

Für Fragen steht Ihnen Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.

Liste Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte Mecklenburg-Vorpommern (Stand: Dezember 2015)			
	Postanschrift	Telefon	Fax
1	Landkreis Nordwestmecklenburg Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Rostocker Str. 76 23970 Wismar	03841-30403901	03841-30403900
2	Landkreis Rostock Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Am Wall 3 – 5 18273 Güstrow	03843-755-39000	03843-755-39801
3	Landkreis Vorpommern-Rügen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Carl-Heydemann-Ring 6718435 Stralsund	03831-357-2474	03831-357-422440
4	Landkreis Vorpommern-Greifswald Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Demminer Str. 71-74 17389 Anklam	03834-8760-3801	03834-8760-909
5	Landkreis Mecklenburgische Seenplatte Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Gartenstraße 17 17033 Neubrandenburg	0395-5708-72270	0395-5708-764390
6	Landkreis Ludwigslust-Parchim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Garnisonsstraße 1 19288 Ludwigslust	03871-722-3901	03871-722-773999
7	Hansestadt Rostock Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Am Westfriedhof 2 18050 Rostock	0381-3818-600	0381-3818-690

Bei Bedarf an Informationen können Sie sich auch gern an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern wenden:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
Telefon: 0385 20 25 218
info@dgevesch-mv.de
www.dgevesch-mv.de

Hinweis

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt behält sich weitere Auflagen vor.

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern
Telefon: 0381 4035 -0
Telefax: 0381 4001510
E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de
Homepage: www.lallf.de
Druck: Landesamt für innere Verwaltung Mecklenburg-Vorpommern
Ausgabe: November 2016



Kuchenbasare Was ist zu beachten?

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, da der unsachgemäße Umgang mit Lebensmitteln durch Übertragung von Krankheitserregern ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann.

JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können (§ 5 LFGB).

Auswahl geeigneter Lebensmittel

- Möglichst nur durchgebackene Kuchen anbieten.
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (unter anderem Cremefüllungen, Puddingfüllungen, Torten mit Sahne- und Quarkanteil) sollten nur angeboten werden, wenn geeignete Kühlmöglichkeiten (Kühlschrank +7°C) vorhanden sind.

Nicht geeignet sind:

- Roheihaltige Speisen (z. B. Tiramisu),
- Rohmilch (ist vor dem Verzehr abzukochen),
- selbst hergestelltes Speiseeis.



Quelle: Landfrauenverband M-V

Ausstattung des Verkaufsstandes

- Der Standort sollte witterungsgeschützt sein – die Lebensmittel dürfen nicht durch Regen, Wind, Staub, Sonne, Ausscheidungen von Mensch und Tier nachteilig beeinflusst werden (optimal: Stände allseitig abgeschlossen, befestigter Untergrund),
- angebotene Kuchen vor Berührung, Anhusten, Anniesen schützen (z. B. Abdeckhauben),
- in unmittelbarer Nähe sollte eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung (fließendes warmes und kaltes Trinkwasser, Flüssigseife, Papierhandtücher) zur Verfügung stehen,
- ausreichende Abfallbehälter mit Deckel.

Sachgerechter Umgang mit den Lebensmitteln

- Ein direkter Händekontakt mit den Lebensmitteln sollte vermieden werden: Verwendung von Handschuhen oder Portionierbesteck (z. B. Zangen).
- Für die Abgabe der Lebensmittel ist möglichst Einwegmaterial zu verwenden, anderenfalls das Schmutzgeschirr separat sammeln und in einer Geschirrspülvorrichtung (z. B. Spülmaschine) reinigen.
- Decken Sie auch die kleinen Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt sein, dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln umgehen!

Pflichtinformationen für den Verbraucher

- Im Rahmen des Gesundheitsschutzes sind besonders sensible Verbraucher über allergene Inhaltsstoffe zu informieren. Viele Backrezepte enthalten z. B. Milch, Eier, Mehl (Gluten) oder auch Nüsse.
- Sind solche o. a. Allergene enthalten, kann der Verbraucher mündlich darüber informiert werden, eine schriftliche Aufzeichnung z. B. in einer Tabelle in der jedem Kuchen, die enthaltenen Allergene zugeordnet werden, muss zusätzlich auch vorliegen.
- Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Süßstoffe und Konservierungsstoffe müssen ebenfalls schriftlich zu jedem Kuchen verfügbar sein.

Rechtsgrundlagen

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

Nationales Recht:
<http://www.gesetze-im-internet.de/>

EU-Recht:
<http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>