

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und/oder Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/Lebensmittelechtheit geprüft werden.
- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).
- 1.11 Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuck- und Hustschutz).

2 Personaltoiletten

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und/oder Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO Nr. (EG) 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine

Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

3.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnitten).
- Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
- Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html

Hilfestellung bezüglich der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gibt Ihnen die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, dem Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., dem Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V., dem Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V., dem Deutschen Schaustellerbund e.V. (www.bgn.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Das „DHB-Netzwerk Haushalt / Berufsverband der Haushaltsführenden“ hat eine Broschüre „Feste sicher feiern“ im DIN A4 - Format zum Thema Vereinsfeste erarbeitet. Sie enthält Informationen und Checklisten zu Themen wie Mikroorganismen und Viren, Schädlinge, Persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Standhygiene, der ideale Stand, Reinigung und Desinfektion, Selbstbedienungstheke, Preisauszeichnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen sowie rechtliche Grundlagen. Die Broschüre ist gegen Gebühr erhältlich. Das „DHB – Netzwerk Haushalt, Landesverband Hessen“ hat zudem Unterlagen für die Schulung von Vereinen erarbeitet. Die DHB-Fachfrauen führen auch gegen Gebühr Schulungen vor Ort (Vereinsringe / alle Vereine einer Kommune / einzelne Vereine) durch. Näheres unter <http://www.dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de/269.html>.

Maßgebend ist die neue Leitlinie “Feste sicher feiern - Leitlinie zur guten Hygiene für Veranstalter” des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE), die Sie unter folgendem Link beziehen können:

<https://ble-medienservice.de/3438/feste-sicher-feiern-leitlinie-zur-guten-hygiene-fuer-veranstalter?c=228>

Weiterführende Informationen und Links finden Sie im Stadtportal www.kassel.de unter „Vereins- und Straßenfeste – Umgang mit Lebensmitteln“

Stadt Kassel
Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a

34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung

Anforderungen an eine bewegliche Verkaufseinrichtung (bspw. Imbisswagen)

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine bewegliche Verkaufseinrichtung. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

Hinsichtlich der Anforderungen an einen Imbissstand auf Vereins- und Straßenfesten wird auf das betreffende Informationsblatt verwiesen.

1 Allgemeine Ausstattung

- 1.1 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den Bereich der Verkaufsseite mit glatten, hellen, abwaschbaren Wänden und Decken umschlossen sein.
- 1.2 Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.3 Wände müssen ebenso leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein.
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen sollten vorhanden sein. Diese sollten über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.8 Für das Waschen der Hände und der Lebensmittel sollten separate Waschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 1.9 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.10 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.11 Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
- 1.12 Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.13 Gegenüber dem Kunden ist ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustschutz) ist zu gewährleisten.

2 Personal

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 2.3 Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.

3 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 3.2 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
 - Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach §

4 der Lebensmittelhygieneverordnung.

3.3 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden). Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html

Hilfestellung bezüglich der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gibt Ihnen die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, dem Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., dem Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V., dem Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V., dem Deutschen Schaustellerbund e.V. (www.bgn.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene).

Stadt Kassel

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a

34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung

Kentlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kentlichmachung von Zusatzstoffen und genetisch veränderten Lebensmittels bei Loser Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) unter www.bll.de/themen/hygiene/.

Für die Prüfung, ob eine Kentlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe (S. 2) aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kentlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

1 Art und Weise der Kentlichmachung:

Die Kentlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kentlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kentlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden.

In Gaststätten / Imbissbetrieben kann die Kentlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Musterspeisekarte S. 3)

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kentlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher

unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss jedoch der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer angegeben werden (siehe Tabelle Seite 2, Spalte 1). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuLV) genannt.

2 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101)	„mit Farbstoff“	Fanta, Ginger Ale
<u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten
<u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300- 302) und Tocopherole (E 306- 309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen
<u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
<u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
<u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen

<u>Süßstoffe</u> Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält Phenylalaninquelle“	Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
<u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel / Getränke, Feinkostsalate

3 Weitere Regelungen

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
<u>Coffein</u> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	Cola, Energy-Drink
<u>Chinin, Chininsalze</u> (kein Klassenname, keine E- Nummer)	„chininhaltig“	Tonic, Bitterlemon
<u>Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen</u>	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...)“ hergestellt“	z.B. Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja oder Mais

4 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkungen
<p><u>Hinweis:</u> Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben.</p>		<p><u>Hinweis:</u> Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information</p>
Vorspeisen		
Italienischer Salat mit Schinken ^{1,2,4} , Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ⁹ ,	6,50 €	Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)
Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen ¹	1,90 €	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachersatz angegeben werden.
Warme Speisen		
Pizza „Werra“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ ,	6,50 €	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €	Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln
„Cordon Bleu“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	11,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Chinapfanne ³ „Peking“ Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} Reis	7,50 €	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß ^{1,2,5} mit Zaziki, Pommes Frites und Salat ¹	6,00 €	Ist kein Döner (Informationsblatt Döner beachten)

Dessert			
Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) _{6,10}	3,50 €	Die Verwendung von Haushaltszucker wäre gesundheitsschädlich	
Alkoholfreie Getränke			
Cola _{4,7}	0,3 l	1,90 €	
Cola light _{4,7,10}	0,3 l	1,90 €	
Apfelsaft	0,2 l	1,60 €	Als Frucht- <i>Säfte</i> dürfen nur bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100 % entspricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zubereitungen.
Mineralwasser	0,3 l	1,50 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden.

Fußnote:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Stadt Kassel**Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit**

Stegerwaldstraße 26a

34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung

Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

Allergene in Lebensmitteln müssen von Lebensmittelallergikern vermieden werden. Betroffene können bereits bei kleinsten Allergenspuren mit gesundheitlichen Beschwerden reagieren. Deshalb müssen Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln Allergene kennzeichnen.

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen oder Erzeugnissen bei loser Abgabe. Die weiteren Vorschriften über die Kennzeichnung, die in diesem Informationsblatt nicht dargestellt werden, müssen ebenfalls beachtet werden. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

1) Art und Weise der Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel

Unverpackte Lebensmittel im Sinne dieser Regelung sind Lebensmittel, die

- Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung^(*) ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden,
- auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Unverpackte Lebensmittel dürfen an den Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur dann abgegeben werden, wenn die unter 2) bezeichneten Stoffe oder Erzeugnisse gut sichtbar, deutlich und gut lesbar angegeben sind. Die Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind dabei so kenntlich zu machen, dass der Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

Die Angabe hat wahlweise zu erfolgen

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder
2. durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, wobei die Kennzeichnung hier auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten erfolgen kann, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird oder
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Information, die für den Endverbraucher und Anbieter für

Gemeinschaftsverpflegung spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels unmittelbar und leicht zugänglich ist und darauf bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird.

Sie kann abweichend davon auch durch mündliche Auskunft durch einen unterrichteten Mitarbeiters spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels erfolgen, wenn

- die Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
- eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
- die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist.

2) Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- A) **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Davon ausgenommen sind Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis und Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird und Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen sind vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen, aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Lactit;
- H) **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- I) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- J) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- K) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- L) **Schwefeldioxid** und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- M) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- und der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (aufgehoben zum 12.07.2017), ersetzt durch die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)

Mehr zur Allergenkennzeichnung:

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/Allergenkennzeichnung.html

* fest installierte oder mobile Stände, Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden

Stadt Kassel
Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit
Stegerwaldstraße 26a
34123 Kassel
Telefon 0561 787 3336
Fax: 0561 787 3335
veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung

Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Da nicht auf alle Regelungen eingegangen werden kann und eine umfassende Beratung von den staatlichen Institutionen nicht geleistet werden kann, sind ggf. private Sachverständige in Anspruch zu nehmen.

1 Folgende Informationen müssen angegeben werden:

1. Verkehrsbezeichnung, Name des Produktes
2. Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers
3. Mengenangabe, Füllmenge bzw. Nennfüllmenge
4. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum sowie und Lagerbedingungen, sofern diese die Haltbarkeit beeinflussen
5. Zutatenverzeichnis, Bestandteile, Zusatzstoffe, Allergene und Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)
6. Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)
7. Ggf. Einfrierdatum
8. Ggf. nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben
9. Ggf. Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozenten (% vol) Alkoholgehalt)
10. Ggf. Gebrauchsanleitung (sofern sie für eine bestimmungsgemäße Verwendung notwendig ist)

Die Angaben müssen leicht verständlich und an gut sichtbarer Stelle zu finden sein, d. h. deutlich lesbar auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett in einem optischen Zusammenhang (Sichtfeldregelung). Ausgenommen sind die Angabe des Herstellers und der Zutatenliste, die sich auch an einer anderen Stelle des Produktes befinden dürfen. Ausgenommen von der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind Kakao- und Schokoladeerzeugnisse und Waren, die dem Weingesetz unterliegen.

2 Verkehrsbezeichnung (Sachbezeichnung)

Da viele verpackte Lebensmittel Fantasienamen tragen, sind aus den Namen keine Rückschlüsse auf die Zusammensetzung der Produkte möglich. Daher müssen Sach- bzw. Verkehrsbezeichnungen auf den Produkten angegeben werden.

3 Name und Anschrift des Herstellers, Inverkehrbringers, Verpackers oder Verkäufers

Die Angabe des erzeugenden oder verpackenden Unternehmens soll ermöglichen, bei Reklamationen oder Problemen mit einem Produkt einen Verantwortlichen postalisch erreichen zu können.

4 Mengenangabe (Nennfüllmenge)

Die Mengenangabe muss bei fester Ware in Gramm (g) oder Kilogramm (kg), bei Flüssigkeiten in Milliliter (ml = tausendstel Liter) oder Liter angegeben werden. Die Schriftgröße bei der Füllmengenangabe von Fertigpackungen erfolgt gem. § 20 der Fertigpackungsverordnung.

- Bei Waren, die in Aufgussflüssigkeiten angeboten werden (Obstkonserven, Essiggurken usw.), ist außerdem das Abtropfgewicht der Ware (ohne Flüssigkeit) anzugeben.
- Für Waren, die üblicherweise nach Stückzahlen verkauft werden (z. B. Eier, Gebäck, Obst usw.), sind keine weiteren Mengenangaben erforderlich.

5 Mindesthaltbarkeitsdatum

5.1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist weder eine Qualitätsgarantie noch ein Verfallsdatum. Es ist ein Informationsdatum, das Auskunft gibt, bis zu welchem Zeitpunkt eine Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält, vorausgesetzt sie wird bzw. wurde entsprechend gelagert. Das Datum gilt nur für die geschlossene Verpackung. Es kann ein Lagerungshinweis mit den Worten „gekühlt bei 2 bis 4°C mindestens haltbar bis ...“ beigefügt sein.

5.2. Lagerungshinweise:

<u>Wortlaut:</u>	<u>Bedeutung:</u>
Gekühlt lagern:	über 0°C bis 4°C, Toleranz bis 6°C
Kühl lagern:	bis zu 15°C, Toleranz bis 18°C
Zimmertemperatur:	über 15°C bis circa 25°C
Vor Wärme schützen:	nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle lagern
Trocken lagern:	maximale relative Luftfeuchtigkeit bis 70 Prozent
Lichtgeschützt lagern:	wenig dem Tageslicht oder künstlichem Licht aussetzen
Tiefgekühlt:	- 18°C oder weniger

5.3. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss mit folgendem Wortlaut angegeben werden: „mindestens haltbar bis:“, danach folgt die Angabe des Datums bzw. eine verweisende Datumskennzeichnung (z.B. siehe Deckel)

- Wenn die Haltbarkeit eines Produktes weniger als 3 Monate beträgt, müssen Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge genannt werden.
- Liegt die Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten, muss Monat und Jahr angegeben werden: „*mindestens haltbar bis Ende...*“.
- Bei Lebensmitteln, die länger als 18 Monate haltbar sind, wird nur das Jahr angegeben: „*mindestens haltbar bis Ende ...*“.

- 5.4. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf zwar weiterhin erlaubt, der Verkäufer haftet aber für die einwandfreie genießbarkeit des Lebensmittels. Bei solchen Produkten muss deutlich und allgemein verständlich auf das überschrittene Mindesthaltbarkeitsdatum hingewiesen werden! Eine nachträgliche Verlängerung der Mindesthaltbarkeit durch neue Etiketten kann strafbar sein und ist nur dem Hersteller erlaubt, sofern er sich von der Verkehrsfähigkeit der Ware überzeugt hat!
- 5.5. Kein Mindesthaltbarkeitsdatum muss für Frischobst und Frischgemüse angegeben werden, außer es wurde z. B. geschält oder geschnitten oder es handelt sich um Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen (z. B. Sprossen von Hülsenfrüchten). In diesen Fällen muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Des Weiteren ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich für Getränke mit zehn oder mehr Volumenprozenten Alkohol, für Essig, Speisesalz, Zucker, Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen, Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen, Speiseeis in Portionspackungen und für Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden.

6 Verbrauchsdatum

Bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln (mikrobiologisch hochsensiblen Waren), die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen könnten, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum mit den Worten „*verbrauchen bis ...*“, gefolgt von Tag, Monat und Jahr, anzugeben. Ein Verpackungsdatum muss nicht angegeben werden!

Ist das „Verbrauchsdatum“ abgelaufen, ist der Verkauf der Ware verboten! Auch wenn der Verbraucher deutlich auf das abgelaufene Verbrauchsdatum hingewiesen wird, darf im Gegensatz zum überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum die Ware nicht mehr verkauft werden!

7 Bestandteile des Zutatenverzeichnisses

- 7.1. Die Aufzählung der Zutaten muss mit einer Bezeichnung eingeleitet werden, die das Wort „Zutaten“ enthält (z. B. Zutaten, Zutatenliste). In der Zutatenliste müssen alle Stoffe angegeben werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden und im Enderzeugnis vorhanden sind. Sie stehen in absteigender Reihenfolge ihres bei der Herstellung verwendeten Gewichtsanteils (ohne genauere Mengenangabe). An erster Stelle steht also die Zutat, von der die größte Menge verwendet wurde, an letzter Stelle die Zutat mit dem kleinsten Mengenanteil. Wenn bei einem Produkt ein spezifischer Inhaltsstoff hervorgehoben wird, müssen dessen Mindest- bzw. Höchstgehalt angegeben werden (z. B. Fruchtanteil mindestens 30 %).
- 7.2. Zusammengesetzte Zutaten dürfen mit ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung angeführt und nach ihrem Gewichtsanteil in die Zutatenliste eingereiht werden. Macht der Anteil einer zusammengesetzten Zutat mehr als ein Viertel des Enderzeugnisses aus, müssen unmittelbar nach der Sachbezeichnung (in Klammern oder nach einem Doppelpunkt) alle Bestandteile und Zusatzstoffe aufgeschlüsselt werden. Eine Aufzählung der Zutaten (z.B. einzelne Gewürze) sind bei einem Anteil von weniger als 25 Prozent nicht erforderlich, die verwendeten Zusatzstoffe müssen jedoch auch in diesem

Fall angegeben werden. Wasser und flüchtige Zutaten müssen als Zutat gekennzeichnet werden, wenn der Anteil am Fertigprodukt mehr als 5 % beträgt.

- 7.3. Keine Zutatenliste ist für Packungen, die eine bestimmte Größe unterschreiten (z. B. abgepackte Marmeladeportionen fürs Hotelfrühstück), für Frischobst und Frischgemüse, Getränke mit mehr als 1,2 % vol Alkohol, Käse, Butter und Schlagsahne und für Produkte, in deren Sachbezeichnungen sämtliche Zutaten bereits angeführt sind (z. B. Hartweizengrieß), erforderlich.
- 7.4. Zusatzstoffe werden in Lebensmitteln unter anderem als Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Trennmittel usw. eingesetzt. Es dürfen nur solche Zusatzstoffe verwendet werden, die in der Zusatzstoffverordnung ausdrücklich aufgelistet sind (Positivlistenprinzip). Zusatzstoffe müssen mit dem Namen der Zusatzstoffklasse (entspricht der technologischen Funktion des Zusatzstoffes, z. B. Konservierungsmittel) entweder durch den spezifischen Namen des verwendeten Stoffes (z.B. Sorbinsäure) oder durch die entsprechende E-Nummer (hier E 200 für Sorbinsäure) gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung von Aromen kann durch die Angabe des Wortes »Aroma« oder eine genaue Bezeichnung des Aromas oder durch eine Beschreibung des Aromas erfolgen. Wird auf »natürliches« Aroma hingewiesen, dürfen nur Aromen verwendet werden, die mit Hilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobieller Verfahren gewonnen wurden.
- 7.5. Allergene müssen unabhängig von ihrer Menge bei verpackten Lebensmitteln vollständig gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen. Um die allergenen Bestandteile problemlos in der Zutatenliste zu erkennen, müssen diese zusätzlich hervorgehoben werden, zum Beispiel **fett**, *kursiv* oder unterstrichen gedruckt.
- Ist für ein Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben, so erfolgt ein Hinweis „enthält...“. Bei Wein heißt es beispielsweise auf dem Etikett „enthält Sulfite“. Zu den „14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen“ gehören: Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; Eier und Eierzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; Soja und Sojaerzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Sellerie und Sellerieerzeugnisse; Senf und Senferzeugnisse; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; Lupine und Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus.
- 7.6. QUID - Die Quantitative Ingredients Declaration (Mengenkennzeichnung von Zutaten) besagt, dass die Menge einer Zutat auf der Verpackung prozentual angegeben werden muss. Der Verbraucher soll dadurch die Möglichkeit erhalten, die Qualität von Produkten zu vergleichen. Sie gilt, wenn:

- die Zutat oder eine Zutatengruppe in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z. B. Erdbeeryoghurt, Fischstäbchen)
- die betreffende Zutat oder Zutatengruppe von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist (z. B. Biskuitgebäck: Mengenanteil von Ei)
- die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder graphische Darstellungen hervorgehoben ist (sogenannte wertgebende Bestandteile, z. B. Rotkohl „mit Johannisbeersaft“ verfeinert)

Näheres zur Mengenkennzeichnung von Zutaten sowie über mögliche Ausnahmen ergibt sich aus § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

8 Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)

Unter Los (Charge) wird die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels verstanden, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Der Loskennzeichnung ist ein »L« voranzustellen, außer sie unterscheidet sich ohnehin deutlich von anderen Angaben. Wenn das Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat angegeben ist, darf die Loskennzeichnung unterbleiben.

9 Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden.

10 Nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in der Werbung und Kennzeichnung von Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln sind nur zulässig, wenn sie durch die "Health-Claims-Verordnung" ausdrücklich zugelassen sind und den von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) noch zu entwickelnden Nährwertprofilen entsprechen. Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen über Lebensmittel müssen wahr und belegbar sein, zudem gilt ein strenger Wissenschaftsvorbehalt: *Zulässig ist nur, was durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.*

Die Nährwertkennzeichnung (Angabe des durchschnittlichen Nährwerts) auf Lebensmittelverpackungen erfolgt in Deutschland und den Mitgliedsstaaten der EU bis zum 14. Dezember 2016 in der Regel freiwillig. Verpflichtend ist die Kennzeichnung allerdings immer dann, wenn das Produkt nährwertbezogene Angaben enthält oder Werbung damit gemacht wird.

Die Nährwertkennzeichnung muss dann in Form der „Big Seven“ aufgebracht werden:

- Brennwert/Energiegehalt
- Fett
- Gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate

- Zucker
- Eiweiß
- Salz

Der Inhalt der verpflichtenden Nährwertdeklaration kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe;

Die Angaben müssen sich auf 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels beziehen.

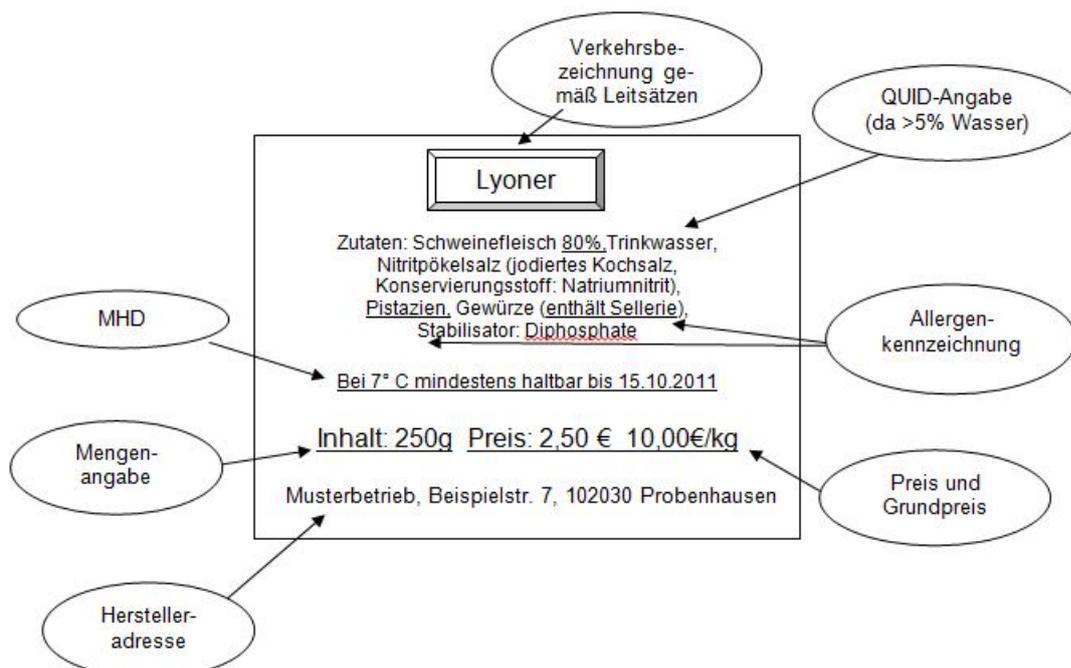
11 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt ist bei allen alkoholischen Getränken, die mehr als 1,2 % Alkohol enthalten, in Volumenprozenten (% vol) anzugeben (ausgenommen Kleinpackungen mit weniger als 10 cm² Einzelfläche).

12 Gebrauchsanleitung

Eine Gebrauchsanleitung ist anzubringen, wenn sie für die bestimmungsgemäße Verwendung erforderlich ist (z.B. „Vor dem Verzehr durcherhitzen“). Bei Waren, mit deren Gebrauch der Konsument bereits vertraut ist, ist keine Anleitung notwendig.

Beispielticket



13 Sonstiges

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)
- Fertigpackungsverordnung (FertigpackungsVO),
- Richtlinie 2000/13/EG Etikettierung;
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV);
- Health-Claims-Verordnung,
- Eichgesetz (EichG), RL 2000/13/EG

Weitere Informationen erhalten Sie auf den Seiten des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft unter

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_grafik_node.html

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über weitere Leitlinien sowie als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) (www.bll.de/themen/hygiene).

Stadt Kassel

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a

34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung