



# **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten**



**Baden-Württemberg**

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

**An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:  
Tierärztliche und Lebensmittelchemische Sachverständige,  
Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg  
sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene**

## ***Inhalt***

---

Bauliche und sonstige Voraussetzungen.....	4
Geschirr und Gerätschaften.....	4
Trink- und Abwasser.....	5
Abfallentsorgung.....	5
Toiletten.....	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln.....	6
Grundsätze.....	6
Leicht verderbliche Lebensmittel.....	7
Getränke.....	8
Kennzeichnung.....	8
Wein.....	9
Preisauszeichnung.....	9
Personalhygiene.....	9
Rechtsgrundlagen und Merkblätter.....	10

## **Vorwort**

---

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

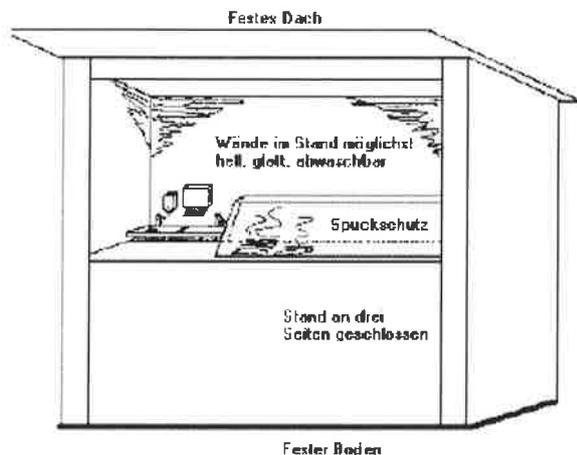
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

*Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:*

## **Bauliche und sonstige Voraussetzungen**

**Der Untergrund** für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

**Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

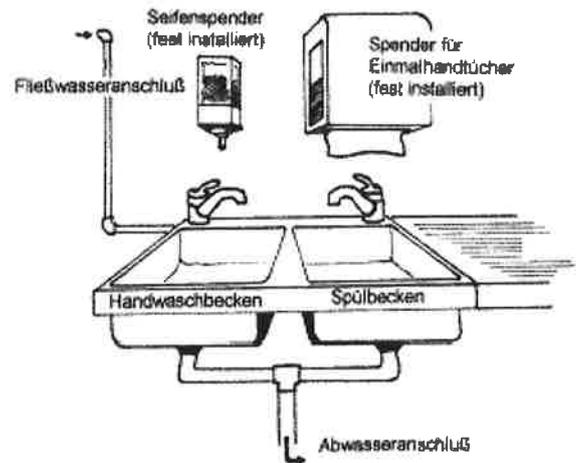


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

**Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln** müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend ( $> 1,5$  m) entfernt sein.

### **Geschirr und Gerätschaften**

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens  $90^{\circ}\text{C}$ ) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

### **Trink- und Abwasser**

**Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauch-

leitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen i.d.R. nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Die Einrichtung einer Anlage, aus der Trinkwasser zeitweilig entnommen oder zeitweilig an Verbraucher abgegeben wird, sowie die voraussichtlicher Dauer des Betriebs ist dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich schriftlich anzuzeigen.

**Eis**, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

**Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindecapsetzungen sind zu beachten.

### **Abfallentsorgung**

**Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle** müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden,

dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

### **Toiletten**

**Toilettenräume** müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

## **Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln**

### **Grundsätze**

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.

- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -ausgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.

- ☞ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ☞ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- ☞ Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

### **Leicht verderbliche Lebensmittel**

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden.

#### **Temperaturanforderungen (Ausschnitt):**

<b>Erzeugnisse</b>	<b>max.</b>
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	7°C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

**Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen** (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene

Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

**Fleisch und Fleischerzeugnisse** müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von **Döner Kebab** muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

**Tiramisu** oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halb-

stündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

**Backwaren** sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- ☞ getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- ☞ getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- ☞ getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidbretter (nicht aus Holz)
- ☞ Spülmaschinen zur Reinigung und Keim-

## **Kennzeichnung**

---

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- ☞ Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- ☞ Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder

freimachung von Arbeitsgeräten

### **Getränke**

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.

Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

### **Allergenkennzeichnung**

Es wird **empfohlen** allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

### **Wein**

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

### **Personalhygiene**

---

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegebotsen von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

(Achtung: Im Lauf des Jahres 2010 wird ein neues Weinbezeichnungsrecht in Kraft treten, das spätestens ab 1.1.2011 gelten wird. Weine, die vor dem 1.1.2011 korrekt etikettiert wurden, dürfen jedoch weiterhin unter ihrer alten Bezeichnung verkauft werden)

### **Preisauszeichnung**

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

**Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberem Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

**Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

## **Rechtsgrundlagen und Merkblätter**

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

[www.service-bw.de/](http://www.service-bw.de/) > Adressen, Nummern Öffnungszeiten > U > Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

[http://www.gesundheitsamt-](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_ifSG.aspx)

[bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang\\_mit\\_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen\\_an\\_Nahrungsmittelbetriebe\\_nach\\_dem\\_ifSG.aspx](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_ifSG.aspx).

### **Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:**

☞ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>

☞

☞ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:DE:PDF>

☞

☞ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf)

☞

☞ Infektionsschutzgesetz <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>

☞

☞ LFGB <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>

☞

☞ LMKV <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>

☞

☞ ZZUV [http://bundesrecht.juris.de/zzulv\\_1998/index.html](http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html)

☞

☞ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch

TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung [http://bundesrecht.juris.de/trinkwv\\_2001/index.html](http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html)

☞

☞ Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) [http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv\\_2007/gesamt.pdf](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf)

☞

☞

### **Technische Regeln und Normen:**

☞ Technische Regeln für Getränkeschankanlagen

[http://www.umwelt-online.de/recht/t\\_regeln/trsk/ueber.htm](http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm)

- TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- ☞ DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
- DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
- DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
- DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

## **Merkblätter:**

- ☞ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt <http://www.lsvbw.de/cms/docs/doc6693.pdf>
- ☞ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion [www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps zu lebensmittelhygiene reinigung und desinfektion.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf)
- ☞ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- ☞ Merkblatt: „Frittierfette“ [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- ☞ Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“ [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- ☞ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- ☞ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- ☞ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- ☞ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation [www.dvgw.de/pdf/twin08\\_03.pdf](http://www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf)

**Dieser Leitfaden ist kann beim  
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg  
unter [www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de) > Unser Service > Broschüren  
heruntergeladen werden.**

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg  
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart  
[www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)  
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: September 2014



## Information zur Abgabe privat hergestellter Lebensmittel

Häufig werden bei Veranstaltungen von Schulen, Vereinen u.ä. oder anderen Gelegenheiten von Privathaushalten überlassene Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel "öffentlich" abgegeben bzw. verkauft.

Dazu wird darauf hingewiesen, dass bei einer "öffentlichen" und / oder bezahlten Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen oder zubereiteten Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist.

Davon ist insbesondere dann auszugehen, wenn es regelmäßige Veranstaltungen von Schulen, Vereinen, kirchlichen oder ähnlichen Einrichtungen sind, für die größere organisatorische Vorbereitungen erforderlich sind oder bei denen Lebensmittel gegen Entgelt abgegeben werden.

Die Verantwortlichen bei den oben aufgeführten Veranstaltungen, ebenso wie für öffentliche (Straßen-) Feste o.ä., sind Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und haben somit die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Dieses gilt auch für einzelne Sonderverkäufe privater Lebensmittel durch Eltern- / Schülerinitiativen oder Vereinen (wie z. B. dem Verkauf aus karitativen Gründen oder zur Unterstützung der Klassenkasse/Vereinskasse o.ä.) in Cafeterias und Mensen o.ä. von Schulen oder auf Märkten o.ä..

Deshalb ist auch hier zu beachten, dass Lebensmittel, die nicht sicher oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen ( VO (EG) 178/2002, Artikel 14).

Unter Beachtung der allgemeinen Grundsätze der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, wie

- Waschen der Hände vor Abgabe von Lebensmittel,
- kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen,
- saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck,
- hygienische und sachgerechte Lagerung (einschließlich Kühlung auf Temperaturen unter 7°C bei Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie z.B. bei Pizzaschnitten) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen),
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielsweise durch Anhusten oder Anzusehen sowohl durch Käufer als auch Verkäufer durch Hustenschutzvorrichtungen,

sind keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel zu erwarten. - Dieses sind aber "nur reine" Hygienemaßnahmen. Deswegen müssen die Verantwortlichen darüber hinaus dafür sorgen, dass durch eigene Maßnahmen und Kontrollen verhindert wird, dass, auch keine sonstigen "kritische Punkte" (wie z.B. durch den Zustand der Ver-, Zubereitungs- und Abgaberäumlichkeit usw. oder auch die Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können (VO (EG) 852/2004, Artikel 5).

---

In dieser Hinsicht ist daher auch die so genannte "Wareneingangskontrolle" von besonderer Bedeutung.

So ist dabei z.B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren, wie z. B. Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen u.a. (Kuchen, Bienenstich, Torten, "belegte Brötchen", Pizzaschnitten, Salate usw.), unter ausreichender Kühlung und ohne Unterbrechung der Kühlkette angeliefert, angenommen und unverzüglich so aufbewahrt werden.

Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z. B. durchgebackene Kuchen ohne Kremfüllung u.ä., angenommen werden.

Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel "beeinträchtigt" sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligten ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden.

Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und -hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person oder ein dafür verantwortliches Team benennen, welche(s) sich mit diesen Vorgaben auseinandersetzt und diese umsetzt. Von diesen Verantwortlichen können dann, an die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden, Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene vorgenommen und diese auch überwacht werden sowie, unterstützend dazu, Merkblätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmittel, wie z.B. Torten, Salaten usw., erstellt und an diese verteilt werden.

In diesem Zusammenhang wird zusätzlich darauf aufmerksam gemacht, dass auch für diesen Bereich die Produkthaftung gilt.

*Dabei spielt auch eine Rolle, dass, wenn in Gebäcke zum Zwecke des Kaufanreizes z.B. Geldstücke, Spielzeugfiguren usw. eingebacken sein sollten, auf die Gefahr des versehentlichen Verschluckens dieser Gegenstände beim Verzehr bereits zu Beginn der Veranstaltung (schriftlich durch Aushang!) hinzuweisen ist.*

Weiter wird darauf hingewiesen, dass, nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), wer z. B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist - vor Beginn dieser Tätigkeit - eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigt. Deshalb müssen die Verantwortlichen, z. B. der Eltern- / Schülerinitiative, des Vereins oder Veranstalters, nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sind, die Übrigen, mit Lebensmitteln befassten Personen, entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

- Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht! -

---

**Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)**  
**Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)**  
**Deutscher Bauernverband e. V. (DBV)**  
**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)**  
**Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV)**  
**Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)**

**Leitlinie für gute Verfahrenspraxis**  
gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

**Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel**  
**tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels**  
**lose oder selbst verpackt abgegeben werden**

*(August 2006)*

*Diese Leitlinie wurde unter Koordinierung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz geprüft; die vorliegende Fassung entspricht dem Konsens von Bund, Bundesländern und herausgebenden Verbänden und wurde am 6.11.2006 von der Bundesregierung der Europäischen Kommission mitgeteilt.*

**1. Geltungsbereich**

Lebensmittelunternehmer sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene gehalten, die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften des Art. 4 sowie die Vorgaben zur Gefahrenanalyse und Kritischen Kontrollpunkte gemäß Art. 5 zu erfüllen. Hierbei spielen die Einhaltung geeigneter Temperaturen und Temperaturführung eine entscheidende Rolle.

Diese Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beinhaltet Temperaturen für die Lagerung und Abgabe von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Betrieben des Einzelhandels im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Hierzu zählen insbesondere Betriebe des filialisierten und nicht filialisierten **Lebensmittel-Einzelhandels** sowie Betriebe der **Gastronomie** und des **Fleischerhandwerks**.

Geltungsbereich und Umfang dieser Leitlinie orientieren sich an den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Leitlinie gilt nur für die Betriebe des Einzelhandels, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und somit der allgemeinen Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 unterliegen. Ferner umfasst die Leitlinie nur Produktgruppen, die unter Bezugnahme auf § 7 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VII der nationalen „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ (Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier) [Entwurf 8.8.2006] relevant sind.

Folglich gilt diese Leitlinie nur für

- Betriebe des Einzelhandels, die Lebensmittel tierischen Ursprungs im Betrieb – ggf. nach eigener Herstellung – lose oder selbst verpackt an Verbraucher abgeben / verkaufen;
- Einzelhandelsunternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben, lagern und/oder transportieren und dies eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang\* darstellt.

\* Eine Konkretisierung dieser unbestimmten Begriffe kann erfolgen nach Inkraftsetzung der nationalen „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“

## 2. Definitionen

- *Einzelhandel*  
„Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants u. ä. Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.“  
[VO Nr. 178/2002 Art. 3 Nr. 7]

**Anmerkung:** Damit werden unter dem Begriff „Einzelhandel“ die Betriebe des Gastronomiegewerbes und Ladengeschäfte aller Art subsumiert.

### 3. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Kühlung allein kann die Vermehrung von Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Wesentlich für die absoluten Keimzahlen sind die Dauer der Kühlung und die Kühltemperatur. Die Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen ist darüber hinaus von weiteren inneren (z. B. pH- und  $a_w$ -Wert) und äußeren Faktoren (z. B. Atmosphäre) abhängig.

In der folgenden **Tabelle** sind Temperaturen für einige kühlbedürftige Lebensmittelgruppen aufgeführt. Die Zusammenstellung bildet nur die Produktbereiche, für die es in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. in Anlage 5 der Verordnung zur „Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel“ explizite Temperatur-Vorschriften gibt und die entsprechend Kapitel VII der Anlage 5 differieren können.

Bezüglich Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln wird auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 und Anhang III, Abschnitt VII Nr. 3 verwiesen.

Weitere Temperaturempfehlungen und Produktgruppen können ggf. in den jeweiligen Leitlinien für Gute Hygienepaxis der verschiedenen Branchenverbände aufgenommen werden.

Die in der **Tabelle** genannten Temperaturen gelten nur für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels

- lose an den Verbraucher abgegeben werden oder
- selbst verpackt und anschließend an den Verbraucher abgegeben werden.

Kühlpflichtige Lebensmittel in Fertigpackungen, die vom Hersteller verpackt und mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder **Verbrauchsdatum** versehen wurden, sind in der Originalpackung bei den Temperaturen gemäß der Herstellerangabe auf der Packung zu lagern und zu transportieren. Ab Öffnung der Originalpackung, z. B. bei Großpackungen, gelten die Temperaturen der Leitlinie.

**Tabelle: Temperaturanforderungen\* für bestimmte kühlpflichtige Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden**

Lebensmittel **	Temperatur *** (nicht mehr als / max.)
▪ frisches Fleisch von Huftieren	+7°C
▪ Hackfleisch (lose oder selbst verpackt) - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24 h-Abgabe	Umgebungstemperatur  Umgebungstemperatur**** Produkttemperatur****
	+7°C  +4°C +7°C
▪ Fleischzubereitungen	+7°C
▪ Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	+7°C
▪ frisches Geflügelfleisch	+4°C
▪ Geflügelhackfleisch/Geflügelhackfleischzubereitungen	+4°C
▪ Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
▪ Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+4°C
▪ Kleinwild	+4°C
▪ Großwild	+7°C
▪ Farmwild	+7°C

\* gilt bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zur Entnahme aus der Selbstbedienungseinrichtung durch den Verbraucher; kurzfristig kann von den Temperaturanforderungen abgewichen werden, sofern dies erforderlich ist, die Gesundheit des Endverbrauchers nicht gefährdet wird und die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden

\*\* siehe Begriffsbestimmungen Anhang I Verordnung (EG) Nr. 853/2004

\*\*\* sofern nicht anders angegeben, handelt es sich um Produkttemperaturen

\*\*\*\* kumulativ

#### 4. Temperaturerfassung

Sowohl im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen als auch für die amtliche Überwachung spielt die Ermittlung der jeweiligen Temperatur eine wichtige Rolle. Für Eigenkontrollen wird in der Regel die Bestimmung der Lagertemperatur bzw. Umgebungstemperatur der Produkte für ausreichend erachtet; auf diesem Weg ist eine zerstörungsfreie Messung möglich.

Im Folgenden sind einige Aspekte zur Temperaturerfassung aufgeführt:

- Messgeräte: Flüssigkeitsthermometer (Alkohol, kein Quecksilber)  
Kontaktthermometer (elektronisch)  
Strahlungsmessgeräte (berührungslos)
- Kalibrierung: physikalischer Fixpunkt (Eis – Wasser – Mischung)  
Vergleichsmessung mit geeichten oder kalibrierten  
Temperaturmessgeräten höherer Genauigkeit
- Messart: Einmalmessung (kurzzeitig)  
Messung mit Registriergeräten (langfristig), ortsfeste  
oder bewegliche Einrichtung
- Messort: Produktoberfläche / Kernbereich (Produkttemperatur)  
Umgebungsluft bei der Lagerung (Umgebungstemperatur)
- Temperaturfühler: Beachten der spezifischen Eigenschaften wie  
Temperaturbereich, Messpunkt am Fühler und  
dessen chemische sowie mechanische  
Beständigkeit.



# Merkblatt

## Frittierfette

Stand: Januar 2004

---

### 1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

### 2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen zahlreiche Umwandlungsprodukte, von denen einige im Verdacht stehen, gesundheitsschädlich zu sein. Solche Frittierfette gelten als verdorben, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Nachteilig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden

### 3. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben.

### 4. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täg-

lich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

### 5. Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175 °C

Zu hohe Temperatur schadet dem Fett, es verdirbt schneller. Ist die Frittiertemperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf.

Bei Temperaturen über 175°C wird außerdem vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid steht im Verdacht krebserregend zu sein und entsteht vor allem beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen.

Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte festes Frittierfett zuerst bei 60°C bis 80°C geschmolzen werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

### 6. Wie lange kann ein Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Fett und von Art und Menge an Frittiergut ab.



Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb möglichst getrennte Frittierbecken verwenden.

Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiergut: anhaftendes Eis weitgehend entfernen.

Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittierfett problemlos 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

### **7. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Fritteuse reinigen**

Die angebrannten Frittierrückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb soll das Fett täglich über ein Fettfilter filtriert werden. Fritteuse und besonders die Heizschlangen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen.

### **8. Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?**

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

a) merkbare Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)

b) den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (Regelmäßig probieren!)

Die Farbe kann täuschen: auch ein helles Frittierfett kann bereits verdorben sein.

Eine **zusätzliche** Beurteilungshilfe stellen Teststäbchen und Testkits dar, die im Fachhandel erhältlich sind.

Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu erneuern.

Im alltäglichen Betrieb sollte nur soviel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

### **9. Wohin mit dem gebrauchten Fett?**

Erkundigen Sie sich bei ihrer Abfallbehörde, welche Entsorgungsmöglichkeiten es in ihrer Nähe gibt.

Keinesfalls darf Frittierfett in die Kanalisation oder in den Hausmüll gegeben werden.

### **10. Alternative Frittiertechniken**

Heutzutage werden vermehrt auch Frittiertechniken eingesetzt, bei denen nur ein teilweiser Fettaustausch stattfindet oder bei denen Zusätze die Haltbarkeit des Fettes verlängern sollen.

Werden solche Techniken eingesetzt, muss das Fett besonders aufmerksam überprüft werden, am besten mit einem geeigneten Messgerät.



**Kontakte:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
eMail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;  
eMail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,  
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;  
eMail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>



# Merkblatt

## Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

Stand: Mai 2003

### 1. Kennzeichnung

Die Speiseeisverordnung verlangt bei loser Abgabe an den Verbraucher die Angabe der Verkehrsbezeichnung

- auf einem Schild neben der Ware
- oder in einem Aushang beim Verzehr in der Verkaufsstätte;
- zusätzlich auf der Speisekarte.

Speiseeis kann als **Eis** in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten bezeichnet werden. **Dies gilt nicht für Wassereis (Punkt 8).**

In den **Leitsätzen für Speiseeis\*** sind Speiseeissorten definiert. Diese Bezeichnungen können als Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, sofern die so bezeichneten Speiseeissorten mindestens den genannten Anforderungen entsprechen. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht:

#### **1. (Eier-)Kremeis, (Eier-) Cremeis**

mindestens 50 % Vollmilch und auf 1 Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Ei-gelb, kein zusätzliches Wasser

#### **2. Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis**

mindestens 18 % Milchfett aus dem verwendeten Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)

#### **3. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)**

mindestens 70 % Vollmilch

Bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, kann darauf in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen werden: **Joghurt-eis**

#### **4. Eiskrem, Eiscreme**

mindestens 10 % Milchfett

#### **5. Fruchteis**

mindestens 20 % Frucht

(Fruchteis aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 10 % Frucht)

#### **6. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme**

mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack

#### **7. (Frucht)-Sorbet**

mindestens 25 % Frucht

(Sorbet aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 15 % Frucht);  
keine Milch oder Milchbestandteile

#### **8. Wassereis**

Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 3, 5 oder 7 erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 Prozent, der von süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten stammt.

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("**Fremdfett-Verbot**"). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z.B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

### 2. Kenntlichmachung

#### **2.1. Farbstoffe**

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Speiseeis wird durch die Zusatzstoff-ZulassungsVO geregelt.

Der Gehalt an Farbstoffen ist kenntlich zu machen. Dies gilt auch bei einem Zusatz

\* Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, GMBI 2003 Nr. 8-10, S 221



über eine gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen).

Die Kenntlichmachung erfolgt durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild beim Lebensmittel. Sie kann auch in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, erfolgen, wenn dort **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben sind. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

In Gaststätten hat die Kenntlichmachung „mit Farbstoff“ grundsätzlich auf Speisekarten zu erfolgen, wobei die Angabe hier auch als Fußnote angebracht werden kann, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

#### Hinweise:

- Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten.
- Auch der Zusatz von Carotinen (E 160) und Riboflavin (E 101) ist kenntlichmachungspflichtig.

### 2.2. Färbende Lebensmittel

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich. Sofern dadurch eine bessere Beschaffenheit (z.B. ein höherer Fruchtgehalt) vorgetäuscht wird, ist dies z.B. durch den Wortlaut "**mit färbenden Lebensmitteln**" kenntlich zu machen.

### 2.3. Kakaohaltige Fettglasur

Bei Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur (Überzugsmasse) oder kakaohaltigen Pflanzenfettraspeln (z.B. bei Stracciatella) anstelle von Schokolade muss eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgen (z.B. durch die Angabe "**mit kakaohaltiger Fettglasur**").

## 3. Angaben bei Diabetiker-Eis

Diabetiker-Eis darf offen nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

Folgende Angaben sind auf einem Schild neben dem Speiseeis sowie auf der Speisekarte, entsprechend Abschnitt 2.1, anzubringen:

**3.1.** die zu der Bezeichnung gehörende, besondere ernährungsbezogene Eigenschaft oder der besondere Ernährungszweck **und** die Besonderheiten der Zusammensetzung, z.B.

a) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen (z.B. Sorbit) und/oder Süßstoffen (z.B. Saccharin) "**Diabetiker-Milcheis mit Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes**",

b) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßstoffen und Fructose "**Diabetiker-Milcheis mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes**",

c) bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam zusätzlich der Hinweis "**enthält eine Phenylalaninquelle**",

d) bei Verwendung von mehr als 100 g Zuckeraustauschstoffen (= Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit(sirup) oder Xylit) pro kg Eis der Hinweis "**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**";

**3.2.** der durchschnittliche Gehalt an verwertbaren **Kohlenhydraten, Fett und Eiweiß** in Gramm pro 100 Gramm (g/100 g) oder in Prozent (%),

**3.3.** der durchschnittliche **Brennwert**, bezogen auf 100 g des Lebensmittels in **Kilojoule** und **Kilokalorien** mit den Worten "... Kilojoule (... Kilokalorien)" oder "... kJ (... kcal)",

**3.4.** ferner gelten die unter Abschnitt 1 und 2 genannten Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung.



**Kontakte:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
eMail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;  
eMail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,  
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;  
eMail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>



**Merkblatt**

# Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

**Stand: Oktober 2012**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, jeweils in derzeit gültiger Fassung.

**Wichtiger Hinweis:**

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kennzeichnung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kennzeichnung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuLV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

<b>Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können</b>
Farbstoffe (Farbstoff) 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	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „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)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

### Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Koffeinhaltige 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“

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnissen von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei **offen bezogenen Lebensmitteln** - die i.d.R kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus **gentechnisch veränderten Rohstoffen** hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

### Art und Weise der Kenntlichmachung:

#### Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- mit nicht verwischbare Schrift

#### Wer, Wo:

##### a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten  
**Hinweis:** Ein *Aushang* oder eine *schriftliche Mitteilung* entsprechend b) ist **nicht** möglich.

##### b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

**Was:**

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der, in der obigen Tabelle in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele für „Fußnotenlösungen“

**1. Krabben-, Nudelsalat**

Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise. Laut den Zutatenverzeichnissen ist in den schwarzen Oliven der „Farbstoff Eisen (II)-gluconat“ (4) und ist in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin“ (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**2. Belegte Brötchen**

Als Belag wurde Hinterschinken, der laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt wurde, sowie die o.a. Essiggurken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte können lauten:

- 1. Krabben-, Nudelsalat** <sup>4,5,6</sup>. Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise
- 2. Belegtes Brötchen mit Schinken** <sup>1,2,3</sup> und **Essiggurke** <sup>5</sup>

mit der Fußnotenzeile:

- 1: mit Geschmacksverstärker; 2: mit Antioxidationsmittel; 3: mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz;  
4: geschwärzt; 5: mit Süßungsmittel; 6: enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.

**Kontakte:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg

Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;

E-Mail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,

Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;

E-Mail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen

Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;

E-Mail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,

Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;

E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>