



www.jugendfeuerwehr-nok.de
arbeitshilfe=lebensmittel auf vereinsfesten

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

Dieser Leitfaden
ist kostenlos (in anderem Layout)
erhältlich beim
Ministerium für Ernährung und
ländlichen Raum
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44,
70029 Stuttgart
oder im Internet unter:
**[www.mlr.baden-
wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)**
Stand: August
2001



Inhalt

1. Bauliche und sonstige Voraussetzungen
2. Personalhygiene
3. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
 - 3.1 Grundsätze
 - 3.2 Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel
 - 3.3 Speisenabgabe in Selbstbedienung
 - 3.4 Getränke
4. Ess-, Trink- und Kochgeschirr
5. Rechtgrundlagen und Merkblätter
6. Anlagen
 - 6.1 MB Frittierfett
 - 6.2 MB Salatbüfets und -theben
 - 6.3 MB Kennzeichnung von un-
verpacktem Speiseeis

An der Erarbeitung diese Leitfadens wirkten mit:

**Lebensmittelchemische und tier-
ärztliche Sachverständige** der
Untersuchungseinrichtungen in
Baden-Württemberg
Medizinische Sachverständige
des Landesgesundheitsamtes
Baden-Württemberg

Die vorliegende Arbeitshilfe wurde vom Fachgebiet Öffentlichkeitsarbeit für das Fachgebiet Lager und Fahrt nach Vorlage des Leitfadens vom Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum zusammengestellt. Die Arbeitshilfe enthält die vollständigen unbearbeiteten Texte. Die Schreibung entspricht der neuen Rechtschreibung. Aktuelle Fassung vom Mai 2002. mag.

1. Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Plätze für Lebensmittelverkaufsstände sollen befestigt sein. Sie müssen sauber gehalten und täglich gründlich gereinigt werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können, z. B. durch: Staubaufwirbelung bei Fahrgeschäften (wie z. B. Ponyreiten u. a.), starke Gerüche (wie z. B. durch offene Müllcontainer, Tiere

Lebensmittelverkaufsstände sollen überdacht sowie seitlich und rückwärts offen umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Husten, Niesen von Kunden und Passanten, Staub, Schmutz, usw.) geschützt werden. Dies kann z. B. durch eine ausreichende Abschirmung der Vorderseite des Verkaufsstandes erfolgen. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fisch muss ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. Werden an den Seiten- und Rückwänden Lebensmittel aufgehängt, so müssen die Seiten- und Rückwände aus festem Material mit glatter, leicht zu reinigender Oberfläche bestehen.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Abfallbehälter müssen dicht schließen und in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie sind regelmäßig zu entleeren.

Räume zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leichtverderblichen und risikoreichen Lebensmitteln müssen trocken sein und einen wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Fußboden haben. Die Wände sollen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Eine Reinigungsmöglichkeiten für Geschirr und Gerätschaften muss ebenfalls vorgehalten werden (s. a. Abschnitt 4).

Lebensmittelzubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend räumlich entfernt sein.

Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen herrschen.

Offene Lebensmittel dürfen nicht in Räumen abgegeben werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden.

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. Auch das in Ausnahmefällen verwendbare Wasser aus geschlossenen Behältnissen muss Trinkwasserqualität aufweisen.

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

Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereit zu halten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt sein, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheit, 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 bereitzustellen. Die im Auffangbehälter gesammelten Fäkalien müssen zur Beseitigung in Kläranlagen gebracht werden. Notlösungen wie z. B. Versickerung, Gruben mit Chlorkalk u. ä. dürfen nichtgeduldet werden. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

2. Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene jedes einzelnen ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung. Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können, insbesondere keine Hauterkrankungen, keine Magen-Darm-Erkrankungen, sowie keine eiternden oder nässenden Wunden im Bereich der Arme und Hände.



Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen müssen wasserdicht (Gummifingerling, Gummihandschuh) verbunden werden. **Salmonellenausscheider** dürfen nicht mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Personen, die Lebensmittel be- oder verarbeiten sollen eine geeignete Kopfbedeckung tragen. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereingung** und somit die Sauberkeit der Hände stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Aus diesem Grund müssen die Hände mehrmals täglich gewaschen werden. Insbesondere müssen die Hände regelmäßig vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern gereinigt werden. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

3. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

3.1 Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in die Verkehr gebracht werden. Dabei ist insbesondere 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 Speisen gelagert werden, auch in Kühlgeräten.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollen nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollen daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Speiserest und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.
- Tiere, auch Haustiere, sind von dem Speisezubereitungs- und -ausgabebereich fernzuhalten.

3.2 Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Beim **Transport** leicht verderblicher Lebensmittel muss auf ausreichende Kühlung geachtet werden. Bei **verpackten** leichtverderblichen Lebensmitteln ist der Kühlhinweis auf der Packung zu beachten.

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig ohne Kühlung gehalten werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Lebensmittel sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch müssen von anderen Lebensmitteln separat in Kühlschränken oder Kühlboxen bei 4 - 7°C gelagert werden. Frischfisch ist in Eis oder einem Kühlbehälter zu lagern. In ungekühltem Zustand sind die Erzeugnisse zügig zu verarbeiten.

Erzeugnisse, die unter die **Hackfleisch-Verordnung** fallen, dürfen auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt werden.

Folgende Produkte können, wenn sie von einem Fachbetrieb (Metzgerei) roh bezogen werden, in durcherhitztem Zustand abgegeben werden: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Fleischküchle und ähnliche Erzeugnisse, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Fleischstücke wie Steaks, Schnitzel und ähnliche mit Mürbeschneidern und ähnlichen Geräten behandelt worden sind. Erzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (wie Pfannengyros, Geschnetztes nach Gyros Art

etc.) dürfen dagegen nicht nur in bereits gegartem Zustand bezogen werden.

Bei der Rohware ist auf die unbedingte Einhaltung der vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur beim Transport (max. 4°C) und der Aufbewahrungstemperatur bei Kühlung (max. 7°C) bis kurz vor dem Durchgaren besonders zu achten.

Werden **Geflügel** oder auch Teile davon angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein.

- getrennte Kühlvorrichtung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten
- getrennte Abtauvorrichtungen mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (zur Vermeidung einer Salmonelleninfektion)

3.3 Speisenabgabe in Selbstbedienung

Werden unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung abgegeben, so muss ein Aufsichtsperson dafür sorgen, dass bereits berührte Ware nicht wieder zurückgelegt werden kann. Der Vorrat muss vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Theke, Abschirmung, Abdeckung) geschützt sein.

Werden Salate und andere Speisen in Selbstbedienung angeboten, so muss das Entnahmebesteck so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann. Die angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Anniesen, Anhusten oder Berühren weitestgehend verhindert wird (Hustenschutz, s. Merkblatt für Salattheken).

Für die saubere Wartung des Selbstbedienungsbereiches und die sachgerechte Entnahme der Speisen muss ständig eine Aufsichtsperson anwesend sein.

3.4 Getränke

Bei der Abgabe von offenen oder abgefülltem **Wein** 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. "Nordbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden").

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

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die einwandfreie Errichtung, Beschaffenheit und Reinigung solcher Anlagen ist der Hersteller und Verleiher verantwortlich. Für den Fall, dass eine solche Anlage ganz im Verantwortungsbereich eines Vereins oder Veranstalter von Straßenfesten u. ä. betrieben wird, wird auf die Technischen Regeln zum Betrieb und zur Reinigung von Getränkeschankanlagen verwiesen. Auf die Getränkeschankanlagen-Verordnung wird ebenfalls hingewiesen.

4. Ess-, Trink- und Kochgeschirr

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse und Geräte** müssen glatten Oberflächen, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig bis mindestens 90°C sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden. Als Material werden z. B. Glas, Porzellan, Edelstahl und Kunststoff, der sich zum Mehrfachgebrauch eignet, empfohlen. Um Abfall zu vermeiden und Rohstoffe zu sparen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle ausschließlich Mehrweggeschirr und Besteck, das die obengenannten Anforderungen erfüllt, verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind geeignete Behältnisse oder Verpackungsmittel, die hygienisch einwandfrei sind, bereitzustellen. Mitgebrachten Behältnisse können befüllt werden. Mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommendes Papier muss sauber und farbfest sein und an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier und gebrauchte Behältnisse wie durchfettete Kartons, unsaubere Holzkisten, Bananen- und Eierkartons dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte grundsätzlich maschinell erfolgen.

Bei geringem Geschirranfall, z. B. auf kleineren Festen, kann das Geschirr von Hand gereinigt werden. Voraussetzung für eine sachgerechte manuelle Reinigung sind zwei Spülbecken (-tröge), eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, eines mit klarem, warmem Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein.

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

5. Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind Rechtsvorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrundeliegen. Diese Informationen liegen bei den Genehmigungsbehörden, den unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden oder bei den Dienststellen des Wirtschaftskontrolldienstes (über die jeweilige Polizeidirektion erreichbar) vor.

Wichtige hygienerelevante Rechtsgrundlagen und Merkblätter:

- **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**
- **Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes, rohes Fleisch**
- **Infektionsschutzgesetz**
- **Getränkeschankanlagenverordnung**
- **Technische Regeln für Getränkeschankanlagen:**
 - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- **Temperaturanforderungen und -empfehlungen des BgVV für Lebensmittel** (erhältlich unter: www.bgvv.de)
- **Merkblatt Frittierfett (Anlage 6.1)**
- **Merkblatt Salatebüfets und -theken zur Selbstbedienung (Anlage 6.2)**
- **Merkblatt Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis (Anlage 6.3)**
- **Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich**

6. Anlagen

6.1 Merkblatt Frittierfett

Herausgeber: Chemische Untersuchungsanstalten und -ämter Baden-Württemberg
Stand: Oktober 1991 (als aktuell im Mai 2002 erhalten)

1. Frittierfette sind Lebensmittel

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

2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen Zersetzungsprodukte. Solche Frittierfette sind als verdorben i. S. des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes zu beurteilen, ebenso die darin gebackenen Lebensmittel. Außerdem stehen die Zersetzungsprodukte im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein. Derartig veränderte Frittierfette dürfen daher nicht mehr verwendet werden (s. a. 6. und 7.)

3. Welches Fett darf verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Spezialfette. Tierische Fette (Schmalz, Talg, Nierenfett) sollen nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben. Auch Öle eignen sich aus diesem Grunde nicht.

4. Die richtige Friteuse

Elektrisch beheizte Friteusen mit einstellbarer Temperaturregelung sind empfehlenswert. Das Material soll nicht rostender Stahl (z. B. V4A) sein. Der Boden der Friteuse soll sich nach unten verjüngen und einen Auslauf haben, damit das Fett abgelassen und der Bodensatz täglich entfernt werden kann.

5. Frittierfett höchstens 180°C

Mit einem Fett-Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob dieser Temperaturbereich eingehalten ist.

Zu hohe Backtemperatur schadet dem Fett, es verdirbt wesentlich schneller; zu niedrige Temperatur verzögert die Frittierzeit und das Lebensmittel nimmt zu viel Fett auf.

Tabelle über Backzeiten und -temperaturen für die verschiedenen Lebensmittel besorgen.

6. Wie lange kann Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsdauer hängt von dem Betriebsbedingungen, dem Backgut, dem Fett und der durchgesetzten Menge an Backgut ab.

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

Außer der Überprüfung des Fettes von Anfang an ist nach einer Nutzungszeit von ca. 20 Stunden besondere Vorsicht angebracht; das Fett muss dann laufend auf seine Gebrauchstauglichkeit untersucht werden.

7. Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch: a) merkliche Rauchentwicklung bei 180°C (zur leichteren Erkennung Absaugvorrichtung abschalten); b.) ranzigen, kratzenden Geschmack und unangenehmen Geruch des Fettes und der frittierten Lebensmittel (regelmäßig vorkosten). Eine noch helle Farbe des Fettes ist kein geeignetes Merkmal für dessen einwandfreie Beschaffenheit.

8. Bei beginnendem Verderb gesamtes Fettbad erneuern

Dies ist besonders wichtig. Zugabe von frischem Fett nützt nichts, weil das zugegebene frische Fett das alte Fett nicht verbessert und sogar noch schneller verdirbt.

Nachfüllen also nur, um die Sollfüllung der Friteuse zu erreichen.

9. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Friteuse reinigen

Die angebrannten Frittierückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb muss das Fett täglich abgelassen und filtriert werden. Friteuse und besonders die Heizschlangen mit einem Spezialreinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen. Gut austrocknen. Filtriertes Fett wieder einfüllen und zudecken.

10. Wohin mit dem gebrauchten Fett?

Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten, nämlich die Rückgabe an den Lieferanten oder die Ablieferung bei einer öffentlichen Fett- und Ölannahmestelle oder die Abgabe an eine private Altfettsammelfirma.

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

6.2 Merkblatt Salatbüfets und -theken zur Selbstbedienung

Herausgeber: Lebensmittelchemische, tierärztliche und ärztliche Sachverständige
Stand: Oktober 1991 (als aktuell im Mai 2002 erhalten)

Salate und Soßen sind leicht verderbliche Lebensmittel. Um sie vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen, ist aufgrund der Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und der Verordnung der Landesregierung über die Hygiene im Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft die Beachtung folgender Hinweise erforderlich

1. Theken müssen eine Abschirmung haben (z. B. aus Glas oder Plexiglas), die ein Anhusten, Annesen und Berühren der Salate weitgehend verhindert.
2. Salate und Soßen (Salatsoßen, Dressings, Marinaden) sollen stets ausreichend kühl gehalten werden (siehe auch § 3 Abs. 3 Hygiene-Verordnung für Lebensmittel tierischer Herkunft).
3. Die Schüsseln sind so anzuordnen (im allgemeinen in einer Reihe), dass eine Berührung der Lebensmittel während ihrer Entnahme durch den Gast vermieden wird.
4. Das Entnahmebesteck soll so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; der Handgriff muss den Schüsselrand deutlich überragen.
5. Gerätschaften aus Holz (Schüsseln, Bestecke, Teller) sind ungeeignet, weil sie sich schon nach kurzer Gebrauchsdauer nicht mehr einwandfrei reinigen lassen.
6. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein; es wird daher empfohlen, nur für den Bedarf für einige Stunden bereit zu stellen und den Rest im Kühlschrank aufzubewahren. In der Theke noch vorhandene Lebensmittel sollen am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.
7. Ein Betriebsangehöriger muss für die saubere Wartung und sachgemäße Entnahme verantwortlich sein.

Dieses Merkblatt gilt sinngemäß auch für Frühstücksbüfets.

6.3 Merkblatt Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

Herausgeber: Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg
Stand: Januar 2001 (als aktuell im Mai 2002 erhalten)

1. Kennzeichnung

Nach der Speiseeisverordnung muss bei Speiseeis, das lose an den Verbraucher abgegeben wird, die Verkehrsbezeichnung angegeben werden:

- auf einem Schild neben der Ware oder in einem Aushang deutlich lesbar
- und zusätzlich auf der Speisekarte, wenn das Speiseeis zum Verzehr in der Verkaufsstätte bedingt ist.

In den Leitfäden für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnis sind Speiseeissorten festgelegt. Diese Bezeichnungen sind nach der allgemeinen Verkehrsauffassung üblich und sollten als Verkehrsbezeichnung verwendet werden (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 Eigelb, kein zusätzliches Wasser
2. Fruchteis
mindestens 20% Frucht (Fruchteis aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren; mindestens 10% Frucht)
3. Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis
mindestens 18% Milchfett aus dem verwendeten Sahneerzeugnis (Rahmerzeugnis)
4. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)
mindestens 70% Vollmilch. Bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z. B. Jogurt, kann darauf in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen werden (Jogurteis)
5. Eiskrem, Eiscreme*
mindestens 10% Milchfett
6. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme*
mindestens 8% Milchfett, deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
7. Einfacheiskrem, Einfacheiscreme
mindestens 3% Milchfett
8. Eis mit Pflanzenfett*
mindestens 3% Pflanzenfett, bei Hinweis auf Frucht; deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
9. (Frucht-)Sorbet
mindestens 25% Frucht (Sorbet aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, schwarze Johannisbeeren; mindestens 15% Frucht); keine Milch oder Milchbestandteile

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 7 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("Fremdfettverbot"). Natürlicherweise in geschmacksgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z. B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

*Herstellungshinweise: Eismix pasteurisieren und homogenisieren.

2. Kenntlichmachung

2.1 Farbstoffe

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

Der Gehalt an Farbstoffen ist durch die Angabe "Mit Farbstoff" kenntlich zu machen. Dies gilt auch, wenn der Zusatz über eine gefärbte Zutat (z. B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen) erfolgt. Die Kenntlichmachung "mit Farbstoff" hat auf einem Schild beim Lebensmittel sowie auf der Speisekarte zu erfolgen. Die Angabe auf der Speisekarte kann auch als Fußnote erfolgen, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise: Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten. Auch der Zusatz von Carotin (E 160) und Riboflavin (E 101) ist kennzeichnungspflichtig.

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 Pflanzenfetttraspeln (z. B. bei Straciatella) anstelle von Schokolade muss eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgen (z. B. durch die Angabe "mit kakaohaltiger Fettglasur").

3. Angaben bei Diabetikereis

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

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

- 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"
- 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"
- Bei Verwendung des Süßstoffes Aspartan zusätzlich der Hinweis "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 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 Gram (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 Punkt 1 und 2 genannten Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung