

IHK-Information

Lebensmittelhygiene in der Gastronomie

„Vom Acker bis auf den Teller“

„Lebensmittel (LM) sind Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand vom Menschen verzehrt zu werden.“

Die Lebensmittelsicherheit und Qualität sind von der Urproduktion bis zum Endverbraucher einheitlich geregelt und überwacht.

Die Lebensmittelhygiene ist weitestgehend im EU-Recht geregelt, es legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen für die Beschaffenheit und den Umgang mit Lebensmitteln fest.

Daran ist das Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch (LFBG) angelehnt, welches das europäische in nationales Recht umsetzt. Es dient der Abwehr von Gesundheitsgefahren und sichert die Unbedenklichkeit von Lebensmitteln.

Inhalt

1. Voraussetzungen, Belehrungen, Bescheinigungen nach §§ 42, 43 IfSG	2
2. Sicherheit durch Kontrolle und Dokumentation -HACCP-Konzept.....	2
3. Herstellung/Erzeugung	4
4. Behandlung/Verarbeitung.....	4
5. Transport	4
6. Lagerung/Verkauf	4
7. Entsorgung	5
8. Produkthygiene.....	5
8.1. Leicht verderbliche/empfindliche Lebensmittel nach § 42 IfSG	5
8.2. Beispiele für Ursachen von Lebensmittelvergiftungen/Gruppenerkrankungen:	5
8.3. Trinkwasser als Lebensmittel.....	6
9. Personalhygiene.....	6
10. Betriebshygiene.....	6
11. Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen.....	7
12. Gesetzliche Grundlagen.....	9

IHK-Information

1. Voraussetzungen, Belehrungen, Bescheinigungen nach §§ 42, 43 IfSG

Voraussetzung für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln sind Grundkenntnisse in der Hygiene und das Wissen über mikrobiologische Zusammenhänge. Dazu dienen u. a. Belehrungen und regelmäßige Unterweisungen. Vorgeschrieben sind die Erstbelehrung (mündlich und schriftlich) durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nach §§ 42,43 IfSG (Infektionsschutzgesetz). Der Belehrte muss anschließend in der Lage sein, eventuelle Hinderungsgründe bei sich zu erkennen und sich danach zu verhalten. Es muss schriftlich erklärt werden, dass dem Belehrten keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Sollten dennoch Hinderungsgründe vorliegen, ist es die Pflicht des Belehrten, es dem Arbeitgeber unverzüglich zu melden.

Bei Bestätigung eines Krankheitsverdachts besteht Tätigkeitsverbot.

Wenn Sie trotz Durchfall, hohem Fieber, Leberentzündung, offener Haut und Tätigkeitsverbot durch den Arzt arbeiten, kann das schwerwiegende gesundheitliche Folgen für Gäste und Mitarbeiter haben.

Nach Aufnahme der Tätigkeit und mindestens alle 2 Jahre hat der Arbeitgeber die Pflicht, Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, dokumentarisch über Tätigkeitsverbote und Mitteilungspflicht zu unterweisen. Das sog. „Gesundheitszeugnis“ gilt als Bescheinigung im Sinne des IfSG. Es darf bei erstmaligem Umgang mit Lebensmitteln nicht älter als 3 Monate sein.

2. Sicherheit durch Kontrolle und Dokumentation -HACCP-Konzept

Prinzip: „From farm to fork“ – Vom Acker auf den Teller

Auf allen Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen muss die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet sein, denn sie dürfen die Gesundheit des Menschen nicht schädigen. Durch Dokumentation aller Stufen kann zurückverfolgt werden, welchen Weg das Lebensmittel geht. Mögliche Mängel können festgestellt und beseitigt werden. Deshalb ist es notwendig Unterlagen wie Chargennummern, Herstellergang und -datum, Kassenbons, Lieferscheinen, Etiketten aufzubewahren. Beim Wareneingang müssen Stichproben (Liefertemperatur, Qualität und Unversehrtheit der Ware) durchgeführt werden. Wenn dabei Mängel festgestellt werden, darf die Ware nicht angenommen werden.

HACCP – Eigenkontrollsystem

H – Hazard **A** – Analysis **C** – Critical **C** – Control **P** – Points, heißt: Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontroll- bzw. Lenkungspunkte.

Artikel 5 der EG HygieneVO 852/2004 verpflichtet Lebensmittelunternehmer dazu, ein ständiges Verfahren einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht (Eigenkontrollsystem).

In größeren Betrieben ist in der Regel eine „HACCP-verantwortliche“ Person eingesetzt. In kleineren Betrieben ist es ausreichend, wenn diese Funktion der Unternehmer selbst erfüllt.

IHK-Information

Das HACCP setzt 7 Punkte für ein Eigenkontrollsystem fest:

HACCP-Schritte		Beispiel: Rührei
1	<u>Ermittlung der Gefahren</u> (Wo können sich Bakterien vermehren? – z.B. Kühl-/Erhitzungstemperatur ungenügend)	<ul style="list-style-type: none"> – Rohes Ei wurde falsch gelagert (ungekühlt nach dem 18. Tag), schlechte Eier werden verwendet – beim Aufschlagen gelangen Bakterien in die Masse – Ei wurde nicht lang genug erhitzt, zu lange Standzeit – ungenügende Hygiene (Personal/ Arbeitsmittel)
2	<u>Bestimmung kritischer Kontrollpunkte in den Prozessstufen</u> (Welche Maßnahmen können dagegen ergriffen werden? – z.B. Reinigung, Erhitzung)	<ul style="list-style-type: none"> – Rohes Ei ab dem 18. Tag kühl lagern, einzeln aufschlagen um genießbarkeit zu prüfen – ausreichend erhitzen und schnell servieren, damit eine Keimbildung vermieden wird – Sauberkeit am Arbeitsplatz
3	<u>Festlegung von Grenzwerten</u> (Temperaturen, Überlagerung)	<ul style="list-style-type: none"> – Haltbarkeitsdatum beachten – Rührei auf 75°C erhitzen, mind. 3 min. bis es fest ist – sofort Verzehren, keine lange Standzeiten
4	<u>Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der Kontrollpunkte</u>	<ul style="list-style-type: none"> – Dokumentation der Kühlschranktemperatur – Lagerzeit regelmäßig prüfen – stichprobenartige Kontrolle der Gartemperatur
5	<u>Festlegung von Korrekturmaßnahmen</u> (was muss verändert werden, wenn ein Kontrollpunkt nicht mehr funktioniert?)	<ul style="list-style-type: none"> – Temperaturen an Kühleinrichtung nachregeln – Qualität der Eier prüfen – strengere Überwachung der Sauberkeit/ Reinigungsmethoden verbessern – Nacherhitzung des Gerichtes
6	<u>Festlegen von regelmäßig durchgeführten Nachprüfungen</u> , um festzustellen, ob den Punkten 1-5 entsprochen wird (Eigenkontrollverfahren)	<ul style="list-style-type: none"> – stichprobenartige Prüfung der Temperaturen – das Rührei ist sicher, wenn Temperatur und Zeit eingehalten wurden.
7	<u>Erstellen der Dokumente und Aufzeichnungen</u> , der Art und Größe des Unternehmens angemessen, um nachzuweisen, dass den Vorschriften gem. Punkt 1- 6 entsprochen wird.	<ul style="list-style-type: none"> – Eingangskontrolle (Temperatur, Sichtkontrolle Lebensmittel/ Transportfahrzeug) – Temperatur der Kühleinrichtungen – täglich – Gartemperatur/ Abgabetemperatur messen – stichprobenartig – Korrekturmaßnahmen auf Messprotokoll vermerken

Hilfreich für die Umsetzung dieses Prinzips sind vorgefertigte Kontrollhefte. Diese beinhalten Reinigungs- und Desinfektionspläne, Listen für die Dokumentation der Temperaturkontrolle, Abfallentsorgung, Personalschulungen,...

Bezugsquelle: DEHOGA

IHK-Information

3. Herstellung/Erzeugung

Schon von Anfang an muss größter Wert auf eine gleichbleibend gute Qualität gelegt werden. Deshalb spielt auch das Futtermittel eine wichtige Rolle. Das LFBG gibt hier Richtlinien und Anforderungen vor. Man sollte sich im Vorfeld über Hersteller und Lieferanten informieren, um einwandfreie Produkte zu erhalten.

4. Behandlung/Verarbeitung

Schnelle und saubere Verarbeitung der Produkte gewährleistet die Lebensmittelsicherheit. Arbeitsgeräte müssen arbeitstäglich nach dem Gebrauch und auch zwischendurch gründlich gereinigt werden um Kontaminationen von Produkten vorzubeugen.

Um die Qualität von Speisen zu erhalten gilt langsames Erhitzen und schnelles Abkühlen. Auftauwasser muss entsorgt werden und darf nicht für die weitere Verarbeitung der Speisen genutzt werden, da es eine hohe Anzahl an Mikroorganismen enthält. Vor allem bei empfindlichen Lebensmitteln, mit hohem Eiweiß- oder Wassergehalt (rohes Fleisch, Fisch, Eier,...) muss auf Sauberkeit am Arbeitsplatz geachtet werden. Am besten werden Lebensmittel getrennt verarbeiten, z. B. verschiedene Bretter für Hähnchen und Fisch, damit die Belastung durch Keime verringert wird.

Auch auf hygienisches Verkosten von Gerichten ist zu achten.

5. Transport

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für kurze Zeit von den Temperaturangaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Servieren erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers nicht gefährdet wird. Dafür müssen geeignete Transportmittel/ Verpackungen gewählt werden, um sicherzustellen, dass keine Fremdkörper oder Verunreinigungen eingebracht werden.

6. Lagerung/Verkauf

Um unnötige Verluste der Produkte zu vermeiden gilt „First in, first out“. Das bedeutet, was zuerst gekauft wurde, muss zuerst verbraucht werden. Darüber hinaus sollte grundsätzlich immer gut kalkuliert eingekauft werden.

Vorgefertigten Speisen oder vorbereitete Lebensmittel, die erst später verbraucht und einige Tage aufbewahrt werden, müssen mit dem Herstellungsdatum gekennzeichnet werden.

Eine richtige Trennung von roh/ gegart, rein/ unrein und in Produktgruppen ist wichtig, um Kreuzkontamination der Lebensmittel zu vermeiden. Es sollten auch geschlossene Verpackungen gewählt werden, um möglichen Ungezieferbefall zu vermeiden und die Produkte vor äußeren Einflüssen zu schützen.

Ware, die im Verkaufsraum ausgestellt wird, muss nach Bedarf gekühlt werden und darf nicht frei stehen. Es sind geschlossene Vitrinen zu verwenden, offene Auslagen müssen mit einem Spuckschutz versehen werden. Lange Standzeiten, z. B. bei Buffetservice sind zu vermeiden (kühlbedürftige Produkte: max. 2h bei 10°C, heiß zu haltende max. 2h bei mind. 60°C).

IHK-Information

Beispiele für ordnungsgemäße Lagertemperaturen:

Tiefkühlprodukte:	- 18°C	(außer Speiseeis), gefrorene LM: -12°C (Fleisch, Geflügel, Ei)
	- 12°C	(Speiseeis zum portionieren)
Kühlprodukte:	+ 2°C	(Frischfisch),
	+ 4°C	(Geflügel, Eiprodukte, Hackfleisch und Erzeugnisse daraus),
	+ 7°C	(Frischfleisch, zubereitete Speisen, roheihaltige Lebensmittel),
	+ 10°C	(Milch, -erzeugnisse, Käse, Frischkäse, Butter)
Heiß zu haltende:	+ 65°C	(mindestens, verzehrfertige Lebensmittel)

7. Entsorgung

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschleißbaren, geeigneten Behältern zu lagern. Sie müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird. Abfälle möglichst kühl lagern, damit eine Vermehrung der Keime geringgehalten wird. Die Verfütterung von Lebensmittelabfällen an Klautiere und Geflügel ist verboten. Die Entsorgung erfolgt ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen.

8. Produkthygiene

Es ist unbedingt auf die Frische der Lebensmittel zu achten. Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdaten dürfen auch nach dessen Ablauf verwendet werden, sofern sie auf Unversehrtheit und Genießbarkeit geprüft wurden. Produkte mit Verbrauchs-/ Verfallsdatum müssen spätestens bis zu diesem Tag verbraucht oder vernichtet werden.

Wer kein Risiko eingehen will, wirft auch Lebensmittel weg, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.

8.1. Leicht verderbliche/empfindliche Lebensmittel nach § 42 IfSG

Bei folgenden Produkten muss **besonders** auf die richtige Lagerung, Verarbeitung und die richtige Temperatur geachtet werden:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Ei und Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder erhitzter Füllung oder Auflage, ausgenommen Dauerbackwaren
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

8.2. Beispiele für Ursachen von Lebensmittelvergiftungen/Gruppenerkrankungen:

- mangelhaftes Abkühlen und Kühl lagern von Speisen/unterbrochene Kühlkette
- zu lange Standzeiten von verzehrfertigen/vorgekochten Speisen

IHK-Information

- mangelhafte Heißhaltung/unzureichendes Aufwärmen
- Schlechte Personalhygiene (ungewaschene Hände, Niesen und Husten auf Speisen)
- schlechte Küchenhygiene (ungereinigte Geräte, allgemein schlechte Hygiene)
- Verwendung von verdorbenen Lebensmitteln

8.3. Trinkwasser als Lebensmittel

Die TrinkWVO besagt:

„Alles Wasser, im ursprünglichen Zustand oder nach Aufbereitung, zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen und Getränken, zur Körperpflege und –reinigung muss so beschaffen sein, dass durch seinen Genuss oder Gebrauch keine Schädigung der menschlichen Gesundheit entsteht. Es muss rein und genusstauglich sein.“

Vor Öffnung des Betriebs muss eine Probenahme durch das zuständige Gesundheitsamt erfolgen, um die einwandfreie Qualität zu überprüfen.

Bei der Benutzung ist zu beachten, dass zum direkten Verzehr nur kaltes Wasser, frisch aus der Leitung und nicht auf Vorrat entnommen wird. Standzeit müssen so gering wie möglich gehalten werden, da es ansonsten zur Vermehrung von Keimen kommen kann.

9. Personalhygiene

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Geeignete und saubere Arbeitskleidung, ist Pflicht, gegebenenfalls Schutzkleidung, die regelmäßig, und nach starker Verschmutzung gewechselt werden muss. Trennung von Arbeits- und Zivilkleidung schützt vor Verunreinigungen von Außen. Private Reinigung der Arbeitskleidung wird nicht empfohlen, da eine Beseitigung der Keimzahlen wegen zu geringer Waschttemperaturen nicht gewährleistet ist.

Selbstverständlich ist regelmäßiges Hände waschen (mit Seife!, v.a. nach Toilettengängen, Nase putzen, Reinigungsarbeiten, nach Pausen,...) unerlässlich. Verletzungen müssen wasserdicht verbunden werden. Fingernägel sind kurz zu halten und Schmuck muss vor Arbeitsbeginn abgenommen werden. Lange Haare müssen zusammengebunden werden. Es ist für eine passende Kopfbedeckung zu sorgen.

10. Betriebshygiene

Betriebsräume und Lager sind regelmäßig zu reinigen und ggf. zu desinfizieren. Fußböden, Fliesen, Türen, Sanitärbereiche, Arbeitsgeräte- und flächen können vom eigenen Personal oder von Reinigungsfirmen gesäubert werden. Auch auf die Reinigung und Kontrolle von Fettabscheider, Absaugeinrichtungen, Lüftungen und Abflüsse muss geachtet werden.

Jeder Mitarbeiter trägt Verantwortung für die arbeitstägliche Sauberkeit am Arbeitsplatz. Für Arbeitsgeräte und Einrichtung gilt grundsätzlich: „Glatt, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.“ Physikalische (z. B. kratzende Schwämme), chemische (z. B. Reinigungsmittel) und biologische (z. B. Schimmelpilze, Bakterien) Gefahren sollten so gering wie möglich gehalten werden.

Eine getrennte Nutzung von Arbeitsgeräten für verschiedene Produkte wird empfohlen (z. B. je ein Schneidebrett und Messer für Geflügel, Fisch, Brot,...).

IHK-Information

11. Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffe

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen darauf hinzuweisen.

Art der Zusatzstoffe

Farbstoffe
Konservierungsstoffe
Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker
Schwefeldioxid/ Sulfide
Eisensalze
Stoffe zur Oberflächenbehandlung
Stabilisatoren
Süßstoffe
weitere

Kennzeichnung

„mit Farbstoff“
„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
„mit Antioxidationsmittel“
„mit Geschmacksverstärker“
„geschwefelt“
„geschwärzt“
„gewachst“
„mit Phosphat“
„mit Süßungsmittel“
„enthält eine Phenylalaninquelle“
„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

„koffeinhaltig“ oder „chininhaltig“
„erhöhter Koffeingehalt“ ggf. mit der Angabe des Koffeingehaltes
in Klammern (...mg je...ml)
„genetisch verändert“

Erfrischungsgetränke
speziell: Energydrinks

gentechnisch veränderte Lebensmittel

Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Wer diätetische Lebensmittel anbietet, sollte sich daher in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel informieren.

Die vorgeschriebenen Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten und der dazugehörigen Erklärung z.B. am Ende der Speisekarte anzubringen. Die Nummern der Zusatzstoffe (E-Nummern) müssen nicht angegeben werden.

Information in mündlicher Form

Seit Juni 2021 darf über Zusatzstoffe auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es muss eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegen, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

IHK-Information

Allergene

Rechtsgrundlagen:

- VO (EU) 1169/2011 - Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)

Zu kennzeichnen sind 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Dazu gehören:

- **glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer) und Erzeugnisse daraus
- **Eier** und Erzeugnisse daraus
- **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus
- **Fisch** und Erzeugnisse daraus
- **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus
- **Soja** und Erzeugnisse daraus
- **Milch** einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, alle Nüsse) und Erzeugnisse daraus
- **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
- **Senf** und Erzeugnisse daraus
- **Sesamsamen** und Erzeugnisse daraus
- **Schwefeldioxid und Sulfite** >10mg/kg oder >10mg/l
- **Lupinen** und Erzeugnisse daraus
- **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus

Laut der nationalen Lebensmittel-Informationsverordnung ist neben den schriftlichen Informationsmöglichkeiten auch generell die Möglichkeit der **mündlichen** Information **zulässig**. **Basis** für die mündliche Information muss allerdings eine **schriftliche Dokumentation** sein, die sowohl nachfragenden Gästen als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden kann. **Weiterhin ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hinzuweisen.**

Kennzeichnungsmöglichkeiten:

- **Speisekarte**
 - a) Allergenkennzeichnung als Fußnote mit entsprechender Legende
z.B. Spaghetti Carbonara ^{1,2,7}
¹ enth. Gluten, ² enth. Eier, ³ enth. Krebstiere, ⁴ enth. Fisch, ⁵ enth. Erdnüsse, ⁶ enth. Soja, ⁷ enth. Milch, ⁸ enth. Schalenfrüchte, ⁹ enth. Sellerie, ¹⁰ enth. Senf, ¹¹ enth. Sesamsamen, ¹² enth. Schwefeldioxid, ¹³ enth. Lupinen, ¹⁴ enth. Weichtiere
 - b) Allergenkennzeichnung direkt am Produkt
z.B. Spaghetti Carbonara (Allergene: enthält Weizen (Gluten), Ei, Milch)
- **Allergiker-Speisekarte**

Der Gast ist durch einen Aushang im Restaurant oder einem Hinweis in der allgemeinen Speisekarte auf die Existenz einer Allergiker-Speisekarte hinzuweisen.
- **Mündliche Auskunft mit Dokumentation**
 - Auskunft muss durch Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Personal erfolgen.
 - Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.

IHK-Information

- Gleichzeitig muss für Gäste und auch die Lebensmittelkontrolle eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen.
- Zusätzlich muss entweder bei den Speisen (z.B. Catering/ Buffet) oder in einem Aushang (z.B. Restaurant) an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich schriftlich zur Verfügung stehen.

12. Gesetzliche Grundlagen

EU VO 178/2002	Basisverordnung in der EU, lebensmittelrechtliche Vorschriften	Basis-
EG VO 852/2004	Lebensmittel- Hygieneverordnung, Mindestanforderungen	Hygienevorschriften
EG VO 853/2004	für Lebensmittel mit tierischem Ursprung	amtliche Überwachung von
EG VO 854/2004	Lebensmitteln mit tierischem Ursprung	Gefahrenanalyse und Prozesssteuerung
HACCP	mit Lenkungspunkten/ Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit durch	Eigenkontrollen
IfSG	Infektionsschutzgesetz	
LFBG	Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch	
LMIDV	Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die	Information der Verbraucher über Lebensmittel
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung	
LM Kennz VO	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Kennzeichnung verpackter LM	
LOS- Verordnung	Chargenbezeichnung, Herstellungsdatum, Herstellungsgang	
LMHV	Lebensmittelhygieneverordnung	
TrinkWVO	Trinkwasserverordnung	
DIN 10508	Deutsche Industrienorm, Temperaturen für Lebensmittel	

Siehe auch:

<http://www.gesetze-im-internet.de/aktuell.html>

<http://www.haccp.de>

<http://www.dehoga-thueringen.de>

<http://www.dehoga-hygiene.de/literatur/>

Hinweis:

Diese Information soll nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.