



Hygieneschutz und Recht: Essen und Trinken auf dem Vereinsfest

In Kooperation mit der Pro Bono Rechtsberatung von UPJ e.V.

Mittwoch, 30.09.2026
12:15 bis 12:50 Uhr
Online via Zoom

Dr. Jonas Kiefer
Rechtsanwalt spezialisiert auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht



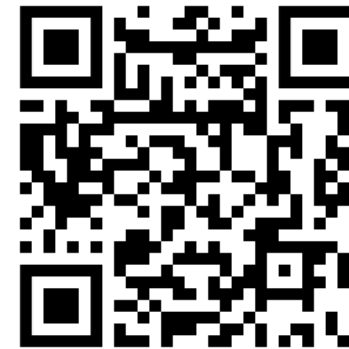
Landesservicestelle
für bürgerschaftliches Engagement
Nordrhein-Westfalen

Wir stärken das Ehrenamt in Nordrhein-Westfalen!

**Landesservicestelle
für bürgerschaftliches Engagement**
Ein Angebot für Engagierte, Initiativen
Vereine und Co.

Landesservicestelle für bürgerschaftliches Engagement Nordrhein-Westfalen

- Zentrale Anlaufstelle des Landes für Engagierte und zivilgesellschaftliche Organisationen
- Angebote:
 - Engagement-Portal engagiert-in-nrw.de
 - [Boxenstopp fürs Ehrenamt: Wissen, Tipps und Austausch für Engagierte](#)
 - Servicehotline und E-Mail-Beratung
 - [Engagement-Newsletter](#)
 - Facebook: [@engagiertinnrw](#)
 - Instagram: [@engagiert_in_nrw](#)



Landes-
servicestelle

Engagement-
Newsletter





Mahlzeit!

Recht und Regeln am Mittag

Webinare für Engagierte rund um Rechtliches, Finanzen und Haftung

Agenda

- Begrüßung
- **Teil I**
 - Vortrag: Hygieneschutz & Recht: Essen und Trinken auf dem Vereinsfest
- **Teil II**
 - Fragen & Antworten
- Feedback und Abschied

UPJ Pro-Bono-Rechtsberatung für gemeinnützige Organisationen



Benita Piechaczek

UPJ Pro-Bono-Rechtsberatung

Referent



Dr. Jonas Kiefer

Rechtsanwalt, spezialisiert auf
Lebensmittel- und
Wettbewerbsrecht

Mahlzeit! Recht und Regeln am Mittag

Hygieneschutz & Recht: Essen und Trinken auf dem Vereinsfest

Zur Person



Dr. Jonas Kiefer

Rechtsanwalt

Lebensmittelrecht / Wettbewerbsrecht

Agenda

1. **Rechtliche Grundlagen (Überblick)**

Welche Gesetze sind relevant?

Welchen Vorschriften unterfalle ich?

Welche Konsequenzen drohen bei Hygienevorfällen oder anderen Verstößen?

2. **Lebensmittelhygiene**

Wie erfolgt die Registrierung als Lebensmittelunternehmer/in?

Welche Schulungen muss ich vorweisen können?

Was ist ein Hygienekonzept?

3. **Lebensmittelinformationen**

Welche Informationen muss ich bereithalten?

Wie muss ich Informationen über Lebensmittel kommunizieren?

4. **Fragen & Antworten**

1. Rechtliche Grundlagen (Überblick)

1. Rechtliche Grundlagen (Überblick)

- Lebensmittelhygienerecht
 - Welche Hygienemaßnahmen und -vorkehrungen muss ich bei der Herstellung und beim Umgang mit Lebensmitteln ergreifen?
 - Relevante Rechtstexte (u.a.): EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004; (deutsche) LMHV
 - Verantwortlichkeit: "Lebensmittelunternehmer"
 - Sehr weit zu verstehender Begriff (durchaus auch unentgeltliche Abgabe von Lebensmitteln erfasst)
 - ABER: "Gelegentliche" Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen nicht erfasst (Einzelfallprüfung!)
- Lebensmittelinformationsrecht
 - Welche Informationen über Lebensmittel muss ich bereitstellen?
 - Relevante Rechtstexte (u.a.): EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011; (deutsche) LMIDV
 - Verantwortlichkeit: "Lebensmittelunternehmer" – s.o.
- Weitere relevante Rechtstexte (u.a.): Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), EU-Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002

1. Rechtliche Grundlagen (Überblick)

Wichtige Frage: Bin ich bzw. ist meine Organisation als Lebensmittelunternehmer (LMU) einzustufen?

Für die Einstufung als LMU spricht (u.a.):

- Reguläre Öffnungszeiten
- Regelmäßig wiederkehrende Events
- "Professionelle" Organisation (Personalplanung, feste Zusammenarbeit mit Lieferanten etc.)
- Anstellung von (Küchen-)Personal/Entlohnung von Helfern

Gegen die Einstufung als LMU spricht (u.a.):

- Sporadische, anlassbezogene Bewirtung (Dorf-/Schulfest)
- Anlassbezogene Organisation
- Einsatz freiwilliger Helfer (Privatpersonen)

2. Lebensmittelhygiene: Die wichtigsten Pflichten

2. Lebensmittelhygiene: Die wichtigsten Pflichten (Auszug)

- Registrierung bei der Lebensmittelüberwachung
 - Zuständig: Örtlich zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
 - Inhalt der Registrierung: Bloße Mitteilung wesentlicher Eckdaten (Kontaktdaten, Betriebsart/Tätigkeit etc.)
- Hygieneschulung des Personals bzw. der Personen mit Lebensmittelkontakt (§ 4 LMHV)
 - Z.B. bei IHK oder bei privaten Anbietern
 - Inhalt: Grundlagen der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, Temperaturen/Grenzwerte für die Lebensmittellagerung und –verarbeitung etc.
- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 IfSG) – sogenanntes "Gesundheitszeugnis"
 - Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt (Onlinebelehrung möglich)
 - Inhalt: Risiken und Pflichten im Zusammenhang mit Erkrankungen von Personen mit Lebensmittelkontakt
- Hygienekonzept (sogenanntes HACCP-Konzept)
 - Entwicklung eines Konzepts zur Kontrolle von "kritischen Kontrollpunkten"
 - Konkret: Definition von kritischen Punkten, Festlegung von Grenzwerten und Korrekturmaßnahmen
- Und natürlich: Einhaltung von hygienerechtlichen Schutzmaßnahmen im Zusammenhang mit Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln

3. Lebensmittelinformationen: Die wichtigsten Pflichten

3. Lebensmittelinformationen: Die wichtigsten Pflichten (Auszug)

- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
 - Allergene (gemäß Anhang II der LMIV): Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen, Weichtiere sowie jeweils daraus gewonnene/hergestellte Erzeugnisse
 - Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel etc.
- Ort der Angabe (mehrere Alternativen):
 - Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
 - Speisekarten
 - Aushang in der Verkaufsstätte
 - Sonstige schriftliche/elektronische Informationsangebote (Displays/Bildschirme)
- Mündliche Information ausnahmsweise möglich (Details: siehe § 4 Abs. 4 LMIDV)
- Achtung: Wenn vorverpackte Lebensmittel abgegeben werden, bestehen (deutlich) weitgehendere Pflichten

Q & A

Weiterführende Informationen

- Lebensmittelinformations-Verordnung: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>
- EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex:32004R0852>
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch: <https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>
- UPJ Pro Bono Rechtsberatung: <https://probono-rechtsberatung.de/>
- Vorstellung der UPJ Pro Bono Rechtsberatung mit Videomitschnitt: <https://veranstaltungen-landesservicestelle-nrw.de/stark-fuers-ehrenamt-vergangene-veranstaltungen/pro-bono-rechtsberatung/>

Nächste Veranstaltungen



Ehrenamt live & laut: Wie NRW die GEMA-Kosten für Vereine übernimmt

Dienstag, 06.10.2026, 12:15–12:50 Uhr



Events planen und durchführen: mit der Umwelt im Blick

Donnerstag, 08.10.2026, 17:00–18:30 Uhr



Förderungen für deutsch-französische Projekte

Dienstag, 13.10.2026, 17:00–18:15 Uhr



Spenden, Verkaufserlöse, Tombola und Co. – was ist zu beachten?

Mittwoch, 14.10.2026, 12:15–12:50 Uhr



Fördermittel finden und Anträge schreiben mit KI

Donnerstag, 15.10.2026, 17:00–18:30 Uhr



Landesservicestelle
für bürgerschaftliches Engagement
Nordrhein-Westfalen



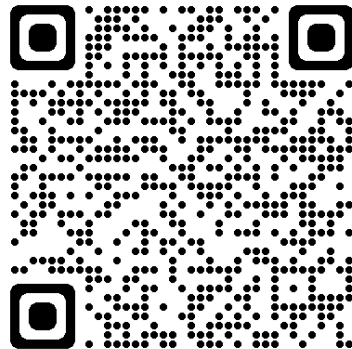
Hygieneschutz & Recht: Essen und Trinken auf dem Vereinsfest

Soziale Medien

Wir sind auch in den sozialen Medien zu finden:

Facebook:

[@engagiertinnrw](https://www.facebook.com/engagiertinnrw)



Instagram:

[@engagiert_in_nrw](https://www.instagram.com/engagiert_in_nrw)

