser, Seifen- und ggf. Händedesinfektionsspender und Papierhandtüchern sind zur Verfügung zu stellen.
- Für die Abgabe des Kuchens ist Einwegmaterial zu verwenden. Ansonsten muss das Schmutzgeschirr separat gesammelt und in einer Geschirrspülvorrichtung (ausreichend großes Spülbecken mit Abtropfvorrichtung oder Spülmaschine) gereinigt werden.
- Für die Müllentsorgung sind Abfallbehälter mit Deckel aufzustellen bzw. zu verwenden.

#### **Welche Kuchen?**

- Es dürfen nur Kuchen abgegeben werden, die vollständig durchgebacken sind
- Sahnequark- und Cremetorten, sowie mit Creme gefülltes Kleingebäck dürfen nicht abgegeben werden.

### **Weiterhin ist zu beachten:**

- Wenn Sie nicht selbst backen, wird empfohlen, Informationen über die verwendeten Zutaten von den „Bäckern“ einzuholen. Wichtig ist dabei die Information über Allergene. Dazu kann zum Beispiel die anhängende Liste ausgelegt und von den „Bäckern“ ausgefüllt werden
- Bei regelmäßiger Herstellung / Abgabe sind die Kenntlichmachungspflichten für Allergene und Zusatzstoffe zu beachten (siehe gesondertes Merkblatt)

### **Hinweis**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

**Landratsamt Bautzen**  
**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt**  
**Bahnhofstraße 7**  
**02625 Bautzen**  
**Tel.: 03591 / 5251 39001**  
**Email: lueva@lra-bautzen.de**

zur Verfügung.