



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen von Sonderveranstaltungen (Volksfeste, Vereinsfeste u.ä.)

Das Herstellen und Ausgeben von Speisen und Getränken auf Märkten und bei Veranstaltungen basiert auf dem Lebensmittelhygienerecht. Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften soll die mit den Speisen und Getränken versorgten Personen vor möglichen Lebensmittelinfektionen und Gesundheitsbeeinträchtigungen durch die abgegebenen Speisen und Getränke schützen. Um dies auszuschließen, sind vom Veranstalter sowie den belieferten und anbietenden Betrieben betriebsinterne und -externe Maßnahmen zu planen und durchzuführen.

Lebensmittelunternehmer ist der-/diejenige der/die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem seiner/ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden. Im Hinblick auf den Begriff Unternehmer ist es gleichgültig ob die ausgeübte Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht und ob dieser öffentlich oder privat tätig wird.

Alle Unternehmer, die auf der Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs mit Lebensmitteln umgehen, müssen dies der zuständigen Behörde mitteilen.

1. Personelle Voraussetzungen

Veranstalter von Festen beschäftigen in der Regel Personen, die verschiedene Aufgaben bei der Bewirtung übernehmen. Mit diesen Aufgaben sind auch Verantwortlichkeiten verknüpft. Jeder Mitarbeiter muss entsprechend seiner Tätigkeit und Ausbildung im Hinblick auf eine mögliche Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers unterrichtet bzw. geschult werden. Zudem benötigen Personen, die mit bestimmten Lebensmitteln direkt oder indirekt (über Bedarfsgegenstände z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, vor der erstmaligen Ausübung der Tätigkeit eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz. Die hierfür notwendige Erstbelehrung ist beim zuständigen Gesundheitsamt zu absolvieren.

Die Bescheinigungen müssen zu Kontrollzwecken am Stand bereitgehalten werden (Kopien sind ausreichend). Anschließend ist der Betriebsinhaber für die nach Infektionsschutzgesetz durchzuführenden Nachbelehrungen verantwortlich. Hierzu genügt in der Regel eine ordnungsgemäße Einweisung in die zu verrichtenden Tätigkeiten und die Aufforderung, dem Arbeitgeber bei lebensmittelrechtlich relevanten Erkrankungen und Verletzungen bzw. beim Auftreten von Merkmalen einer Lebensmittelvergiftung sofort zu unterrichten (Hinweis: über die Belehrung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen).

2. Hygienevorschriften bezüglich der baulichen Gegebenheiten

Die Verkaufsstände oder –wagen sind am Veranstaltungsort so zu platzieren dass sie von Sanitäreinrichtungen, Stallungen und anderen Stätten, die Insekten oder Schädlinge (Fliegen usw.) anziehen oder die Speisen und Getränke beeinträchtigen können „ausreichend“ weit entfernt sind.

Eine hygienisch einwandfreie Abgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken ist nur möglich wenn im Freien stehende Stände bestimmte Voraussetzungen erfüllen:

- der *Fußboden* muss fest und staubfrei sein (d.h. ein Stand ohne Boden darf nicht auf einer Wiese/ auf unbefestigtem Untergrund etc. stehen),



- *Seiten-/ Rückwände* müssen geschlossen sein,
- bei Ständen mit seitlicher und/oder rückwärtiger Bedienmöglichkeit kann auf Seiten- und Rückwände verzichtet werden, jedoch muss ein ausreichender Schutz der Lebensmittel vor Beeinträchtigungen gewährleistet werden,
- *Wandflächen* im Arbeitsbereich müssen glatt, möglichst hell, sauber und leicht zu reinigen sein; gleiches gilt, wenn Lebensmittel an Seiten- und Rückwänden ausgehängt oder gelagert werden sollen,
- die *Vorderseite (Trennung von Bedien- zu Kundenbereich, z.B. durch Tisch, Theke etc.)* darf nur im oberen Teil offen (unten geschlossen) sein,
- *beim Verkauf unverpackter Lebensmittel* muss ausreichender Schutz vor Beeinträchtigung gegeben sein (je nach Standgestaltung und Lebensmittel durch Abdeckhaube, Glasscheibe, Verkaufstheke, Ware im rückwärtigen Bereich des Standes etc.),
- *Überdachung*: eine Überdachung muss vorhanden sein; an der offenen Verkaufsseite muss sie zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehend sein,
- Lebensmitteln und Behältnisse dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden,
- eine *Handwaschgelegenheit im Stand* muss mit fließendem Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität (z.B. Camping-Wasserbehälter, Einkochapparat mit Ablaufhahn) ausgestattet sein; Flüssigseife, ggf. Handdesinfektionsmittel; Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle) müssen zur Verfügung stehen,
- falls Lebensmittel im Stand gewaschen werden ist eine separate Möglichkeit zum Waschen erforderlich,
- bei der *Reinigung von Arbeitsgeräten* und dem Spülen von Geschirr und Gläsern ist eine getrennte Spülvorrichtung erforderlich (Hinweis: diese können auch gesammelt und an anderer Stelle gespült werden),
- *Abwasser* muss hygienisch einwandfrei entsorgt werden,
- den Beschäftigten müssen während der gesamten Betriebszeit ausreichend hygienisch einwandfreie *Toiletten* mit Handwaschgelegenheit (mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender, Einmalhandtüchern) auf dem Festgelände oder in der Nähe (Gaststätten etc.) zur Verfügung gestellt werden,
- das Aufstellen von Brättern sollte nur an für Besucher unzugänglichen Stellen erfolgen (ggf. Friteusen und Pfannen mit Scheibe absichern),
- bei der Zubereitung von Speisen auf offenem Feuer ist ein Schutz vor Kontaminationen durch Witterungseinflüsse, vorbeigehende Personen oder Tiere zu gewährleisten (z. B. durch eine Abdeckung),
- die Standkennzeichnung ist mit einem deutlich lesbaren Namensschild (mit Anschrift) anzubringen.

3. Hygienevorschriften bezüglich des Umgangs mit Lebensmitteln

Oberstes Gebot bei der Zubereitung von Speisen ist die Anwendung einer guten Hygienepraxis. Lebensmittel dürfen daher nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass eine nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Aerosole, Rauch, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und



Landkreis Harz

Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren wirksam verhindert wird.

Die Beförderung unverpackter Lebensmittel oder Speisen muss so erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung z.B. durch Witterung, Boden, Kleidung oder den Körperkontakt des Tragenden ausgeschlossen ist. Eine geeignete Abdeckung bzw. der Transport in geschlossenen Transportbehältnissen ist erforderlich. Diese müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen und dürfen nicht auf Flächen abgestellt werden die betreten werden.

Zu garende Speisen sollten vollständig durcherhitzt werden. Warme Speisen müssen eine Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C aufweisen. Die Heißhaltezeit sollte etwa drei Stunden nicht überschreiten.

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend kühl aufbewahrt werden. Besonderes Augenmerk gilt dabei der Aufbewahrung sensibler Produkte, wie z.B. roher Bratwürste, Fleischerzeugnissen wie Schaschlik, Steaks, Schnitzel, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten etc. oder auch rohem Teig für Waffeln oder Crêpes. Solche Produkte sollten nur in Kühleinrichtungen gelagert und allein die zur gegenwärtigen Verarbeitung benötigte Menge entnommen werden. Zu beachten ist dass die vorhandene Kühlkapazität ausreichend bemessen ist. Entscheidend ist die Einhaltung einer geschlossenen Kühlkette. Grundsätzlich sind Fleisch- und Wurstwaren von anderen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Ebenso sollten bereits gegarte Speisen, fertige Salate oder Desserts/ Kuchen verschlossen oder nicht in direkter Nähe zu ungewaschenem Gemüse, in Kartons verpackten Lebensmitteln oder Getränkekisten aufbewahrt werden.

Erzeugnis	Temperaturanforderung max.
Geflügel und Hackfleischerzeugnisse	+ 4°C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7°C
Frische Fischereierzeugnisse, Krebs und Weichtiererzeugnisse, gekocht	In schmelzendem Eis oder bis + 2°C
Räucherfisch, Marinaden, Bratfisch, Kochfisch, Fischereierzeugnisse in Gelee etc.	+ 7°C
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen	+ 7°C
Feinkost-, Obst-, Gemüsesalate	+ 7°C
Milcherzeugnisse, z.B. Tzaziki, Frischkäsezubereitungen	+ 10°C
Tiefkühlprodukte	- 18°C

Besondere Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Speisen:

Grundsätzlich ist zu prüfen, ob Speisen, bei denen keine oder nur eine unzureichende Gefahrenbeherrschung möglich ist, überhaupt angeboten werden. Das Angebot von Lebensmitteln die unter Verwendung von rohen Eiern hergestellt und nicht erhitzt werden (z.B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.) ist bei öffentlichen Veranstaltungen wegen des hohen Hygienrisikos auszuschließen. Hackfleisch, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, wie z.B. Steaks, Filet und Schnitzel, sowie Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Fleischerzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder Innereien auf Spießen sollten nur vollständig durcherhitzt zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Empfehlenswert ist es diese nicht am Veranstaltungsort herzustellen sondern verzehrfertig zu beziehen. Auch ein Bezug tiefgefrorener Hackfleischerzeugnisse von Lieferanten kann in



Landkreis Harz

Erwägung gezogen werden. Eingefrorene Hackfleischerzeugnisse müssen nach dem An- oder Auftauen unverzüglich durcherhitzt werden. Gleiches gilt für rohe Bratwürste und Schaschlik die spätestens am Tag nach der Herstellung vollständig durcherhitzt werden müssen. Besondere Vorsicht ist auch bei der Ausgabe von Geflügelgerichten geboten. Die Abgabe dieser Erzeugnisse sollte nur von erfahrenen Gewerbetreibenden in Betracht gezogen werden.

Soll eine Getränkeschankanlage betrieben werden, so ist vom Besitzer der Schankanlage der Nachweis über eine wiederholte Betriebssicherheitsprüfung zu erbringen und der Lebensmittelüberwachung rechtzeitig vorzulegen. Für die hygienischen Bedingungen der Anlage sind Verleiher und Entleiher verantwortlich.

Vor Inbetriebnahme sowie in angemessenen Abständen während der Nutzung ist eine Reinigung der Schankanlage durchzuführen. In unmittelbarer Nähe des Getränkeausschanks müssen Vorrichtungen für das sachgerechte Spülen und Klarspülen der Schankgefäße vorhanden sein. Dafür darf nur Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in regelmäßigen, kürzeren Abständen bzw. durch ständigen Zulauf von Frischwasser fortlaufend zu erneuern. Ein Warmwasserzugang ist zu empfehlen.

4. Auszeichnung von Speisen und Getränken

Die Preisauszeichnung der angebotenen Speisen und Getränke muss gut sichtbar sein. Anzugeben sind Inklusivpreise (Verbraucherendpreise). Die Kennzeichnung darf nicht irreführend sein.

Die Preisauszeichnung besteht aus:

- der Bezeichnung, z.B. Bier,
- bei Getränken die Füllmenge (z.B. 1 Liter, 1kg, 1 Stück, 100g, 100ml) und dem Preis in €.

Weiterhin gelten insbesondere folgende Kennzeichnungsvorgaben:

- bei Steaks und Gulasch die nicht vom Rind stammen ist die Angabe der Tierart erforderlich, z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak bzw. Schweinegulasch; ebenso muss beim Verkauf von zubereitetem Fleisch die Tierart ersichtlich sein (z.B. vom Schwein, vom Lamm),
- Fantasiebezeichnungen müssen näher erläutert werden (z.B. Winzertopf, Kelterspieß, Eichenhofbraten),
- bei Kuchen und Eis ist zu beachten: bei Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form (Schoko-Streusel, Schoko-Tröpfchen) ist die Bezeichnung anzupassen (z. B. „Schokoladenüberzug aus kakaohaltiger Fettglasur“, „Stracciatella-Eis mit kakaohaltiger Fettglasur“),
- werden Gerichte oder Speisenkomponenten mit „aus ökologischem Anbau“ oder „Bio“ ausgelobt, muss sichergestellt sein, dass die Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen, regelmäßig kontrollierten Öko-Betrieben stammen. Dabei müssen 95 % der Zutaten ökologischer Herkunft sein. Zudem müssen sog. Biogastronomiebetriebe als solche zugelassen sein.

5. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei der Abgabe loser Ware

Unter „lose abgegebener Ware“ sind nicht vorverpackte Lebensmittel zu verstehen. Das sind Lebensmittel die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, auf Wunsch des

Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.



Landkreis Harz

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln in Restaurants, Imbisseinrichtungen, Bäckereien, Fleischereien, in der Gemeinschaftsverpflegung oder auf dem Wochenmarkt müssen Informationen über Zusatzstoffe und Allergene vor dem Kaufabschluss bzw. vor der Abgabe des Lebensmittels gut sichtbar bzw. für den Verbraucher zugänglich, deutlich und gut lesbar bereitgestellt werden. Die Zuordenbarkeit der kennzeichnungspflichtigen Angaben zu den jeweiligen Lebensmitteln ist zu gewährleisten. Nur anhand der Bezeichnung des Lebensmittels kann der Käufer feststellen, welche Zusatzstoffe und Allergene zu welchem Lebensmittel gehören.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene kann an verschiedenen Stellen erfolgen:

- auf einem Schild an oder in der Nähe des Lebensmittels (praktikabel in Bäckereien, Fleischereien, auf Wochenmärkten),
- in einem Aushang in der Verkaufsstätte, auf einer Angebotstafel oder im Preisverzeichnis (auch als Fußnoten möglich),
- in Gaststätten auf Speise- oder Getränkekarten (Fußnoten möglich),
- in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Produktmappe, Zusatzstoffliste).

Es muss deutlich auf die entsprechende Informationsmöglichkeit hingewiesen werden, z. B. durch ein Schild im Verkaufsraum oder einen Hinweis in der Speisekarte bzw. auf der Angebotstafel.

5.1. Spezielle Vorgaben für die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen**

Wird zur Kenntlichmachung ein Schild an der Ware gewählt oder erfolgt die Angabe in Gaststätten in der Speisekarte, müssen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe die in § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung aufgeführt sind mit ihren Klassennamen bzw. Behandlungsverfahren deklariert werden:

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoffe) E 100 – E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff “	Alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 – Tartrazin E 104 – Chinolingelb E 110 – Gelborange S E 122 – Azorubin E 124 – Cochenillerot A E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich zu diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff “ oder „ konserviert “	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni
Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz “ „mit Nitrat “, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat “	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel “	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel



Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Zusätzlich hierzu gibt es Vorgaben in Bezug auf bestimmte Zutaten welche den Zusatzstoffen im Hinblick auf die Kenntlichmachung gleichgestellt sind:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

5.2. Spezielle Vorgaben für die Kenntlichmachung von Allergenen

Ist die Angabe eines Zutatenverzeichnis für das jeweilige Lebensmittel nicht vorgesehen, so muss vor der Nennung der Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, das Wort „enthält“ aufgeführt werden.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind:

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
- **Krebstiere**,
- **Eier**,
- **Fische**,
- **Erdnüsse**,
- **Sojabohnen**,
- **Milch** (einschließlich Laktose),
- **Sellerie**,



- **Senf,**
- **Sesamsamen,**
- **Lupinen,**
- **Weichtiere** und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse,
- **Schalenfrüchte**, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien,
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

„Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind namentlich anzugeben, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z.B. Weizen, Roggen u.s.w.) bzw. die Art der Schalenfrucht (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Pistazien u.s.w.) sind zu benennen (z.B. „enthält: Weizen“).

Ist die allergene Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels benannt (z.B. Weizenbrot, Milchspeiseeis, Senfsoße) oder bezieht sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende allergene Zutat (Joghurt, Sahneeis, Butter, Forelle, Hering) ist dies als Kennzeichnung ausreichend. Enthält das Lebensmittel jedoch weitere allergene Zutaten, müssen diese angegeben werden (z.B. „Weizenbrötchen (enthält Sesam)“, „Milchspeiseeis (enthält Ei)“).

Die Kenntlichmachung von Allergenen kann auch durch eine unmittelbare und für den Verbraucher leicht zugängliche elektronische Information (z.B. PC, Terminal, Ausdruck aus Waagen etc.) vorgenommen werden. Zudem ist ebenso eine mündliche Auskunft des Personals als ausreichend anzusehen. Voraussetzung hierfür ist, dass die Mitarbeiter hinreichend unterrichtet sind, eine schriftliche Information in der Betriebsstätte vorhanden ist und dass diese auf Nachfrage des Verbrauchers leicht zugänglich ist. Außerdem muss im Verkaufs- bzw. Gastraum deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln

Auf die Verordnung (EU) Nr. 2017 / 2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln wird verwiesen. Weiterführende Informationen hierzu können unter den unten angegebenen Kontaktdaten erfragt werden.

Anmerkung:

Die im Merkblatt aufgeführten Sachverhalte erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weiterführende Fragen steht das

**Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
des Landkreises Harz,
Friedrich-Ebert-Str. 42
38820 Halberstadt**

gern zur Verfügung. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an:

Tel.: 03941/5970 4460 und 4257
Fax: 03941/5970-13 4621.



Zu widerhandlungen

Zu widerhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen können als Straftat oder als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Die im Merkblatt aufgeführten Verhaltensregeln basieren auf den nachstehend aufgeführten Verordnungen und Gesetzen des Gemeinschaftsrechtes sowie des nationalen Rechts in der jeweils geltenden Fassung:

- Verordnung (EG) 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates 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,
- Verordnung (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EU) 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV),
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seine Folgevorschriften,
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV),
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV),
- Lebensmittelinformations-Durchführungs-Verordnung (LMIDV),
- Infektionsschutzgesetz (IfSG),
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV).

Weitere Vorgaben beispielsweise des Gewerberechts, des Arbeitsschutzes, des Brandschutzes, des Eichrechts usw. bleiben von den Ausführungen in diesem Merkblatt unberührt. Setzen Sie sich bei Fragen hierzu bitte mit der jeweils zuständigen Behörde in Verbindung.