



# Herzlich Willkommen im Landratsamt Karlsruhe

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung!

**LANDKREIS**  
KARLSRUHE

# Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten - Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)

Vortrag vom 07.07.2016 - Vereinsforum  
Rheinstetten

## Übersicht:

- Einführung
- Rechtsgrundlagen
- Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMIV)
- Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln

# Organisation der Lebensmittelüberwachung im Landkreis Karlsruhe

**„Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung“** –  
angesiedelt beim Landratsamt Karlsruhe  
-> 11 Lebensmittelkontrolleure und 7 Tierärzte

Aufgaben:

Betriebskontrollen, ggf. mit Entnahme von Proben

Feststellung von Mängeln, Ahndung von Verstößen, Beratung

Bis 2005: Lebensmittelüberwachung durch WKD-Beamte (Polizei),  
Zuständigkeit heute bei den Kommunen (Landratsämter bzw.  
Bürgermeisterämter der Stadtkreise)

# Organisation der Lebensmittelüberwachung im Landkreis Karlsruhe

- > Schutz des Verbrauchers vor
  - Gesundheitsgefahren
  - Täuschung, Übervorteilung



# Rechtsgrundlagen



- VO (EG) Nr. **178/2002** – „Basisverordnung“
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**)
- VO (EG) Nr. **852/2004** – „EU-Lebensmittelhygiene-VO“
- Lebensmittelhygiene-VO (**LMHV, Tier-LMHV**)
- Infektionsschutzgesetz (**IfSG**)
- Diverse Verordnungen zur Kennzeichnung von Inhalts- und Zusatzstoffen (z. B. LMIV, VorlLMIEV, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – **ZZuIV...**)

# Rechtsgrundlagen



VO (EG) Nr. **178/2002**, **Artikel 14**

„Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist,

dass sie

- a) gesundheitsschädlich sind,
- b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.“

-> **Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden!**

# Rechtsgrundlagen



Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

zentral: § 5 *Verbote zum Schutz der **Gesundheit**.*

„Es ist verboten, Lebensmittel für andere derart herzustellen und zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich i. S. des Art. 14 Abs. 2a VO (EG) Nr. 178/2002 ist.“



# Rechtsgrundlagen

Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

## § 11 Verbote zum Schutz vor **Täuschung**

„Es ist verboten, Lebensmittel unter **irreführender** Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung in den Verkehr zu bringen...“

Außerdem gilt:

**Nachgemachte, wertgeminderte** oder „**geschönte**“ Lebensmittel dürfen ohne ausreichende Kenntlichmachung nicht in Verkehr gebracht werden.



# Rechtsgrundlagen

Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

**Beispiel** für ein „nachgemachtes“ Lebensmittel:

„Surimi“



„echte Garnele“



Die Grundsubstanz für Meeresfrüchte-Imitate ist Surimi, eine aus Fisch hergestellte Eiweißmasse. Diese wird gesalzen und unter Zugabe von Hühnereiweiß oder Stärke durch Wärme verfestigt. Der Einsatz weiterer Zutaten und Zusatzstoffe wie Würzmittel, Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe und/oder Konservierungsmittel verleiht dann zum Beispiel dem Krebsfleischimitat die rote Farbe und den typischen Geschmack (Quelle: [www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)). Korrekt wäre z.B. folgende Kenntlichmachung: „Surimi-Krebsfleisch-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“



# Rechtsgrundlagen

Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Beispiele für Wertminderung:

- „Frikadellen“ mit zu viel Bindemittel
- „Wiener Schnitzel“ aus Schweinefleisch
- „Geschönt“: mit Farbstoffen, z. B. Kurkuma

# Rechtsgrundlagen



Lebensmittelhygiene-VO (LMHV):

**§ 2 (1) [...] nachteilige Beeinflussung:**

eine **Ekel erregende** oder **sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit** von Lebensmitteln

[...] durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren,

**Ekel erregend -> nicht für den menschlichen Verzehr geeignet**



## Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln



**Talad Rom Hoop, der „Falte-den-Schirm-zusammen-Markt“ (Mae Klong, Thailand) – 8 x am Tag durchfährt ein Zug den Markt -> in aller Eile müssen die Waren zusammengerafft oder zur Seite gerückt werden, wenn es der Fahrplan will. (Quelle: Yongrit)**

# Rechtsgrundlagen - Lebensmittelkennzeichnung



**NEU seit 2014: VO (EU) Nr. 1169/2011  
oder Lebensmittelinformations-VO (LMIV)**

-> Bündelung diverser Rechtsnormen (horizontales EU-LM-Recht wird mit Nährwertkennzeichnungsrecht zusammengefasst)

Bisher in D: Lebensmittelkennzeichnungs-VO (LMKV)  
(Pflichtinformationen, Nettofüllmenge, MHD, Zutaten...)

# Rechtsgrundlagen



z. B. Änderung von Health Claims-VO und Anreicherungs-VO; Aufhebung von Etikettierungs-RL, Nährwertkennzeichnung-RL, ...USW.

# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung



**55 Artikel und 25 Anhänge**

## **Ziele:**

- Modernisierung und Vereinfachung
- Täuschungsschutz, Vereinheitlichung
- Verbesserung der Lesbarkeit und Verständlichkeit
- EU- Harmonisierung (Handelshemmnisse abschaffen)



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

## Anwendungsbereich (Art. 1):

- bei loser und verpackter Ware
- Abgabe an Endverbraucher oder Großverbraucher
- über Internet und Versandhandel
- in Restaurants, Gaststätten, Gemeinschaftsverpflegung, Verkehrsunternehmen...
- Was und wie muss deklariert werden?

„Jede Information, die ein LM betrifft und dem Endverbraucher durch ein Etikett, [...] oder in anderer Form, einschließlich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird.“



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

## Pflichtinformationen (Art. 9):

- Identität und Zusammensetzung, v. a. Nennung der für bestimmte Verbrauchergruppen gefährlichen Inhaltsstoffe (**Allergene**)
- Haltbarkeit
- Lagerungshinweise
- Warnhinweise
- ernährungsphysiologische Eigenschaften
- gesundheitliche Gefährdung bei fehlerhaftem Konsum
- Nährwertkennzeichnung usw.

Pflicht zur Weitergabe der Informationen über Zutatenlisten auf Fertigpackungen, Speisekarten, Lieferscheinen, Handelspapieren – Verbot der Irreführung, insbesondere Hinweis auf Imitate!



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

## **Pflichtangaben ALLERGENKENNZEICHNUNG (Anhang II, siehe auch LMKV)**

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

1. Gluten-haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,...)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse... usw.)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
13. Lupinen
14. Weichtiere (z. B. Schnecken).



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

## Achtung:

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.

-> Hervorhebung in Zutatenliste durch Schriftart,-stil oder Hintergrund (z. B. **Fettdruck** oder GROSSBUCHSTABEN)

Ausnahme: Stoffe, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr **allergenes Potential verlieren**, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis.



## Wie erfolgt nun die Umsetzung?

Allergenkennzeichnung *bei unverpackten LM/ loser Ware*:

- Auf einem Schild in der Nähe der Lebensmittel oder
- Durch Auslage eines Zutatenverzeichnisses im für den Verbraucher frei zugänglichen Verkaufsraum. Der Kunde muss dieses ohne Nachfrage einsehen können.
- Mündliche Information unter bestimmten Voraussetzungen möglich (VorLMIEV vom 28.11.14).

# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung



„Die in Absatz 1 zweiter Halbsatz bezeichnete Angabe ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut **sichtbar, deutlich und gut lesbar**

- 1.auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- 2.bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf **Speise- und Getränkekarten** oder in **Preisverzeichnissen**,
- 3.durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte oder
- 4.durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist...“



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

**Mündliche Auskunft** ist möglich, sofern

1. die in Absatz 1 zweiter Halbsatz bezeichnete Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
2. eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 1 vorliegt und
3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist.



# Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

## Erwägungsgrund Nr. 15 der LMIV:

- „gewisse Kontinuität“
- „gewisser Organisationsgrad“
- „gelegentliche“ Abgabe von Lebensmitteln

Die Auslegung der im Erwägungsgrund 15 genannten Begriffe ist u. a. aufgrund der Vielfalt von Vereinsaktivitäten und des Facettenreichtums des Ehrenamtes im Einzelfall vorzunehmen.

Bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Aktivität als unternehmerische Tätigkeit eingestuft wird, berücksichtigen die Behörden die verschiedenen Kriterien in Kombination.



## Rechtsgrundlagen - Kennzeichnung

**Der gelegentliche Verkauf von Mahlzeiten und LM durch Privatpersonen, z.B. bei Vereinsfesten, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene ist ausgenommen!**

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind demnach nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen.

Diese richtet sich vielmehr an den gewerblichen Lebensmittelunternehmer, was eine gewisse **Kontinuität** der Aktivitäten und einen gewissen **Organisationsgrad der Tätigkeit** voraussetzt.

Voraussetzung: im Rahmen einer ehrenamtlichen Tätigkeit

Der lose Verkauf offener Waren bei Vereinsfesten wie beispielsweise selbstgemachter Kuchen unterliegt nicht der Allergenkennzeichnungspflicht.

## Örtliche und bauliche Voraussetzungen

- an befestigten Plätzen, die sauber gehalten werden können
- Abschirmung gegenüber dem Publikum – Hustenschutz
- Schutz gegen Witterungseinflüsse
- hygienisch einwandfreie Wasserversorgung
- ausreichend Kühlmöglichkeiten
- Trennung von Getränkelagerung und Lagerung von offenen Lebensmitteln
- geschlossene Ableitung des Abwassers
- Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtüchern – Warmwasserzufuhr
- bei Mehrweggeschirr, bei Anfall von Kochgeschirr: Spülmaschine, Doppelspülbecken, heißes Wasser
- Oberflächen glatt, nicht aus Holz, ohne Beschädigung

# Räumliche Voraussetzungen

## VO (EG) Nr. 852/2004:

### Einrichtungen:

- stets sauber und instand

### Flächen:

- einwandfreier Zustand
- leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (= Flächen aus glattem, abriebfesten, korrosionsfesten und nicht-toxischen Materialien)

-> Risiko der Kontamination muss vermieden werden



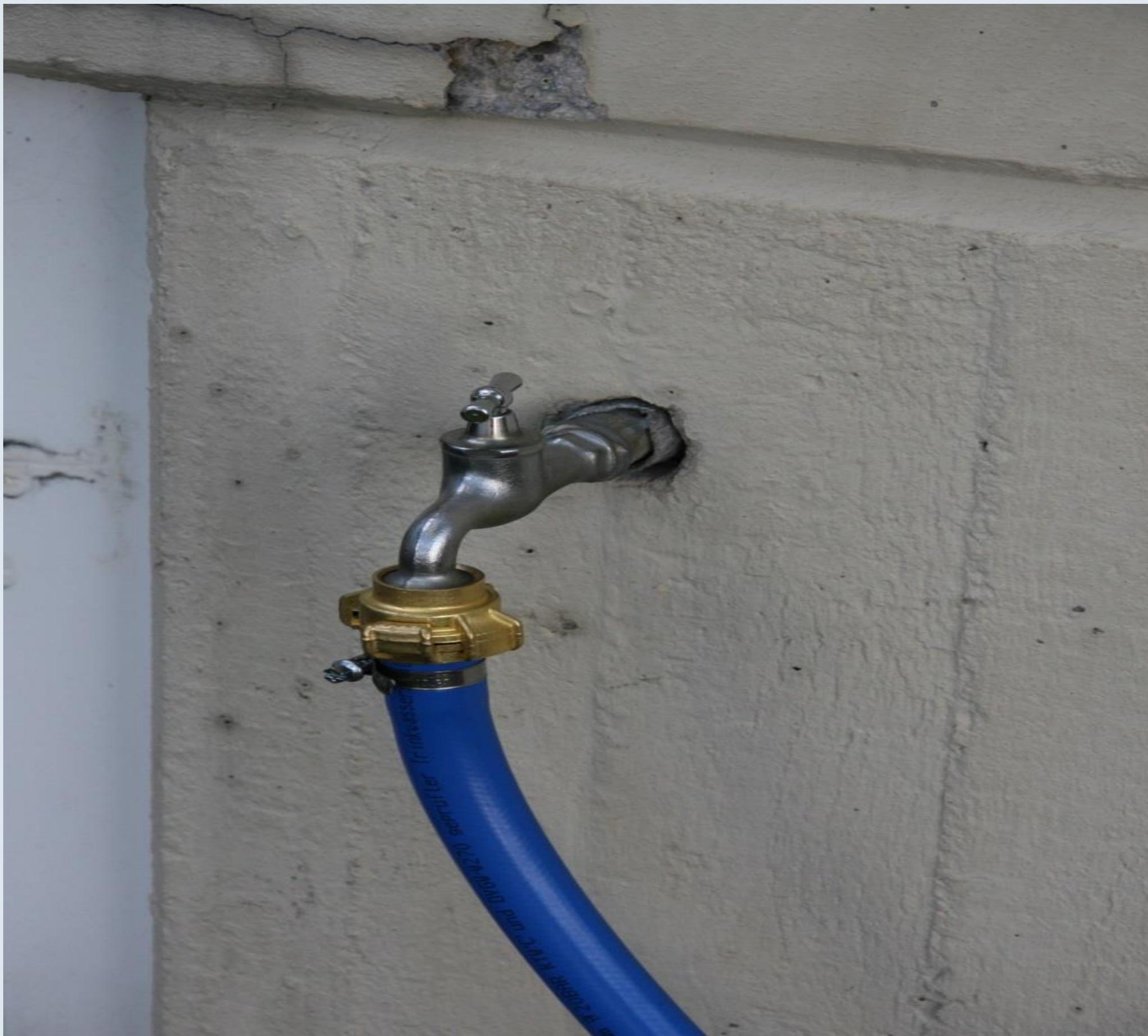


**Versporete und beschädigte Kühlschrankdichtung**









# Sonstige Voraussetzungen

## Abfälle

- stets in verschließbaren Behältern (z.B. Treteimer) aufbewahren
- so rasch wie möglich aus dem Zubereitungsbereich entfernen
- sachgerechte Entsorgung (v. a. Frittieröl und tierische LM nur über zugelassenen Speiseresteentsorger)



**Vorschriftsmäßige  
Abfallagerung**



**Nicht akzeptabel**

# Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (BEK)

-> Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

- Sicherung der „Basishygiene“ in allen Betriebsbereichen
- Organisation der Personalhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung

# Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (BEK)

- **Temperaturüberwachung** beim Lebensmitteltransport sowie in temperaturgeführten Betriebsbereichen, -einrichtungen und Prozessen (Kühl- und Gefriereinrichtungen, Erhitzungsschritte)
- Thermometer in Kühlschränken/ Kühlboxen
- Keine Unterbrechung der Kühlkette

# Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (BEK)

- **Rückverfolgbarkeit** sicherstellen-> Herkunft bei den im Betrieb behandelten, hergestellten, be- und verarbeiteten Erzeugnissen, umfasst z. B. auch Kennzeichnung von selbst unverpackten Waren

# Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen (BEK)

- **Dokumentationspflicht** der BEK

In angemessener Art und Weise nach Betriebsgröße, auch bei Vereinfachten, hier in einfacher Form

Evtl. beschränkt auf Mängelfeststellungen und Fehlerbehebungsmaßnahmen (in Absprache mit Behörde!)

Dringende Empfehlung für Dokumentation bei Eigenkontrollen, bei Verstößen evtl. Verpflichtung

## Zum Schluss: 10 Gebote beim Umgang mit LM

- Waschen Sie sich häufig die Hände, insbesondere nach dem Besuch der Toilette oder zwischen unterschiedlichen Arbeitsprozessen – zur Händetrocknung stets Einmalhandtücher verwenden!
- Lagern Sie rohe und bereits erhitzte Lebensmittel getrennt (keimhaltige von keimarmen).
- Halten Sie die Temperaturen beim Kühlen und Erhitzen ein und kontrollieren Sie dies (Kontrollthermometer) .
- Sollen gegarte Lebensmittel aufbewahrt werden, so kühlen Sie diese rasch durch (auf Kühltemperatur achten!).
- Auf die Verwendung von rohen Eiern verzichten; möglichst Flüssigei verwenden.

## Zum Schluss: 10 Gebote beim Umgang mit LM

- Achten Sie beim Auftauen von Fleisch und Geflügel auf das Entfernen von Auftauflüssigkeit, ohne dabei mit anderen Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Auffangschalen sofort und gründliche reinigen!).
- Wählen Sie Arbeitsgeräte, die vollständig und leicht zu reinigen sind.
- Reinigen Sie Arbeitsgeräte möglichst häufig, besonders vor und nach Arbeitspausen und bei Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel, sowie bei roher und gegarter Ware.
- Wechseln Sie Geschirrtücher, Spüllappen und –bürsten häufig. Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.