

19. Wahlperiode

Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten Gunnar Lindemann (AfD)

vom 09. September 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 09. September 2022)

zum Thema:

**Voraussetzungen für die Abgabe offener Lebensmittel durch politische Parteien
im öffentlichen Raum**

und **Antwort** vom 28. September 2022 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 29. Sep. 2022)

Senatsverwaltung für
Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz

Herrn Abgeordneten Gunnar Lindemann (AfD)
über
den Präsidenten des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t

auf die Schriftliche Anfrage Nr. 19/13169

vom 09. September 2022

über Voraussetzungen für die Abgabe offener Lebensmittel durch politische Parteien im öffentlichen Raum

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

Vorbemerkung der Verwaltung:

Die Schriftliche Anfrage betrifft (zum Teil) Sachverhalte, die der Senat nicht aus eigener Zuständigkeit und Kenntnis beantworten kann. Er ist gleichwohl um eine sachgerechte Antwort bemüht und hat daher das Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf von Berlin um Stellungnahme gebeten, die bei der nachfolgenden Beantwortung berücksichtigt ist.

Vorbemerkung des Abgeordneten:

Politische Parteien im Bezirk Marzahn-Hellersdorf neigen in letzter Zeit verstärkt dazu, offene Lebensmittel, die zum sofortigen Verzehr vorgesehen sind (Suppe, Grillwürstchen, u.ä.) im öffentlichen Raum zuzubereiten und kostenlos an die Bevölkerung abzugeben.

Frage 1:

Welche ordnungsrechtlichen Genehmigungen sind hierfür im Zuständigkeitsbereich des Bezirksamtes Marzahn-Hellersdorf erforderlich? (Standgenehmigung des Ordnungsamtes usw.) Bitte einzeln und mit jeweiliger Rechtsgrundlage angeben.

Antwort zu 1:

Hierzu teilt das Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf Folgendes mit:

„Standortgenehmigungen für öffentliches Straßenland werden nach dem Berliner Straßengesetz vom Straßen- und Grünflächenamt erteilt.

Standortgenehmigungen in öffentlichen Grünanlagen erteilt nach dem Grünanlagengesetz im Bezirk Marzahn-Hellersdorf das Ordnungsamt.

Der Vorgang geht zur Information/für Auflagen und Kontrollen an die Veterinär- und Lebensmittelaufsicht.“

Frage 2:

Welche hygienerechtlichen Voraussetzungen sind hierfür im Zuständigkeitsbereich des Bezirksamtes Marzahn-Hellersdorf für diejenigen Personen erforderlich, die diese Lebensmittel zubereiten und an die Bevölkerung abgeben? (Hygieneschulung, Gesundheitspass usw.) Bitte einzeln und mit jeweiliger Rechtsgrundlage angeben.

Antwort zu 2:

Hierzu teilt das Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf Folgendes mit:

„Die personellen Anforderungen an Personen, die Lebensmittel in Verkehr bringen, sind im Merkblatt des Landes Berlin "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" abgebildet (siehe Merkblatt „Personalhygieneschulung im Lebensmittelbereich“ - als Anlage 1 beigefügt).“

Frage 3:

Welche hygienerechtlichen Voraussetzungen sind hierfür im Zuständigkeitsbereich des Bezirksamtes Marzahn-Hellersdorf für die abzugebenden Lebensmittel erforderlich? (Herkunftsnachweis, Einhaltung und Dokumentation der Kühlkette usw.) Bitte einzeln und mit jeweiliger Rechtsgrundlage angeben.

Frage 4:

Welche hygienerechtlichen Voraussetzungen sind hierfür im Zuständigkeitsbereich des Bezirksamtes Marzahn-Hellersdorf für die Ausstattung der Zubereitungs- und Ausgabestelle und für die Zubereitung der Lebensmittel erforderlich? (Fließendes warmes Wasser vor Ort, Kühlmöglichkeit, Einweg-Handschuhe der Zubereitenden, sachgerechte Kleidung, usw.) Bitte einzeln und mit jeweiliger Rechtsgrundlage angeben.

Antwort zu 3 und 4:

Hierzu teilt das Bezirksamt Marzahn-Hellersdorf Folgendes mit:

„Die Voraussetzungen sind in den EU-Verordnungen 852/2004 und 853/2004 beschrieben. Des Weiteren muss jegliche nachteilige Beeinflussung gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung ausgeschlossen sein. Die dazu im Land Berlin erarbeiteten QM-Dokumente sind als Anlage 2 beigefügt.“

Frage 5:

Welche brandschutzrechtlichen Voraussetzungen sind hierfür im Zuständigkeitsbereich des Bezirksamtes Marzahn-Hellersdorf erforderlich, wenn Gaskocher, Holzkohle- oder Elektrogrills usw. zum Einsatz kommen? Bitte einzeln und mit jeweiliger Rechtsgrundlage angeben.

Antwort zu 5:

Die Anwendung arbeitsschutzrechtlicher Vorschriften hängt davon ab, wer die Tätigkeiten praktisch durchführt. Kommen Arbeitnehmende zum Einsatz, ist die Partei als Arbeitgeberin in der Pflicht, u. a. auch Maßnahmen des Brandschutzes durchzuführen. Handelt es sich um Parteimitglieder, die nicht in der Partei angestellt sind, ist das Arbeitsschutzrecht nicht anzuwenden.

Frage 6:

Wie und von wem wird die Einhaltung der Voraussetzungen unter 1.-5. kontrolliert und von wem werden die Ergebnisse dokumentiert?

Antwort zu 6:

Die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmittel obliegt in Berlin den Fachbereichen Veterinär- und Lebensmittelaufsicht der bezirklichen Ordnungsämter. Die Überwachung wird gemäß AVV Rahmen-Überwachung durchgeführt.

Für die Überwachung der Arbeitsschutzvorschriften ist in Berlin das Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit zuständig. Kontrollen erfolgen stichpunktartig und werden dokumentiert.

Frage 7:

Wer haftet bei fehlenden Kontrollen und/oder bei Nichteinhaltung der Voraussetzungen unter 1.-4. für gesundheitliche Schäden, die durch die Abgabe verdorbener, kontaminierter oder nicht sach- und fachgerecht zubereiteter Lebensmittel entstehen?

Antwort zu 7:

Nach Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit haftet der Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikel 3 Nr. 3 der VO Nr. 178/2002.

Frage 8:

Wer haftet bei fehlenden Kontrollen und/oder bei Nichteinhaltung der Voraussetzungen unter 5. für gesundheitliche Schäden, die im Falle eines Brandes, einer Explosion, Verpuffung usw. entstehen?

Antwort zu 8:

Die Haftung ist im Einzelfall abhängig von der konkreten Ursache des Gesundheitsschadens.

Berlin, den 28.09.2022

In Vertretung
Markus Kamrad
Senatsverwaltung für
Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz



Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Merkblatt

Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

1. **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Vor erstmaliger Tätigkeit im Lebensmittelbereich hat jede Person eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über eine erfolgte Belehrung vorzulegen. Diese darf nicht älter als drei Monate sein.

Personen, die im Besitz eines alten Gesundheitspasses, der sog. "Roten Karte" sind, benötigen diese Erstbelehrung nicht.

Die Verpflichtung gilt für alle Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und anderen Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der o. g. Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre¹ zu belehren. Diese Belehrung kann der Arbeitgeber selbst vornehmen oder an eine sachkundige Person delegieren. Inhalte der Belehrung sind das Erkennen von Krankheitssymptomen, die zu Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten führen können. Mit der Belehrung wird der Arbeitnehmer darauf hingewiesen, dass er verpflichtet ist, bestimmte Krankheiten dem Arbeitgeber zu melden.

2. Schulung zur Lebensmittelhygiene

Jedes Lebensmittelunternehmen ist verpflichtet, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.

Die Schulungen zu diesem Themenkomplex werden vom Lebensmittelunternehmer oder einer von ihm beauftragten qualifizierten Person durchgeführt und sollten einmal jährlich aufgefrischt und aktualisiert werden.

Zusätzliche Schulungen benötigen Personen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgehen. Folgende Fachkenntnisse sind entsprechend ihrer jeweiligen Tätigkeit erforderlich und der zuständigen Behörde auf Anfrage nachzuweisen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels

¹ gem. § 43 IfSG

9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

Personen mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Lebensmittelbereich benötigen diese Schulungen nicht. Die o.g. Schulung ist ebenfalls nicht erforderlich, wenn leicht verderbliche verpackte Lebensmittel lediglich gewogen, gemessen, bedruckt und in den Verkehr gebracht werden.

3. Schulung zum HACCP-Konzept

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Verfahrens oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden. Für die Schulungen und Belehrung gilt Folgendes:

11. Die behandelten Themen müssen in Kurzform dokumentiert und von den Teilnehmern und den Durchführenden gegengezeichnet werden.
12. Den geschulten Personen ist die Teilnahme zu bescheinigen.
13. Die erteilten Bescheinigungen sind am Arbeitsplatz zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.
14. Unterlassene Schulungen/Belehrungen stellen eine Ordnungswidrigkeit dar und können mit einem Bußgeld geahndet werden

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- IfSG - Infektionsschutzgesetz (**BGBl. I 2000 S. 1045**)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (**ABl. EU Nr. L 139 S. 1**)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (**BGBl. I 2007 S. 1816**)

Empfehlung

DIN 10514

MB-05-00-04, Fassung: 05, Stand: 09/2021



Berliner Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Merkblatt

zur Einhaltung der Rückverfolgbarkeit für Gewerbetreibende

Als Lebensmittelunternehmer/in richten Sie Systeme und Verfahren ein, mit denen die notwendigen Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt und zur Verfügung gestellt werden können, um nicht sichere Lebensmittel schnell und zielgerichtet vom Markt nehmen zu können. Das System zur Rückverfolgbarkeit muss so gestaltet sein, dass der unmittelbare Vorlieferant sowie der unmittelbare Abnehmer klar erkennbar sind. Es sollten mindestens die folgenden Informationen bereitgehalten werden:

- Name und Adresse des Lieferanten,
- genaue Angaben zu den erhaltenen Produkten, inkl. Angaben, ob Tiefkühl- oder Frischware
- Name und Adresse des Kunden,
- genaue Angaben zu den ausgelieferten Produkten,
- Datum und gegebenenfalls Uhrzeit des Verkaufs / der Lieferung,
- Volumen oder Menge und
- Chargen- oder sonstige Nummern.
- Bei Sprossen muss die genaue lateinische Bezeichnung der Pflanze angegeben werden.

Wenn alle Angaben auf Lieferschein oder Rechnung enthalten sind, werden die Anforderungen erfüllt, sofern diese Begleitpapiere unverzüglich verfügbar sind. Werden Sammelrechnungen ohne Detailangaben erstellt, müssen trotzdem Lieferscheine die Waren begleiten und mit allen Angaben versehen sein.

Zusätzlich für Lebensmittel tierischen Ursprungs werden Angaben gemäß der EU Verordnung Nr. 931/2011 erforderlich. Als Lebensmittelunternehmer/in stellen Sie sicher, dass auf Aufforderung der zuständigen Behörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- eine genaue Beschreibung des Lebensmittels,

- das Volumen oder die Menge des Lebensmittels,
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde,
- Name und Anschrift des Versenders (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, von dem das Lebensmittel versendet wurde,
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, an den das Lebensmittel versendet wird,
- Name und Anschrift des Empfängers (Eigentümers), falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelunternehmer handelt, an den das Lebensmittel versendet wird,
- eine Referenz zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung sowie
- das Versanddatum.

Diese Informationen sind täglich aktualisiert und mindestens so lange zur Verfügung zu halten, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Lebensmittel verzehrt wurde.

Merkblatt

Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hat jeder Gewerbetreibende die Pflicht zur betrieblichen Eigenkontrolle.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Das HACCP-System baut auf einem bereits existierenden Basishygienesystem auf.

Wichtige Basisdokumente für das betriebliche HACCP – System sind z. B.:

- Regelungen der Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten im Betrieb
- Wareneingangskontrolle
- Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl- und Heißhalteeinrichtungen
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Dokumente zur Personalhygiene, Personalschulung zu Lebensmittelhygiene, erforderlichenfalls HACCP und Infektionsschutzgesetz
- Dokumente zur Schädlingsbefallskontrolle und –bekämpfung

HAZARD	ANALYSIS	CRITICAL	CONTROL	POINTS
= Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit	= Analyse, Untersuchung der Gefährdung	= kritisch, entscheidend für die Beherrschung	= Lenkung, Beherrschen der Bedingungen	= Prozessstufen im Verfahren

Die Verfahren beinhalten folgende HACCP- Grundsätze:

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
2. Bestimmung kritischer Kontrollpunkte. (Stufen, auf denen es möglich ist, die gesundheitliche Gefahr durch Lebensmittel zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren).
3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte (z.B. Temperaturen, Zeit).
4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte (z.B. Temperaturmessungen).
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass kritische Kontrollpunkte nicht eingehalten werden (z.B. Nacherhitzen oder Verwerfen).
6. Festlegung von regelmäßig durchzuführenden Überprüfungen, ob das HACCP-System wirksam ist.
7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind. Diese gelten als Nachweis, dass die Vorschriften gemäß den Nummern 1 - 6 eingehalten werden.

Die Dokumentation des HACCP - Systems ist vorgeschrieben und stets zu aktualisieren (z. B. bei Änderung eines Herstellungsprozesses).

Die Dokumentation kann zudem eine Absicherung nach dem Produkthaftungsgesetz sein und es wird daher empfohlen, die Dokumente mindestens ein Jahr aufzubewahren.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1),
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

- Information des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) "Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept" (Fassung 2005)
- Hygieneleitlinien der Industrieverbände und Innungen

MB-05-00-05, Fassung: 05, Stand: 09/2021

Merkblatt

Einrichtung von gewerblichen Küchen

Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ (**Kreuzkontamination**) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speis Zubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.

2. Die **Fußböden** müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Auf den begehbaren Flächen sind rutschfeste Fußbodenfliesen oder andere rutschfeste Beläge zu verlegen.

Nähere Angaben erteilt das Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit (Tel. 90254-50; Fax 90254-5301; Internet: Webseite des LAGetSi).

3. Die Fußbodenfliesen oder andere Materialien unter den fest eingebauten Geräten sollten zur Erleichterung der Reinigung eine glatte Oberfläche aufweisen.

Empfehlung: Der Übergang von Wand- zu Bodenfliesen sollte zur Erleichterung der Reinigung als liegender Hohlkehlssockel gestaltet werden.

4. Die **Wandflächen** sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und im Bedarfsfall desinfizierbaren Oberfläche zu versehen. Die Wände müssen bis zu einer Höhe, die für die jeweiligen Arbeitsvorgänge erforderlich ist, glatte Flächen aufweisen.

Empfehlung: mindestens 2 Meter Höhe, abhängig von den technologischen Erfordernissen.

5. Die **Decken** und **Deckenstrukturen** müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.

6. **Fenster**, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

7. **Lampen** und **Heizkörper** müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (z.B. Abdeckungen, Splitterschutz).
8. **Flächen** (z.B. Türen, Fenster, Geräte) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die Einrichtung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung möglich ist.
9. Zum **Waschen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen (Waschbecken mit Wasseranschluss) vorhanden sein.
10. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr** müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.
11. Die Abwasserentsorgung muss zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut werden, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. So sollten in Abhängigkeit von Größe und Nutzung der Küche für die Ableitung von **Abwässern** Fußbodeneinläufe bzw. ein Ausgussbecken vorhanden sein.
12. Für Lebensmittel, die gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende Einrichtungen in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst aufzustellen. In derselben **Kühleinrichtung** dürfen verpackte und unverpackte Lebensmittel nur lagern, wenn sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.
13. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender).
14. Für ausreichende **Umkleidemöglichkeiten** des Personals ist zu sorgen. Straßenkleidung und Hygienekleidung sind getrennt aufzubewahren.
15. Den in der Küche tätigen Personen ist eine zum Betrieb gehörende **Toilette** zur Verfügung zu stellen; auch dort sind die Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr auszustatten. Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen müssen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender).

Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.

16. Für **Reinigungsmittel und -geräte** ist eine gesonderte geschlossene Abstellmöglichkeit zu schaffen.
17. Für eine ausreichende natürliche oder mechanische **Be- und Entlüftung** ist zu sorgen. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem „unreinen“ in einen „reinen“ Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
18. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.

Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instandgehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Empfehlung: Bei Neuanlagen sollten die Planungsunterlagen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

- DIN 10506
- Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in der Gastronomie (1/2006)
- Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung: "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" in mehreren Sprachen:

[Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie in Deutsch](#)

[Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie in Englisch](#)

[Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie in Französisch](#)

Merkblatt

über erforderliche Angaben auf Speise- und Getränkekarten

Bei Überprüfungen in Schank- und Speisewirtschaften, Imbisswirtschaften und Kantinen stellen wir sehr häufig Kennzeichnungsfehler in den Speise- und Getränkekarten fest. Da dies meist aus Unkenntnis erfolgt, haben wir eine Liste zusammengestellt, aus der Sie die wichtigsten Vorgaben bei der Auszeichnung entnehmen können. Unsere Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Die Kennzeichnung muss in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (Produktbezeichnung) des Lebensmittels angebracht werden. In Gaststätten und Imbissen sind diese Angaben auf allen Speise- und Getränkekarten sowie Preistafeln anzubringen.

Dies kann auch in Form von Fußnoten, wie auf der Seite 3 dargestellt, geschehen, wenn bei der Produktbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Für die Gastronomie sind folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe, die auf den Speisen- und Getränkekarten sowie Preistafeln unbedingt in der vorgeschriebenen Form angegeben werden müssen, von besonderer Bedeutung:

verwendeter kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoff:	Angabe in der Speise- und Getränkekarte:
Farbstoff , z.B. Betacarotin und Zuckerkulör	mit Farbstoff
Konservierungsstoffe, wie z.B. Benzoesäure oder Nitritpökelsalz	mit Konservierungsstoff oder konserviert (Bei gepökelten Fleischerzeugnissen ist auch die Angabe mit Nitritpökelsalz bzw. mit Nitrat zulässig)
Antioxidationsmittel , wie z.B. Ascorbinsäure	mit Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker , wie z.B. Glutamat	mit Geschmacksverstärker
Schwefeldioxid	geschwefelt
Eisen-II-gluconat , z.B. bei Oliven	geschwärzt
Phosphat, Milcheiweiß oder Eiklar in Fleischerzeugnissen	mit Phosphat oder mit Eiklar oder mit Milcheiweiß
Chinin in alkoholfreien Erfrischungsgetränken	chininhaltig
Süßstoff wie z.B. Saccharin und/oder Cyclamat	mit Süßungsmittel(n)
Bei Süßstoff Aspartam ist zusätzlich anzugeben	enthält eine Phenylalaninquelle
Koffein in alkoholfreien Erfrischungsgetränken (von mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter)	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

Muster einer Speise- und Getränkekarte

Suppen		
Fruchtkaltschale (5)	Teller	€
Zwiebelsuppe (3)	Tasse	€
Kleine Gerichte / Vorspeisen		
Dampfwurst (1)(15) mit Curry und Ketchup (1)		€
3 Rollmöpfe (1) mit einer Scheibe Graubrot		€
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich (4)		€
Krabbencocktail (1)		€
Sülzkotelett (1) mit Mayonnaisesalat (1)		€
Boulette (17)		€
Griechischer Schafkäse mit Oliven (6)		€
Maissalat (9)		€
Ananas-Schinkentost mit Käse überbacken und Belegkirsche (1) (5)		€
Riesenbockwurst (1)(11) mit Kartoffelsalat (1)		€

Bauernomelette (1) mit gemischtem Salat und Gurken (14)		€
Pizza "Italy" mit Tomaten, Käse, Vorderschinken (1) (18), Peperoni		€
Chinesische Gemüsepfanne (16)		€
Hauptgerichte		
Forelle blau mit zerlassener Butter, Meerrettich (4) und neuen Kartoffeln		€
Schollenfilet "Müllerin" mit Kräuterremoulade (1) und gemischtem Salat		€
Schnitzel "a la Holstein" Kalbsschnitzel paniert mit pikanten Häppchen aus Seelachs (5), Eischeiben mit deutschem Kaviar (5) und Sardellen (1) umlegt		€
Pikante Sülze mit Paprikastücken und Oliven (6), dazu knusprige Bratkartoffeln und Remoulade (1)		€
Desserts		
Rote Grütze (5) mit Vanillesauce (5)		€
Eis		

Eisbecher "Roma" (5) (12) mit Früchten und Kirschen		€
Gemischtes Eis (5) (13) in verschiedenen Geschmackssorten		€
Alkoholfreie Getränke		
<u>Apfelsaft</u>	0,2 l	€
<u>Orangennektar</u>	0,2 l	€
<u>Kirschfruchtsaftgetränk</u>	0,2 l	€
Cola (2) (5)	0,2 l	€
Cola Light (2) (5) (8) (14)		€
Orangenlimonade (1) (3) (5)	0,2 l	€
Klare Limonade (1) (3)	0,2 l	€
Tonic Water (7)	0,2 l	€
Bitter Lemon (3) (7)	0,2 l	€
Malztrunk (5)	0,2 l	€
Fassbrause (5)	0,2 l	€
Alkoholhaltige Getränke		
Bockbier dunkel oder hell	0,3 l	€
Berliner Weisse mit Schuss rot oder grün (5)	0,5 l	€
Kindl - Pils (bzw. jede andere Brauerei)	0,4 l	€
Spirituosen		
Pfefferminzlikör (5)	2 cl	€

Anisschnaps (5)	2 cl	€
Longdrinks		
Cuba Libre (5) mit 2cl Rum 40 % vol.	0,2 l	€
Blaue Anne (5) mit 2cl Curacao 35 % vol.	0,2 l	€

-
- | | | |
|-------------------------------------|---|--|
| <i>(1) mit Konservierungsstoff</i> | <i>(7) chininhaltig</i> | <i>(13) Eis mit Pflanzenfett</i> |
| <i>(2) koffeinhaltig</i> | <i>(8) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)</i> | <i>(14) mit Süßungsmittel</i> |
| <i>(3) mit Antioxidationsmittel</i> | <i>(9) genetisch verändert</i> | <i>(15) mit Phosphat</i> |
| <i>(4) geschwefelt</i> | <i>(10) mit Milcheiweiß</i> | <i>(16) mit Geschmacksverstärker</i> |
| <i>(5) mit Farbstoff</i> | <i>(11) mit Eiklar</i> | <i>(17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch</i> |
| <i>(6) geschwärzt</i> | <i>(12) Eiscreme</i> | <i>(18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt</i> |

Die Auflistung der Zusatzstoffe und der Zusammensetzung ist der Verpackung zu entnehmen. Bitte beachten Sie, dass sich gleichartige Produkte oft in dieser Hinsicht unterscheiden.

Hinweise zu Speisen

Gerichte aus mehreren Bestandteilen, von denen nur einer genetisch verändert ist, müssen diesen Bestandteil gesondert ausweisen, Beispiele:

Reis mit gebackenem Tofu (9)

(9) aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Salat mit Italian Dressing (9)

(9) enthält aus genetisch verändertem Soja hergestelltes Sojaöl

Wird die Bezeichnung **Schafkäse** verwendet, ist darauf zu achten, dass der Käse aus **Schafmilch** hergestellt wurde.

Die Bezeichnung Feta darf nur für Salzlakenkäse aus Schafsmilch (auch mit Ziegenmilchanteil) verwendet werden, der in einer bestimmten Region Griechenlands hergestellt worden ist, da es sich hierbei um eine geschützte Bezeichnung handelt.

Bei Käse handelt es sich um ein Milcherzeugnis, das ohne Zusatz von milchfremden Fetten (z.B. pflanzlichen Fetten) oder milchfremdem Eiweiß (z.B. Soja) hergestellt worden ist. Werden Lebensmittelzubereitungen (z. B. Lebensmittelzubereitung aus Kuhmilch und Pflanzenöl) verwendet, sind diese entsprechend z. B. als Lebensmittelzubereitung aus Kuhmilch und Pflanzenöl zu kennzeichnen. Der Begriff „Käse“ darf hier nicht verwendet werden.

Bouletten, bei deren Herstellung wie **Brühwurstbrät** fein zerkleinertes Fleisch verwendet wurde (sog. Industrieboulette), dürfen nur bei ausreichender Kenntlichmachung an den Verbraucher abgegeben werden.

Bei der Angabe "**mit Schinken**" ist darauf zu achten, dass dieser Begriff eine Qualitätsangabe für den Hinterschinken darstellt. Sollten Formfleischerzeugnisse verwendet werden, ist gesondert darauf hinzuweisen. (vgl. Fußnote Nr. 18).

Steak: Sofern es sich nicht um **Rindfleisch** handelt, muss auf die entsprechende Tierart hingewiesen werden

Surimi ist eine Garnelen- oder Krebsfleischimitation. Die Kennzeichnung muss lauten: "Surimi Garnelen- bzw. Krebsfleischimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt".

Mayonnaise: Hier müssen die Angaben mit dem verwendeten Produkt, z.B. Mayonnaise (Mindest-Fettgehalt 80%), Salatmayonnaise (Mindest-Fettgehalt 50%) oder Salatcreme übereinstimmen.

Bei der Abgabe von „losem“ Speiseeis ist zu berücksichtigen, dass bei Sortenangaben wie "Fruchteis" oder "Sahneis" die Anforderungen gemäß den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse einzuhalten sind.

Hinweise zu Getränken

Zwischen **Fruchtsaft**, **Fruchtnektar** und **Fruchtsaftgetränk** bestehen erhebliche qualitative Unterschiede; ebenso bei **Mineralwasser**, **Tafelwasser** und **Sodawasser**. Die Angaben in der Getränkekarte oder auf der Preistafel müssen immer mit dem tatsächlichen Angebot übereinstimmen. Bei Ausschank von Mineralwasser in Flaschen ist zu beachten, dass diese erst am Tisch geöffnet werden dürfen.

Alkoholfreie Getränke aus **Premix-Anlagen** enthalten in der Regel einen kennzeichnungspflichtigen Konservierungsstoff.

Alsterwasser ist ein bierhaltiges Mischgetränk. Es darf deshalb nicht unter Bier aufgeführt werden. Bei **Bieren** muss die Brauerei und die Art z.B. *Pils*, *Hefeweizen* angegeben werden.

Southern Comfort ist ein **Likör** und kein Whisky.

Viele Spirituosen sind gefärbt, enthalten also **Farbstoff**. Betroffene Marken sind z.B. *Johnny Walker*, *Dimple*, *Chivas Regal*, *Metaxa*, *Amarretto*.

Metaxa ist eine griechische Spirituose und darf nicht in der Rubrik Weinbrand, Brandy oder Cognac aufgeführt werden.

Schorle ist ein weinhaltiges **Mischgetränk** und als solches zu kennzeichnen (Weinanteil **mehr** als 50 %). Es darf nicht unter der Rubrik Wein aufgeführt werden.

In der **Weinkarte** sind neben dem Weinnamen auch die **Farbe**, das **Herkunftsland** und die **Qualität** anzugeben. Qualitätsangaben sind z.B. *Tafelwein*, *Landwein* oder *Qualitätswein*.

Schaumweine sind mit der Verkehrsbezeichnung z.B. *Sekt*, *Champagner*, der Marke und der Geschmacksrichtung z.B. *mild* oder *trocken* anzugeben.

Vergleichen Sie Ihre Angaben in den Speisen- und Getränkekarten immer mit den Zutatenlisten der Originalbehältnisse.

Bei **Heißgetränken** ist eine Mengenangabe nicht erforderlich, es genügt die Angabe der Angebotsform: *Glas*, *Tasse*, *Portion*, *Kännchen*.

Kaltgetränke sind mit der Mengenangabe in 'l' oder 'cl' anzubieten.

In den Speise- und Getränkekarten muss jedes Angebot eindeutig einem Preis zugeordnet sein. Auf der Speisen- und Getränkekarte im Eingangsbereich reicht ein Auszug mit den wesentlichen Angeboten an Speisen und Getränken.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (**ABL. EU Nr. L 268 S. 1**)

- Verordnung (VO) 1169/2011 (LMIV)

Empfehlungen:

- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse vom 19.10.1993, GMBI. S. 362

- Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches

Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten und Volksfesten

Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Die Standorte der Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu wählen, dass die Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung durch Verunreinigungen, Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel sowie ungeeigneten Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.

2. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt.

3. Das in der Verkaufseinrichtung verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

Schläuche für die Wasserversorgung müssen als für Trinkwasser geeignet gekennzeichnet sein. Kanister müssen für Lebensmittel geeignet sein und sollten zum Erkennen von Verunreinigungen aus durchsichtigem Material bestehen.

4. Dem Personal sind in unmittelbarer Nähe der Verkaufseinrichtung (maximal 100 m Entfernung) Toiletten und Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung zu stellen.

Die Toiletten müssen dem Personal während der gesamten Betriebszeit zugänglich sein und sollten nicht der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen.

5. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.

6. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.

7. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.

8. Unverpackte Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung durch den Verbraucher zu schützen, z.B. mit Glasschürzen oder Abdeckungen.
9. Beim Verkauf unverpackter Lebensmittel sind geeignete saubere Hilfsmittel (Zangen, Löffel etc.) zu verwenden. Das Berühren mit den Händen ist auf das unvermeidbare Maß zu beschränken.
10. Das Personal, das mit leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln Umgang hat, muss die Anforderungen, die in dem Merkblatt "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" genannt sind, erfüllen.
11. Die Rückverfolgbarkeit der angebotenen und verwendeten Lebensmittel ist zu gewährleisten.

Bauliche Anforderungen beim Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln (außer frischem Obst und Gemüse)

1. Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

Fußböden, Seitenwände sowie Einrichtungsgegenstände müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht reinigungsfähig sein. Unverpackte leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur in Verkaufsstätten verkauft werden, die allseitig, bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und Böden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist mit einem überstehenden Dach oder einer anderen zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Witterungseinflüsse geeigneten Einrichtung zu versehen.

2. Hackfleisch sollte ausschließlich in sog. "Hackfleischmobilen" gemäß DIN 10500 hergestellt werden.
3. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine ausreichende Zufuhr an Kalt- und Warmwasser verfügen. Sie sollten an die öffentliche Be- und Entwässerung angeschlossen sein.

Sollte der Anschluss im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen (z. B. Campingwaschanlage). Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind.

4. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.

Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen

5. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein. Die Temperaturen sind zu dokumentieren.
6. Herstellungsgeräte (z.B. Popcornmaschinen, Mandelbrenner, Grillgeräte, Eismaschinen) sind so aufzustellen, dass Beeinträchtigungen durch betriebsfremde Personen, Witterungseinflüsse u. ä. ausgeschlossen sind.
7. Es müssen angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
8. Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

Gelegentlich und in kleinem Rahmen stattfindende kirchliche, schulische und sonstige Wohlfahrtsveranstaltungen unterliegen Einzelfallregelungen, die mit der für die Veranstaltung zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden können

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 1.09.2005 (BGBl. I S. 2618)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)
- IfSG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

DIN 10500

MB-05-00-03, Fassung: 05, Stand: 09/2021

Merkblatt

Inverkehrbringen von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet werden kann.

Es handelt sich dabei z. B. um unbehandelte tierische Lebensmittel wie Fleisch und Fisch oder daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch, Sahne, Frischkäse, Feinkostsalate sowie Backwaren mit **nicht** durcherhitzter Füllung, geschnittene Obst- und Salatmischungen.

Allgemeine Anforderungen:

- Entsprechend der Betriebsform sind in ausreichender Anzahl Lebensmittelbehandlungs- und Lebensmittellagerräume oder jeweils geeignete Raumteile zu erstellen. Eine getrennte **Behandlung und Lagerung** von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, ist zu gewährleisten.
- Für Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende Einrichtungen in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst aufzustellen. Die Anzahl der **Kühleinrichtungen** ist so zu bemessen, dass zur gleichen Zeit in einer Kühleinrichtung nur verpackte oder unverpackte Waren, oder Waren, die sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können, lagern. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Messgeräte verwendet werden, deren Werte zu dokumentieren sind.
- In Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen die Fußböden mit einem leicht zu reinigenden, wasserundurchlässigen und desinfizierbaren Belag versehen sein (z.B. Fliesen).

Empfehlung: Fußbodeneinläufe

- Die **Wandflächen** müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatt und leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie sind aus wasser-undurchlässigem und abriebfestem Material zu erstellen und in einwandfreiem Zustand zu halten.

- Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, sind mit **Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten** auszustatten, die aus korrosionsbeständigen, **leicht zu reinigenden** und erforderlichenfalls desinfizierbaren Materialien bestehen. Dies gilt auch für Türen, Fenster und Heizkörper. Fenster, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- Die **Decken und Deckenstrukturen** müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.
- Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln z.B. durch Beatmen, Anhusten und Berühren auch durch betriebsfremde Personen (z.B. Kunden, Passanten) ist durch geeignete **Schutzmaßnahmen** zu vermeiden (z.B. Abdeckhauben, Glasscheiben).
- Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende **Handwaschbecken** vorhanden sein, die neben einer Warm- und Kaltwasserzufuhr auch über geeignete Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen verfügen (z.B. Seifen- und Handtuchspender).
- Es müssen genügend **Toiletten** sowie Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Sie sind mit geeigneten Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen auszustatten. Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
- Das **Personal** muss die Anforderungen, die in dem Merkblatt "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" genannt sind, erfüllen.

Zusätzliche einrichtungsmäßige Bedingungen in Frischfleisch- und Fischverkaufsabteilungen:

- Für Betriebe ist eine ausreichende und angemessene, **natürliche oder künstliche Belüftung** zu gewährleisten. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten (unreinen) in einen reinen Bereich sind zu vermeiden, z.B. durch eine Überdruckanlage oder einen Luftschleier.
- Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.
- Für **Reinigungsmittel und -geräte** ist eine gesonderte geschlossene Abstellmöglichkeit zu schaffen.

- Zur Kontrolle der **Temperaturen** sind geeignete Messgeräte zu verwenden.
- Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es sollten geruch- und überlaufsichere sowie korrosionsbeständige Abflüsse in ausreichender Anzahl vorhanden sein.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

- **LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch** (BGBl. I. 2005 S. 2618)
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene** (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)
- **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** (BGBl. I 2007 S. 1816)

MB-05-00-06, Fassung: 05, Stand: 09/2021

Merkblatt

Kennzeichnung von Allergenen in nicht verpackter Ware nach der VO (EU)1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Seit dem 13.12.2014 schreibt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung vor, dass Verbraucher bei **verpackter** und **unverpackter Ware** über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder deren Erzeugnisse, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert werden müssen.

1. Was muss gekennzeichnet werden?

Allergenbezeichnung	Bsp. Vorkommen	Beispiele von Produkten
Glutenhaltiges Getreide (namentlich):	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme/Erzeugnisse	Brot, Bier, Teigwaren, Haferflocken, Stärke
Lupinen	Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein	Vegetarische Lebensmittel, Brot und Backwaren, Wurstwaren, Getränke, Gewürze, Tofu
Milch (von Nutztieren) und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	Milch und Milchprodukte	Sahne, Joghurt, Quark, Käse, Eiskrem, Backwaren, Suppen, Wurstwaren
Eier (aller Nutzvogelarten)		Rührei, gekochte Eier, Mayonnaise, Teigwaren, Süßspeisen, Panaden
Soja	Sojabohnen, Sojasprossen	Sojamilch, Sojasoße, Tofu, vegetarische Lebensmittel
Sesam	Sesamsaat, Sesammehl	Sesamöl, Tahin, Gebäck, Süßigkeiten, Falafel, Dönerbrot
Erdnuss	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnussflips, Gebäck, Süßigkeiten
Schalenfrüchte (namentlich)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse/Erzeugnisse	Nussriegel, Gebäck, Müsli, Aufstriche, Süßigkeiten
Sellerie	Knollensellerie, Staudensellerie	Gemüse, Gewürzmischungen, Fertigsuppen und – saucen, Salzgebäck

Allergenbezeichnung	Bsp. Vorkommen	Beispiele von Produkten
Senf	Senfkörner	Senf, Dressing, Saucen, Aufstriche, Gewürzmischungen, Curry
Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l im Lebensmittel)		Wein, getrocknetes Obst, Essig, Fertigprodukte
Fisch	alle Fischarten	Kaviar, Konserven, Trockenfisch, Fischextrakte, Würzpasten, Fertigprodukte
Krebstiere	Krebse, Hummer, Shrimps	Pasten, Konserven, Fertigprodukte, Garnelen
Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Kalmare	Suppen, Pasten, Fertigprodukte

2. Wie muss gekennzeichnet werden?

Bei **unverpackten Lebensmitteln** kann die Angabe schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen.

2. a) Beispiel Menükarte (schriftliche Variante)

Vorspeisen	Salat mit Hähnchenstreifen und Joghurtdressing (b; f; g) Rucola mit Senfdressing und Walnüssen (g)
Suppen	Selleriecremesuppe mit Croutons (b; a) Gemüsesuppe mit Hechtklößchen (i)
Hauptspeisen	Bratwurst mit Kartoffelsalat und Senf (2; 3; c) Pasta mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce (a, j, k, d)
Nachspeise	Eiercreme mit Fruchtsauce (1; b) Bayerische Creme (b; c) Haselnusseis (b; c; h;)

(Anmerkung: wird das Allergen direkt in der Verkehrsbezeichnung genannt, kann die dazugehörige Fußnote entfallen)

Legende:

Zusatzstoffe: **1)** Farbstoff, **2)** Konservierungsstoff, **3)** Phosphat ...

Allergene: **enthält a)** Gluten, **a1)** Weizen, **a2)** Roggen, [...], **b)** Milch, **c)** Eier,

d) Schwefeldioxid und Sulfite,

e) Soja, **f)** Sesam, **g)** Senf, **h)** Erdnüsse, **i)** Sellerie,

j) Fisch, **k)** Krebstiere ...

Analog zur „normalen“ Speisekarte besteht weiterhin die Möglichkeit, eine separate Allergiker-Speisekarte bereitzustellen, die alle Gerichte mit kompletter Allergenkennzeichnung enthält. Der Hinweis auf diese Extra-Speisekarte muss in jeder „normalen“ Speisekarte vorhanden sein.

Auf Lieferserviceflyern/-speisekarten (auch auf Wurfsendungen für Haushalte) muss die Allergenkennzeichnung vorhanden sein!

In **Shops/Frischetheken** können die Allergene auch durch eine Kennzeichnung auf einem Schild am jeweiligen Lebensmittel oder auf einer Tafel oder einem Monitor gekennzeichnet werden.

Beispiel: „Rosinenbrötchen (enthält Weizen, Milch, Ei)“

2. b) Beispiel Schild/Hinweis (mündliche Variante)

In dem Fall, dass die Information in mündlicher Form erfolgt, muss

1. ein gut sichtbarer **Hinweis** als Aushang im Gästebereich gegeben sein, dass jederzeit die Möglichkeit besteht, eine Einsichtnahme in schriftliche Aufzeichnungen vorzunehmen,

Beispiel: Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren.

Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch ebenfalls vor.

2. diese **schriftliche Dokumentation** zu jeder angebotenen Speise auf Nachfrage vorliegen.

Das Personal muss ausreichend geschult sein, um bei Kundenfragen sachkundige Auskunft geben zu können

3. Hilfestellung zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung

1. Prüfen Sie sämtliche verwendete Rohwaren, Zutaten, Rezepturen und Produkte, mit denen Sie Umgang haben. Verschaffen Sie sich eine Übersicht darüber, wo Allergene vorhanden sind.
2. Prüfen Sie die Arbeitsabläufe bzw. Herstellungsprozesse in Ihrem Betrieb. Legen Sie Herstellungsverfahren fest und bedenken Sie dabei eine mögliche **Kreuzkontamination** von Produkten mit/ohne Allergenen.
3. Die Informationen zu Allergenen in den von Ihnen genutzten Zutaten müssen Ihnen von Ihrem Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.

4. Schulen Sie Ihr Personal. Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich bei Fragen nach potenziellen Allergenen zu verhalten hat.
5. Der Warnhinweis auf Allergenspuren („Kann Spuren von [...] enthalten“) kann auf freiwilliger Basis verwendet werden, wenn aus so gekennzeichneten Zutaten Speisen hergestellt werden. Dieses geschieht jedoch nach dem Produkthaftungsgesetz und befreit nicht von der auf diesem Merkblatt behandelten Allergenkennzeichnung!

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)“

Anmerkung:

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden. Für inhaltliche Fehler oder Auslassungen kann keine Haftung übernommen werden.

Merkblatt

für Unternehmer, die Lebensmittel in den Verkehr bringen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationsquelle für die Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Vor Eröffnung ist der Betrieb bei dem örtlichen Gewerbeamt anzumelden. Die notwendigen Unterlagen werden von hier angefordert und die bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden automatisch über den neuen Betrieb oder den Wechsel eines Betreibers informiert.

Die Überwachung des Lebensmittelverkehrs erfolgt durch die bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden. Diese Betriebskontrollen sind mit besonderen Befugnissen verknüpft:

1. Während der üblichen Betriebs- oder Geschäftszeiten dürfen sämtliche Betriebsräume **unangemeldet** betreten werden.
2. Alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger dürfen angesehen und kopiert werden.
3. Im Rahmen der Duldungs- und Mitwirkungspflicht hat der Lebensmittelunternehmer die Überwachungsbehörde in ihrer Tätigkeit zu unterstützen und Auskünfte zu erteilen. Für den Fall der Abwesenheit des Betriebsinhabers ist daher ein Verantwortlicher zu benennen.
4. Fotos dürfen angefertigt werden.
5. Der Probennehmer ist verpflichtet, eine Gegen- oder Zweitprobe zu hinterlassen. Diese kann im Rahmen der auf dem Probenahmeschein benannten Entsiegelungsfrist auf eigene Kosten von zugelassenen Sachverständigen untersucht werden. Ein Verzeichnis der im Land Berlin zugelassenen privaten Sachverständigen ist auf der Internetseite des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin (LAGeSo) einzusehen:

[Hier klicken, um zur Webseite des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin \(LAGeSo\) zu gelangen](#)
6. Die Mitarbeiter der bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sind berechtigt, bei Gesundheitsgefahr für den Verbraucher Waren sicherzustellen oder zu

vernichten. Weitere Gründe für eine Sicherstellung könnten u.a. Irreführung des Verbrauchers, verunreinigte Ware oder Kennzeichnungsmängel sein.

7. Die routinemäßigen Kontrollen sind gebührenfrei. Sind aufgrund von Mängeln jedoch zusätzliche Nachkontrollen erforderlich, werden Gebühren erhoben.
8. Kontrollen, die auf Wunsch des Unternehmers durchgeführt werden, sind gebührenpflichtig.
9. Die Mitarbeiter sind in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen. Darüber hinaus ist für den Umgang mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln eine gesonderte Schulung notwendig. Bitte informieren Sie sich z.B. mit Hilfe des Merkblattes "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich". Die Nachweise über Schulungen sind am Betriebsort zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, sich hinsichtlich der von ihm angebotenen Produkte über den aktuellen Stand der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu informieren.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

- LFGB - Lebensmittel - und Futtermittelgesetzbuch (BGBl. I 2005 S. 2618)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1),
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)