

Lebensmittelrechtliche Vorschriften für kleine und mittlere gastronomische Betriebe

1. Einleitung

In diesem Merkblatt finden Sie Informationen zu:

- Eigenkontrollen im Betrieb
- Schulungen im Lebensmittelbereich
- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

Diese Informationen haben wir für Sie zusammengestellt. Sie sollen Ihnen eine Hilfestellung bieten, wie Sie die vom **Gesetzgeber vorgegebenen Vorschriften** erfüllen können.

Achtung!

Um unnötige Kosten zu sparen, informieren Sie sich bitte über rechtliche Anforderungen **BEVOR** Sie Flyer, Werbeprospekte, Speisekarten etc. drucken lassen oder sonstige Anschaffungen/ Installationen o. Ä. vornehmen.

2. Eigenkontrollen im Betrieb

Jeder Lebensmittelbetrieb muss ein betriebsspezifisches Eigenkontrollkonzept erstellen. Ziel des Kontrollkonzeptes ist es, die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel von der **Herstellung bis zur Abgabe** zu gewährleisten.

Der Betrieb muss dokumentieren, welche Eigenkontrollen er durchführt, um mögliche Gesundheitsrisiken zu beherrschen.

Richten Sie Ihr Eigenkontrollsystem **übersichtlich** ein, damit Sie leicht damit arbeiten und der Überwachungsbehörde ein nachvollziehbares Konzept vorlegen können. Kontrollergebnisse sind **schriftlich** zu dokumentieren, beispielsweise in Form von Checklisten. Diese Listen sind mindestens ein Jahr **aufzubewahren** und in einem Ordner zu sammeln.

2.1. Welche Eigenkontrollen muss ich durchführen?

Beginnen Sie in Ihrem Betrieb bei der Umsetzung der gesetzlichen Forderungen mit der Einführung der „Guten Hygienepraxis“ (Sauberkeit). Für weitere Informationen gibt es den Leitfaden der DEHOGA „Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie“.

2.1.1. Der Reinigungs- oder Hygieneplan

Dies ist eine Auflistung der Reinigungsmaßnahmen in **allen** Betriebsbereichen (z. B. Produktionsbereich, Lagerräume, Verkaufsbereich). In dieser Auflistung muss festgehalten werden, **was**, **wie oft**, und **von wem** gereinigt und ggf. desinfiziert wird.

2.1.2. Die Wareneingangskontrolle

Angelieferte Ware (vor allem kühlpflichtige Ware) wird zum Zeitpunkt der Anlieferung auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft.

Hierbei sind vor allem folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einhaltung der vorgeschriebenen Kühltemperatur (dafür sind Thermometer notwendig!)
- Zustand der Verpackung
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Hygienestatus beim Lieferanten (z. B. Fahrzeug, Personal, Transportbehälter)

2.1.3. Die Temperaturkontrolle

In allen Betriebsbereichen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt oder tiefgefroren werden, sind **täglich** die Lagertemperaturen zu überprüfen und schriftlich zu dokumentieren.

Nummerieren Sie hierzu Ihre Kühlschränke oder Tiefkühlungen durch. Tragen Sie dann die entsprechende Temperatur der Schränke (wenn keine Anzeige vorhanden, dann Thermometer reinlegen) täglich in dazugehörigen Listen ein.

2.1.4. Die Schädlingsüberwachung/-bekämpfung

Der Betrieb muss regelmäßig mindestens **optisch** auf Schädlingsbefall überprüft werden. Wichtig ist hierbei, feuchte, warme und dunkle Bereiche zu kontrollieren. Je nach Betriebsstätte können Sie dieser Kontrollpflicht nur durch im Handel erhältliche Köderfallen nachkommen. Bei einem festgestellten Schädlings- oder Schädnerbefall wird die Beauftragung eines professionellen Schädlingsbekämpfers dringend empfohlen oder gar zwingend notwendig.

2.1.5. Die Rückverfolgbarkeit

Wichtigstes Ziel von Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen ist es, im „Ereignisfall“, also beispielsweise wenn ein Lebensmittel nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht, den potentiellen Schaden durch rasche Ermittlung und Beseitigung der Problemursachen zu begrenzen. Somit ist Rückverfolgung eine wichtige Maßnahme zum Verbraucherschutz, zur Krisenprävention und Vertrauensbildung.

Im „Ereignisfall“ (z. B. bei Verbraucherbeschwerden) muss die Herkunft, d. h. der Vertriebsweg der Lebensmittel und ihrer Zutaten nachweisbar sein. Der Einkauf sowie der Verkauf eines Lebensmittels müssen nachvollziehbar sein. Durch Lieferscheine, Rechnungen und eigene Aufzeichnungen kann dieser schnell dargelegt werden.

2.1.6. Weitere Informationen zu Eigenkontrollen

Checklisten Eigenkontrolle (Beispiele) – Merkblatt 58

3. Schulungen im Lebensmittelbereich

3.1. Was ist eine Personalschulung/Hygieneschulung?

Jede Mitarbeiterin/jeder Mitarbeiter muss regelmäßig, mindestens einmal jährlich, über die erforderliche Hygiene arbeitsplatzbezogen unterwiesen/geschult werden.

Die Schulung sollte zu Beginn des Arbeitsverhältnisses und danach regelmäßig unter Berücksichtigung der Vortätigkeit und Ausbildung des Mitarbeiters erfolgen. Der Betriebsinhaber/die Betriebsinhaberin kann bei sachlicher und fachlicher Kompetenz diese Schulung selber vornehmen und die Mitarbeiter unterrichten.

3.2. Ausnahmen Hygieneschulung

Die Schulung kann entfallen,

- wenn ausschließlich verpackte Lebensmittel behandelt werden
- bei Mitarbeitern mit einer tätigkeitsbezogenen Berufsausbildung

3.3. Was, wer und wie soll geschult werden?

Der Betriebsinhaber/die Betriebsinhaberin hat über den Inhalt und wer an der Schulung teilgenommen hat eine Nachweisliste zu führen. Diese Schulungen konzentrieren sich auf Themen, die in Ihrem Betrieb auftreten (z. B. Berufskleidung, Händewaschen, Reinigungsplan, Personalhygiene, Betriebshygiene, mikrobiologische Grundsätze).

Auch der Betriebsinhaber/die Betriebsinhaberin muss sich bei nicht sachlicher und fachlicher Kompetenz schulen lassen. Belehrungen können auch extern absolviert werden.

Was bedeutet „sachliche und fachliche Kompetenz“?

- Berufsausbildung im Lebensmittelbereich oder
- mehrjährige Berufserfahrung mit Lebensmitteln oder
- wissenschaftliche Ausbildung (z. B. Ökotrophologie) (nachzuweisen durch beispielsweise Zeugnisse)

3.4. Weitere Informationen zur Hygieneschulung

- Hygieneschulung – Pflicht nach § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Merkblatt 38
- Nachweisliste für betriebliche Eigenbelehrung, Merkblatt 59

4. Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Am 1. Januar 2001 ist das IfSG in Kraft getreten. Wer erstmalig in einem Bereich tätig werden will, wo man mit empfindlichen Lebensmitteln bei der Herstellung, Behandlung oder dem Verkauf direkt oder indirekt in Berührung kommt, benötigt eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes, dass die schriftliche und mündliche Belehrung absolviert wurde, oder eine durchgeführte Gesundheitsprüfung beim Arzt.

Informationen über die Belehrungen gemäß § 43 IfSG finden Sie auf dieser Internetseite des Gesundheitsamtes:

<https://www.stadt-muenster.de/gesundheit/infektionsschutz/belehrung-fuer-beschaefigte-im-lebensmittelgewerbe>

4.1. Was ist für mich als Betriebsinhaber wichtig, wenn ich jemanden einstelle?

Bevor ein neuer Mitarbeiter die Tätigkeit ausübt, muss sich der Betriebsinhaber die Bescheinigung über die Belehrung nach IfSG oder aber ein Gesundheitszeugnis vorlegen lassen. Eine Kopie dieser Bescheinigung ist im Betrieb aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen.

Der Arbeitgeber hat die Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre zu belehren. Diese Folgebelehrung kann der Betriebsinhaber bei entsprechenden sachlichen und fachlichen Kenntnissen selber durchführen. Die Nachbelehrungen können auch extern absolviert werden.

Diese Belehrungen (Inhalt, Datum) sind schriftlich in einer Nachweisliste festzuhalten und vom Mitarbeiter nach der Schulung zu unterzeichnen.

4.2. Weitere Informationen zur Belehrung nach IfSG

- Inhalte der Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), Merkblatt 60
- Nachweisliste für betriebliche Eigenbelehrung, Merkblatt 59

5. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

5.1. Was sind Allergene oder Zusatzstoffe und warum müssen sie gekennzeichnet werden?

Bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten können bei bestimmten Personen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. 14 dieser sogenannten allergenen Lebensmittel(zutaten) müssen, wenn sie im Endprodukt enthalten sind, schriftlich aufgeführt werden.

Darüber hinaus werden vielen Lebensmitteln zum Zwecke der Konservierung, des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe und andere Stoffe zugesetzt. Diese können bei bestimmten Personen Hautrötungen, Allergien, Atemnot etc. auslösen und müssen deshalb in Speise- und Getränkekarten oder auf Aushängen angegeben werden.

5.2. Wo finde ich die Allergene und Zusatzstoffe auf meinen Produkten/Zutaten?

Allergene und Zusatzstoffe sind bei vorverpackten Lebensmitteln immer im Zutatenverzeichnis auf/an der Verpackung/dem Etikett zu finden. Allergene sind meist durch einen Schriftsatz hervorgehoben gekennzeichnet. Zusatzstoffe sind mit ihrer speziellen Bezeichnung oder E-Nummer hinter dem entsprechenden Klassennamen aufgeführt. Bei loser Ware können die Angaben auch in Lieferpapieren erscheinen.

Prüfen Sie, ob die in den Merkblättern beschriebenen Allergene oder Zusatzstoffe aufgeführt sind und notieren sie diese für die jeweiligen Speisen oder Getränke. Wenn Sie Speisen selbst zubereiten müssen Sie alle Zutaten/Bestandteile in Ihrer Rezeptur mit bedenken und berücksichtigen.

5.3. Wie müssen Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet werden?

In Kantinen, Imbissbetrieben, Restaurants, Marktständen oder bei anderer Abgabe von unverpackten Lebensmitteln muss auf Allergene und Zusatzstoffe in allen Speisen und Getränken schriftlich hingewiesen werden; insbesondere auch auf die, die man selber verarbeitet (z. B. Erdnüsse, Milch oder Glutamat). Die Kennzeichnung von möglichen **Spuren** von Allergenen in den verwendeten Zutaten muss **nicht** übernommen werden. Sofern ein Zusatzstoff aus einer Zutat im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausübt, kann dessen Angabe entfallen.

Wenn Angaben von Allergenen verpflichtend sind, müssen die **Zusatzstoffe in gleicher Art und Weise und über das identische Medium** angegeben werden.

Im Fall von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden, sind die Angaben über Allergene und Zusatzstoffe gemäß Artikel 14 Absatz 1 der LMIV bereitzustellen.

5.4. Wo ist die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe anzubringen?

Beispielsweise

- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auf Flyern oder auf einer Aushangtafel in Form von **Fußnoten** (1, 2, 3, ... oder A, B, C, ...), die detailliert die Allergene und Zusatzstoffe der einzelnen Speisen kennzeichnen oder
- durch ein **Hinweisschild** im Sichtbereich des Kunden mit z. B. folgendem Text:
Einige der hier hergestellten Speisen enthalten Allergene und Zusatzstoffe. Eine Übersicht hierzu haben wir für Sie in einem separaten Ordner zusammengestellt. Bei näherem Interesse fragen Sie bitte unser Verkaufspersonal.

Wenn Sie ein Hinweisschild verwenden, müssen Sie in einem **separaten Ordner** eine Auflistung der Speisen/Getränke mit den jeweiligen enthaltenen Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, und enthaltenen Zusatzstoffen vorliegen haben. Sie können auch die Etiketten von den Verpackungen der Lebensmittel ablösen und diese in einem Ordner zusammenstellen. In diesem Ordner muss das Verkaufspersonal erkennen können, welche Allergene und Zusatzstoffe, zum Beispiel in einem „Döner“, enthalten sind. Alle im Verkauf tätigen Personen müssen davon Kenntnis haben!

5.5. Weitere Informationen zur Kennzeichnung

- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen, Merkblatt 75
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen - Mustervorlage (kompakt), Merkblätter 19 und 19a
- Muster für Aushang - Allergene und Zusatzstoffe, Merkblatt 20

6. Kennzeichnung von Abweichungen

Um eine Irreführung zu vermeiden, müssen bestimmte Abweichungen von der üblichen Verkehrsauffassung bei der korrekten Bezeichnung des Lebensmittels oder auch bei den entsprechenden aufgelisteten Zutaten gekennzeichnet werden (z. B. auf Speisekarten, Preisverzeichnissen, Schildern). Eine Irreführung aufgrund einer falschen Bezeichnung kann jedoch nicht durch diese zusätzliche Kennzeichnung verhindert werden.

Wichtige Hinweise hierzu:

Formfleisch-Erzeugnisse können beispielsweise sein: Hähnchen-Nuggets, Schnitzel, Cordon-Bleu, „Schinken“. Bei anderen Tierarten als Schwein ist bei Schnitzel o. Ä. zusätzlich die Tierart anzugeben, z. B. „Hähnchen-Schnitzel“ oder „Puten-Schnitzel“; Wiener Schnitzel = NUR aus Kalbfleisch!

Pizzabelag: Produkte, die aussehen wie Kochschinken/Vorderschinken, aber rechtlich/laut Etikett auf dem Produkt dies nicht sind. Genaue Bezeichnung vom Etikett übernehmen und Tierart beachten!

Hackfleisch-Drehspieß: Es gibt hier diverse Produkte, die sich in der Zusammensetzung stark unterscheiden, ebenso ist die Tierart anzugeben (z. B. Hähnchen). Ein „Hackfleisch-Drehspieß“ ist kein Döner (Kebab)!

Separatorenfleisch: Kann in preiswerter Pizza-Salami, Frikandeln, Hot-Dog-Würstchen etc. enthalten sein.

Lebensmittelzubereitung aus ...: Gemeint sind hier Produkte, die Käse imitieren. Bei der Bezeichnung darf das Wort „Käse“ nicht erwähnt werden, daher ist hier die genaue Bezeichnung vom Etikett zu übernehmen! Feta = NUR aus Griechenland (sichtbar am roten Symbol für geschützte Ursprungsbezeichnung)!

genetisch verändert oder aus genetisch verändertem ... hergestellt: Bei (günstigem) Öl, Fett, Mayonnaise/Soßen auf Öl-Basis möglich. Ein Hinweis dazu ist auf dem Etikett der Produkte zu finden: „hergestellt aus genetisch verändertem ...“

Mayonnaise/Salatmayonnaise: Mayonnaise enthält mindestens 70 % Fett (und 5 % Eigelb); Salatmayonnaise enthält mindestens 50 % Fett.

Milcheis darf kein Fremdfett/pflanzliches Fett enthalten. Achtung: pflanzliche Fette können z. B. in Emulgatoren vorkommen. Wenn die pflanzlichen Fette in Geschmack gebenden Zutaten enthalten sind, ist dies erlaubt (z. B. Nüsse, Kakao).

Vanilleeis/Eis mit Vanillegeschmack: Bei Verwendung von „Aroma“ (auch „natürlichem Aroma“), ist die Bezeichnung des Produktes „Eis mit Vanillegeschmack“ und nicht „Vanilleeis“. Hierfür müssen „gemahlene Vanilleschoten“, „Vanilleextrakt“ oder „natürliches Vanillearoma“ verwendet werden.

Hilfestellung hierbei geben auch die Merkblätter 19 und 19a.

7. Lebensmittelrechtliche Vorschriften

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts (Basis-Verordnung)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

Die Links zu den Vorschriften finden Sie unter Rechtliche Vorschriften auf unserer Internetseite.

8. Weitere Informationen

- Checklisten Eigenkontrolle (Beispiele), Merkblatt 58
- Hygieneschulung: Pflicht nach § 4 LMHV, Merkblatt 38
- Nachweisliste für betriebliche Eigenbelehrung, Merkblatt 59
- Inhalte der Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), Merkblatt 60
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen, Merkblatt 75
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen – Mustervorlage (kompakt), Merkblätter 19 und 19a
- Muster für Aushang - Allergene und Zusatzstoffe, Merkblatt 20

9. Zusammenfassung

Überprüfen Sie anhand dieses Merkblattes:

- welche dieser Vorschriften Sie schon erfüllen,
- wie Ihr Betrieb strukturiert ist,
- wo noch Mängel in Ihrem Betrieb sind und
- setzen Sie die geforderten Vorschriften umgehend um.

Bei Fragen können Sie uns gerne kontaktieren.

Wenn die rechtlichen Vorschriften nicht eingehalten werden, müssen Sie mit Gebühren und/oder Ahndungen rechnen.

10. Kontakt

Gesundheits- und Veterinäramt

Abteilung 53.5: Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Fachstelle Lebensmittelüberwachung
Niederdingstraße 30a
48155 Münster

Tel. 02 51/4 92-54 61

Fax 02 51/4 92-54 99

E-Mail: veterinaeramt@stadt-muenster.de

Internet: <https://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz>

Abteilung 53.6: Bereich Gesundheit – Fragen zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Stühmerweg 8
48147 Münster

Tel. Belehrung IfSG 02 51/4 92-53 77

E-Mail: gesundheitsamt@stadt-muenster.de

Internet: <https://www.stadt-muenster.de/gesundheitsamt>