

# **klein & fein**

## **Schönes für den Herbst**

### **Burg Neuhaus**



#### **Kontakt:**

Stadt Wolfsburg  
Kulturwerk im M2K  
Goethestraße 48  
38440 Wolfsburg  
Tel. 05361 28-1581

[sekretariat.kulturwerk@stadt.wolfsburg.de](mailto:sekretariat.kulturwerk@stadt.wolfsburg.de)

## **TEILNAHMEBEDINGUNGEN FÜR CATERING**

### **1. Veranstalter und Veranstaltungskonzept**

Das Kulturwerk im M2K der Stadt Wolfsburg richtet vom 27. bis 28. September 2025 die Veranstaltung „klein & fein – Schönes für den Herbst“ aus.

In den Räumlichkeiten und im Außenbereich der historischen Wasserburg in Neuhaus bieten Kunsthandwerker\*innen, Designer\*innen, Künstler\*innen, Hobbykünstler\*innen und Kreative, die gewerblich, freiberuflich oder künstlerisch tätig sind, ihre Produkte an.

### **2. Gastronomisches Angebot**

Zur Bewirtung der Besucher\*innen bietet der Veranstalter einem Caterer einen Standplatz unter Beachtung dieser Teilnahmebedingungen an. Zum Veranstaltungskonzept passend werden Anbieter\*innen des folgenden kulinarischen Gesamtangebots gesucht:

- Grillgut, Burger, Suppen o. ä. sowie vegetarische / vegane Alternativen, regional und nachhaltig

### **3. Bewerbungsverfahren**

Interessierte Caterer können ihre Bewerbung **bis zum 31.03.2025** einreichen

- über den Vordruck auf der Internetseite [www.wolfsburg.de/kleinundfein](http://www.wolfsburg.de/kleinundfein) oder
- per E-Mail an: [sekretariat.kulturwerk@stadt.wolfsburg.de](mailto:sekretariat.kulturwerk@stadt.wolfsburg.de) oder
- auf dem Postweg an: Kulturwerk im M2K, Goethestr. 48, 38440 Wolfsburg

Der Bewerbung sind folgende Unterlagen beizufügen:

- Bildmaterial des gastronomischen Angebots in Form von Menükarte, Flyer etc.
- Bildmaterial des Verkaufstandes, Standaufbau

Das per Post eingereichte Bildmaterial wird zurückgeschickt, wenn dies gewünscht ist und der Bewerbung ein ausreichend frankierter und adressierter Rückumschlag beigelegt wurde.

### **Auswahlkriterien**

Die Auswahl und Vergabe des Standplatzes aus den eingegangenen Bewerbungen werden vom Veranstalter nach Veranstaltungskonzept, kulinarischem Angebot, Gestaltungswillen und Gegebenheiten der zur Verfügung stehenden Standfläche vorgenommen.

Die Zufahrt auf das Veranstaltungsgelände und zum Standplatz ist nur über einen Feldweg bzw. durch den Burgpark möglich. Grundvoraussetzung ist daher das Gesamtgewicht (max. 3,5 Tonnen), die Größe sowie die Gesamtlänge des anliefernden Fahrzeuges.

Bewerber\*innen haben dafür Sorge zu tragen, dass an beiden Veranstaltungstagen ausreichend Speisen für bis zu 1500 Besucher\*innen pro Tag vorgehalten wird.

Neben einem zum Markt passenden kulinarischen Angebot legen wir Wert auf eine ansprechende Verkaufsgestaltung und einer Speisenzubereitung vor Ort. Weiterhin wird darauf hingewiesen, dass die Verwendung von Einwegplastikgeschirr und ähnlichen Produkten bei unserer Veranstaltung vermieden wird. Stattdessen soll Geschirr und Besteck mitgebracht werden, welches vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar ist.

Alle Bewerber\*innen werden schriftlich (per E-Mail) über Zusage bzw. Absage benachrichtigt.

### **Warteliste**

Für den Fall, dass mehrere Bewerbungen eingehen, erstellt der Veranstalter eine Warteliste. Der Veranstalter entscheidet nach den Auswahlkriterien und dem Gesamtkonzept der Veranstaltung, welche\*r Bewerber\*in nachrückt, sofern der Standplatz nachbesetzt werden kann.

#### **4. Verbindliche Anmeldung**

Die Teilnahme ist verbindlich, wenn die Bewerber\*in eine schriftliche Teilnahmezusage mit Zahlungsaufforderung über die Standgebühr (per E-Mail) erhalten hat und nachdem die Standgebühr fristgerecht beim Veranstalter eingegangen ist. Erst dann erfolgt die Berücksichtigung im Ausstellungsplan.

#### **5. Absage nach verbindlicher Anmeldung**

Sofern ein Caterer nach verbindlicher Anmeldung seine Teilnahme absagt, behält sich der Veranstalter vor, die Standgebühr gem. Nr. 7 dieser Teilnahmebedingungen wie folgt einzubehalten:

- bis 8 Wochen vor der Veranstaltung 50% der Standgebühr
- bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 100 % der Standgebühr

## 6. Vergabe des Standplatzes

Die Vergabe des Standplatzes erfolgt durch den Veranstalter.

Wegen organisatorischen Gegebenheiten kann es dazu kommen, dass der bereits zugesagte Standplatz geändert werden muss. Diese Änderungen behält sich der Veranstalter vor.

## 7. Standplatz und Standgebühr

Der Standplatz für den Caterer befindet sich im Außenbereich, am Burgteich des Veranstaltungsgeländes. Der Standplatz befindet sich auf festem Untergrund (Schotterfläche). Die Zufahrt zum Standplatz ist nur über einen Feldweg und durch den Burgpark möglich. Eine Gesamtlast des anliefernden Fahrzeuges darf das Gewicht von 3,5 t nicht überschreiten.

Der Standplatz hat eine Frontlänge von **ca. 7,5 Meter und eine Tiefe von ca. 2,5 Meter**. Entsprechend dieser Fläche wird folgende Standgebühr berechnet:

- 375,- Euro

Eine Stromzuleitung wird zur Verfügung gestellt (Starkstrom bis 32 Ampere möglich). Der Bedarf ist auf dem Bewerbungsformular anzugeben. Die Bereitstellung wird mit einer Pauschale berechnet von:

- 50,- Euro

Der Standplatz wird unmöbliert zur Verfügung gestellt. Er ist markiert und mit der Standplatznummer versehen.

Der Standplatz ist eigenständig und ansprechend zu gestalten. Stabile und sturmsichere Zelte, Pavillons oder Überdachungen für den Außenbereich sowie benötigte Kabelverteilungen, Lampen, etc. sind mitzubringen. Es dürfen keine Kerzen oder anderes offenes Licht verwendet bzw. entzündet werden.

Die Veranstaltungsflächen, Wege und Grünanlagen der Burg Neuhaus sind zu schonen und in dem Zustand zu hinterlassen, wie sie übernommen wurde.

Flucht- und Rettungswege, Notausgänge und Feuerlöscheinrichtungen müssen in vollem Umfang freigehalten werden, gut sichtbar und zugänglich sein.

## 8. Brandschutz

Mitgebrachte strombetriebene Geräte, Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen, Kabeltrommeln, Lampen, Strahler, etc. müssen VDE-geprüft sein und den Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Der Caterer ist dafür verantwortlich, dass innerhalb seines Verkaufstandes alle Geräte fachgerecht installiert werden. Behördliche Auflagen bezüglich des Brandschutzes bei Nutzung von offenen Feuer, Grill, Fritteuse etc. müssen eingehalten werden.

## 9. Marktzeiten und Eintrittskosten

Für Besucher\*innen ist der Markt an beiden Tagen geöffnet von 11 – 18 Uhr. Der Eintritt beträgt 3,- Euro, Wochenendticket für beide Markttage 4,- Euro. Kinder unter 1,30 Meter erhalten freien Eintritt.

Der Caterer trägt dafür Sorge, dass zu den Marktzeiten der Verkaufsstand besetzt ist und Speisen angeboten werden.

## 10. Auf- und Abbau

### Aufbau:

Freitag, 26.09.2025 14 – 20 Uhr

Samstag, 27.09.2025 8 – 10 Uhr

Fahrzeuge sind nur zur Entladung auf dem Veranstaltungsgelände gestattet und sind bis spätestens zum Ende der Aufbauzeit zu entfernen. Während der Marktzeiten darf grundsätzlich kein Fahrzeug auf dem Veranstaltungsgelände stehen bzw. gefahren werden. Die Nachlieferung frischer Speisen für den Caterer-Standplatz ist mit dem Veranstalter vorab festzulegen.

### Abbau:

Sonntag, 28.09.2025 18 – 21 Uhr

Montag, 29.09.2025 9 – 12 Uhr

Der Abbau darf erst nach Veranstaltungsende oder nach Freigabe durch den Veranstalter beginnen. Fahrzeuge sind nur zur Beladung auf dem Veranstaltungsgelände gestattet. Die Zufahrt wird durch den Veranstalter koordiniert. Deren Anweisungen ist Folge zu leisten.

Flucht- und Rettungswege sind auch während des Auf und Abbaus stets freizuhalten.

## 11. Bewachung

Eine Nachtbewachung des Veranstaltungsgeländes erfolgt von Freitag auf Samstag sowie von Samstag auf Sonntag durch einen vom Veranstalter beauftragten Sicherheitsdienst. Eine Haftung für Diebstähle und Beschädigungen kann trotzdem nicht übernommen werden.

## 12. Abfallentsorgung

Der Caterer hat an seinem Standplatz Abfallbehälter aufzustellen. Anfallender Abfall ist eigenständig zu entsorgen. Verpackungsmaterialien, Transportverpackungen, Holzpaletten etc. dürfen auf dem Veranstaltungsgelände nicht entsorgt werden.

## 13. Parken

Parkplätze können vom Veranstalter grundsätzlich nicht zur Verfügung gestellt werden. Fahrzeuge sind auf den umliegenden öffentlichen Parkplätzen abzustellen.

#### **14. Meldung an das Ordnungsamt**

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem Ordnungsamt der Stadt Wolfsburg sechs Wochen vor der Veranstaltung Namen, Anschrift und Telefonnummer des Caterers zu benennen.

#### **15. Werbung**

Im Veranstaltungskalender der Stadt Wolfsburg, durch Artikel in den örtlichen Zeitungen sowie durch Verteilung von Flyern und Plakaten wird auf „klein & fein – Schönes für den Herbst“ auf Burg Neuhaus hingewiesen.

Mit der Bewerbung gibt der Caterer sein Einverständnis, dass das kulinarische Angebot im Flyer sowie auf der Homepage und den Social-Media-Kanälen der Stadt Wolfsburg veröffentlicht wird. Die Benennungen werden im Bewerbungsformular abgefragt.

#### **16. Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln**

Der Caterer bietet auf eigenes wirtschaftliches Risiko an seinem Standplatz Speisen an und trägt die Kosten für deren Beschaffung. Er hat eigenverantwortlich für die Einhaltung von Lebensmittelrecht und aktuellen Hygienevorschriften sowie für die Vorgaben des Nds. Gaststättengesetzes zu sorgen. Die Merkblätter der Stadt Wolfsburg „MFB-08-105-00 – Hygienische Anforderungen“, MFB-08-065-00 – Personalschulung in Lebensmittelbetrieben“ und MFB-08-008-00 – Kennzeichnungspflicht“ sind Bestandteil dieser Teilnahmebedingungen. Für die gewerberechtliche Genehmigung ist der Caterer selbst verantwortlich.

Der Caterer haftet für seine eigenen Handlungen und unternimmt alle angemessenen Schritte, um Schäden und Verluste zu vermeiden. Für die ordnungsgemäße Versteuerung der Einnahmen ist der Caterer verantwortlich.

#### **17. Haftung**

Die Teilnahme an der Veranstaltung erfolgt auf eigenes wirtschaftliches Risiko. Der Caterer ist für die betriebssichere und vorschriftsgemäße Beschaffenheit ihres Verkaufsstandes samt Ausstattung und Aufbau selbst verantwortlich.

Der Caterer hat für den sachgerechten und sicheren Betrieb seines Standplatzes während der Auf- und Abbaueiten sowie der Marktzeiten selbst zu sorgen und haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen für Personen- und Sachschaden, die durch Vorbereitung und Nutzung des Standplatzes entstehen.

Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die dem Caterer entstehen durch Feuer, Wasser, Sturm, Hagel, andere Witterungseinflüsse sowie Diebstahl und Sachbeschädigung. Dieser Haftungsausschluss betrifft die Standplatzausstattung, deren Ausstattungsobjekte sowie deren persönliches Eigentum. Eine ausreichende Versicherung wird empfohlen.

## **18. Rücktrittsvorbehalt des Veranstalters**

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, Teilnahmezusagen entschädigungslos zu widerrufen, wenn die Durchführung der Veranstaltung aus Gründen, die der Veranstalter nicht zu vertreten hat, nicht möglich ist. Erstreckt sich die Undurchführbarkeit lediglich auf Teilbereiche, entscheidet der Veranstalter nach freiem Ermessen über einen Widerruf in Einzelfällen.

Werden behördlich erteilte Genehmigungen – aus welchen Gründen auch immer – geändert oder eingeschränkt oder wird eine beantragte Genehmigung nicht oder nur eingeschränkt erteilt, so ist der Veranstalter nach seiner Wahl berechtigt, die Veranstaltung abzusagen oder entsprechend der tatsächlich erteilten Genehmigung durchzuführen. Sagt der Veranstalter die Veranstaltung ab, so entstehen hierdurch dem Caterer keine Schadenersatzansprüche gegen den Veranstalter.

## **19. Foto-, Film- und Tonaufnahmen**

Der Veranstalter ist zu Foto-, Film- und Tonaufnahmen auf dem gesamten Veranstaltungsgelände berechtigt. Der Caterer erklärt insoweit sein Einverständnis gegenüber dem Veranstalter, die vorgenannten Aufnahmen anfertigen und zeitlich und räumlich unbeschränkt nutzen zu dürfen. Die Aufnahmen dienen der Berichterstattung und Werbung in Print- und Online-Medien sowie der Dokumentation für interne Zwecke.

## **20. Ausschlussgründe**

Caterer können von dieser und künftigen Veranstaltungen ausgeschlossen werden,

- wenn der zugewiesene Standplatz nicht oder nicht rechtzeitig eingenommen wird bzw. eigenmächtig ein anderer Standplatz belegt wird.
- wenn der zugewiesene Standplatz ohne Absprache mit dem Veranstalter während des Marktes verlassen wird.
- wenn grundlegend andere Speisen angeboten werden, als in der Bewerbung angegeben.
- wenn sich über die Auflagen des vorbeugenden Brandschutzes und die sicherheitsrelevanten Auflagen hinweggesetzt wird.

## **21. Salvatorische Klausel**

Sollten sich einzelne Regelungen dieser Teilnahmebedingungen als ungültig, unwirksam oder unerfüllbar erweisen, so soll dadurch die Gültigkeit, Wirksamkeit und Erfüllbarkeit der übrigen Teile der Bedingungen nicht beeinträchtigt werden.

Die Beteiligten verpflichten sich in diesem Fall, den ungültigen, unwirksamen oder unerfüllbaren Teil der Bedingungen durch eine gültige, wirksame und erfüllbare Regelung zu ersetzen, die inhaltlich der ursprünglichen Absicht der Beteiligten am nächsten kommt.

## **22. Datenschutz**

Die Bewerber\*innen geben ihr Einverständnis, dass ihre Daten von der Stadt Wolfsburg zu o. g. Zwecken erhoben, verarbeitet, genutzt sowie an die zur Verarbeitung notwendigen Stellen weitergegeben bzw. übermittelt und dort ebenfalls zu den oben genannten folgenden Zwecken verarbeitet und genutzt werden.

## **23. Schlussbestimmung**

Mit der Unterschrift auf dem Bewerbungsformular erkennen die Bewerber\*innen die Teilnahmebedingungen des Veranstalters an.

**Merkblatt Hygienische Anforderungen beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln in ortsveränderlichen, nicht selbstständigen Verkaufseinrichtungen** (Fahrzeuge, Anhänger, Stände auf Märkten, Festen und öffentlichen Plätzen, vor/in Einkaufszentren sowie im Reisegewerbe etc.)

### **Allgemeine Anforderungen**

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln, aufzubewahren und anzubieten, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.

Unter nachteiliger Beeinflussung ist zu verstehen, jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln wie z.B. durch:

- Mikroorganismen, Verunreinigungen
- Gase, Dämpfe, Rauch Aerosole
- tierische Schädlinge
- Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen
- menschliche und tierische Ausscheidungen
- Abfälle, Abwasser u. ä.
- Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel
- ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

Es darf nur Wasser (auch für Reinigungszwecke) eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Hierzu zählt auch, dass nur Schläuche mit Trinkwasserzulassung verwendet werden dürfen. Der Trinkwasserbehälter ist arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

### **Anforderungen an das Gelände**

Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund (Wiese, Schotterflächen), ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich. Als fester Untergrund zählt z.B.: Asphalt, gepflasterte Flächen, ...)

### **Zusätzliche allgemeine Anforderungen**

- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen
- In der Nähe müssen Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem, warmem und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern vorhanden sein
- Umkleidemöglichkeiten
- Stromanschlussmöglichkeiten

**Anforderungen an:**

<p><b>Fahrzeuge und Stände, in denen leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Konditoreiwaren hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, müssen über folgende Ausstattung verfügen</b></p>	<p><b>Stände, in denen unverpackte, nicht leicht verderbliche Lebensmittel behandelt werden</b></p>	<p><b>Stände, in denen Getränke ausgeschenkt werden</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsfahrzeuge, -container, -anhänger nach DIN 10500 oder</li> <li>- allseitig geschlossene feste Stände mit Verkaufsöffnungen bzw. Fenstern oder</li> <li>- Festzelte mit integrierten Kochküchen bzw. Lebensmittelzubereitungs- und -ausgabebereichen</li> <li>- Decke und Wände allseits abwaschbar</li> <li>- wenn kein befestigtes Gelände besteht, muss der Fußboden rutschhemmend, glatt und leicht zu reinigen sein</li> <li>- offene Verkaufsseiten mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse (Regen, direkte Sonne, Wind etc.)</li> <li>- Lebensmittelschutz - ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder anderem geeignetem Material auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen - (Husten- und Spuckschutz)</li> <li>- Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern</li> <li>- Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr mit fließendem Warm- und Kaltwasser</li> <li>- soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen</li> <li>- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassersystem oder je einem Trink- und Brauchwassertank mit für den Tagesbedarf ausreichendem Trinkwasservorrat</li> <li>- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein</li> <li>- geeignete Kühleinrichtungen mit Thermometer</li> <li>- ausreichend große, dichtschießende Abfallbehältnisse</li> </ul>	<p>Beim Inverkehrbringen von z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot, Brötchen, Dauerbackwaren,</li> <li>- eingelegtem Gemüse</li> <li>- Süßwaren, Tee, Gewürzen u. ä.</li> </ul> <p><b>muss vorhanden sein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ein befestigter, überdachter Verkaufsstand mit Rück- und Seitenwänden (Schutz gegen Regen, Wind, Schnee u. Witterungs- und anderen Standorteinflüssen)</li> <li>- ausreichend hoher Aufsatz aus Glas oder ähnlichem Material oder andere geeignete Einrichtung zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung auf dem Verkaufstisch bzw. vor den ausgestellten Lebensmitteln</li> <li>- eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Leitungen der Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme und nach Außerbetriebnahme zu reinigen.</li> <li>- Eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern aus Spendern</li> <li>- Es müssen zwei Spülbecken für die Schankgefäße bzw. eine geeignetes Gläserspülgerät mit getrennter Vor- und Nachspülmöglichkeit oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein.</li> <li>- Ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, dürfen nur Einweggefäße benutzt werden.</li> </ul>

## **Anforderungen an Beschäftigte**

- Nachweise der Infektionsschutz-Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt (nur beim Umgang mit unverpackten und insbesondere bei leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich)
- Nachweise über die, alle 2 Jahre und bei Neueinstellung durchgeführte Belehrung, durch den Arbeitgeber über die Tätigkeitsverbote und Hinderungsgründe gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen
- Nachweise der jährlich wiederholenden lebensmittelhygienerechtlichen Schulungen/ Unterweisungen aller Beschäftigten
- hygienisch einwandfreie Arbeits- bzw. Schutzkleidung, ggf. mit Kopfbedeckung, ist zu tragen
- Einhaltung des Rauchverbots

Weitere Information hierzu können Sie dem folgenden Merkblatt entnehmen: **MFB-08-065-00**  
**Merkblatt Personalschulung in Lebensmittelbetrieben**

## **Kennlichmachung von Zusatzstoffen und Stoffen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

Werden Lebensmittel, Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die kennlichmachungspflichtige Zusatzstoffe oder Stoffe die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen können enthalten, müssen diese auf Speisen- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen bzw. auf dem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Die Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Weitere Information hierzu können Sie dem folgenden Merkblatt entnehmen: **MFB-08-008-00**  
**Merkblatt Kennzeichnungspflicht**

## **Meldepflicht**

Alle Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, sich bei der zuständigen Behörde zwecks Registrierung zu melden. Unter die Registrierung fallen alle Standorte (z. B. Lager, Vorbereitungsstellen etc.) des Unternehmens. Dies gilt auch für nur kurze Zeit dauernde Anlässe. Damit trifft die Meldepflicht alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Die Meldung gilt in den Fällen als erledigt, in denen die Gewerbeanmeldung oder die Anzeige eines Gaststättengewerbes bei der Stadt erfolgt.

Stand: 02.11.2022

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

# Merkblatt

## Personalschulung in Lebensmittelbetrieben (für Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen und behandeln)

Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygieneverordnung und dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind regelmäßig Personalschulungen im gewerblichen Lebensmittelbereich vom Arbeitgeber zu dokumentieren.

### Hygiene-Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 Abs. 2 (mindestens einmal jährlich)

Lebensmittelunternehmer müssen gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene mindestens einmal jährlich unterwiesen und/oder geschult werden.

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Die Schulung sowie die Schulungsinhalte sind separat zu dokumentieren. Diese können u. a.

- detaillierte Umfeldhygiene (Räume, Maschinen, Geräte, ...);
- Personalhygiene (persönliche Hygiene, Haare, Hände, Arbeitskleidung, Duschen, Waschen)
- Desinfektionsmaßnahmen
- Produktionshygiene (Zwischenreinigung, Husten, Niesen, ...)
- LM-Hygiene (Rein-/Unreinbereiche, Rekontamination, ...)
- Transporthygiene (Transport, Lagerung, Abgabe, ...)

des jeweiligen Arbeitsbereichs sein.

### Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Die Sachgebiete der entsprechenden Fachkenntnisse sind in der Anlage 1 (zu § 4 Absatz 1 Satz 1) der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) aufgeführt.

Diese Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.

Bei Personen, die eine branchenspezifische wissenschaftliche oder berufliche Ausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie über die notwendigen Fachkenntnisse für diese Tätigkeit verfügen.

## **Wiederkehrende Belehrung (Folgebelehrung alle 2 Jahre) nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Der Folgebelehrung geht immer eine Erstbelehrung (max. 3 Monate vor dem erstmaligen Tätigkeitsbeginn) durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom zuständigen Gesundheitsamt ermächtigten Arzt voraus. Ein Ausweis nach Bundesseuchengesetz (Gesundheitszeugnis) ist gleichbedeutend einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Der Leiter eines Lebensmittelbetriebes ist verpflichtet, den Beschäftigten

1. nach Aufnahme der Tätigkeit sowie
2. im Weiteren alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote nach § 42 Abs. 1 IfSG und über die Verpflichtung gemäß Abs. 2 zu belehren und die erfolgte Belehrung zu dokumentieren (z. B. auf der Rückseite der Erstbelehrung).

Die Dokumentation der Folgebelehrung ohne die dazugehörige Erstbelehrung bzw. das Gesundheitszeugnis ist nichtig! Die Dokumente (Erst- und Folgebelehrung) sind am Arbeitsplatz für die Überwachungsbehörden im Original bereitzuhalten.

In den Gesundheitsämtern liegt Schulungsmaterial in den gängigsten Sprachen vor.

### **Der besondere Verantwortungsbereich für den Arbeitgeber (§ 43 Abs. 3 IfSG)**

Bestehen Verdachtsmomente oder Kenntnis über das Vorliegen einer übertragbaren Krankheit bei Beschäftigten, ist der Arbeitgeber verpflichtet, unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die eine Weiterverbreitung verhindern.

Die regelmäßige Belehrung laut IfSG sollte mit der Unterrichtung in Fragen der Lebensmittelhygiene, gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung in Verbindung mit der Verordnung (EG) 852/2004 kombiniert und dokumentiert werden.

### **Rechtsquellen:**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene - (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1-54). Neuveröffentlichung des Wortlauts in der Berichtigung (ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 3-21) in der gültigen Fassung

Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 8b des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2793) geändert worden ist

Stand: 15.05.2022

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

# Merkblatt

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren Lebensmittelinhaltsstoffen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss nach § 5 Abs. 2 LMZDV gegenüber dem Kunden gekennzeichnet werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich zu kennzeichnenden Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

	<b>Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für diese Zutat</b>
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	<b>„mit Farbstoff“</b> Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe <b>E 102, E 104, E 110, E 122, E 124</b> oder <b>E 129</b> enthalten, zusätzlicher Hinweis: <b>E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben</b> + <b>„kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>	Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Käse, Gebäckdekoration, Wurstwaren (wie Salami)
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	<b>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</b>  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249- 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe:  <b>„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven, Getränke  Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321, E249 – E252	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249- 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe, falls nicht zur Konservierung verwendet:  <b>„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke  Fleischerzeugnisse
4	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (wie Döner, Gyros)
5	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven

	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für diese Zutat
6	Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	<p><b>„mit Süßungsmittel(n)“</b> Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: <b>„auf Grundlage von“</b> und dem <b>„Namen des Süßungsmittels“</b></p> <p>Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968): <b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b> Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich</p> <p>Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962): <b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b></p>	<p>süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (wie Joghurt, Erfrischungsgetränke ohne Zucker)</p> <p>brennwertverminderte Lebensmittel</p> <p>brennwertverminderte Lebensmittel wie alkoholfreie Getränke</p>
7	Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
8	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse- E 901-905 E 914	<b>„gewachst“</b>	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen

### Weitere kennzeichnungspflichtige Lebensmittelinhaltsstoffe

	Zutat	Kennzeichnung	Beispiele
9	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„chininhaltig“</b>	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
10	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l  (Ausnahme: Getränke, die auf Kaffee, Tee, bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt)	<b>„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml</b>	Energy Drinks
11	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	<b>„konserviert mit Thiabendazol“</b>	Zitrusfrüchte
12	Lebensmittel: -die genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen  -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.	<p><b>„genetisch verändert“</b> oder <b>„aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“</b> oder <b>„enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“</b> oder <b>„enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“</b></p>	<p>Gentechnisch veränderte Pflanzen sind Mais, Soja, Raps, Leinsaat</p> <p>Beispiele für Erzeugnisse: Speiseöle aus Soja, Raps, Mais oder Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Tofu oder Sojalecithin</p> <p>Beispiele für eine Kennzeichnung: „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl“, oder „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“</p>

## Allergenkennzeichnung

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) listet in Anhang II 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (kurz: Allergene) auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

	<b>Allergene sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Lebensmittel, die dieses Allergen enthalten können (Beispiele)</b>
A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,	„enthält Weizen“ „enthält Roggen“ „enthält Gerste“ „enthält Hafer“ „enthält Dinkel“ „enthält Kamut“	Weizenmehl, Weizenkeimen, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, Bier und Biermischgetränke
B	Krebstiere	„enthält Krebstiere“	Garnelen, Krabbenmehl
C	Eier	„enthält Eier“	Flüssigei, Eigelb
D	Fisch	„enthält Fisch“	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E	Erdnüsse	„enthält Erdnüsse“	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F	Soja	„enthält Soja“	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G	Milch incl. Milchzucker	„enthält Milch“	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H	Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich: { H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia oder Queenslandnüsse,	„enthält Mandeln“ „enthält Haselnüsse“ „enthält Walnüsse“ „enthält Cashewnüsse“ „enthält Pecannüsse“ „enthält Paranüsse“ „enthält Pistazien“ „enthält Macadamia- nüsse“	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I	Sellerie	„enthält Sellerie“	Gewürzmischungen, Brühen
J	Senf	„enthält Senf“	Senfkörner, Gewürze
K	Sesamsamen	„enthält Sesamsamen“	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L	Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	„enthält Schwefeldioxid“ „enthält Sulfite“	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M	Lupinen	„enthält Lupinen“	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N	Weichtiere	„enthält Weichtiere“	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

## Art und Weise der Kennzeichnung:

### Schriftliche Form

- auf Speise- oder Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments-Flyern oder online Bestelllisten)
- auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden,
- in einer sonstigen schriftlich oder elektronisch bereitgestellten Information (zum Beispiel Aushang oder Kladdenlösung)

Bei Speise- oder Getränkekarten/-tafeln und Preisverzeichnissen sind auch leicht verständliche Fußnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet sein. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen ohne konkrete Zuordnung sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings sinnvoll zusammengefasst werden.

**Bei einer Kladdenlösung oder bei elektronischen Angeboten muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ein Hinweis gegeben werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.**

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen:

Für die Kennzeichnung der jeweiligen **Zusatzstoffe** muss der in Spalte 2 „Kennzeichnung“ der Tabelle angegebene Wortlaut verwendet werden.

Weitere Informationen zu Allergenen

**Allergene** werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ wie in der Spalte „Kennzeichnung“ angegeben gekennzeichnet.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse“ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss die entsprechende Zutat, wie „enthält Weizen“ oder aber „enthält Walnuss“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits die enthaltene allergene Zutat konkret benennt, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (zum Beispiel Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen weiteren enthaltenen Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

### Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Auf Nachfrage des Kunden ist auch eine **mündliche Information zu Zusatzstoffen und Allergenen** möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

### Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Auf Nachfrage des Kunden ist auch eine **mündliche Information zu Zusatzstoffen und Allergenen** möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die schriftliche Information über Zusatzstoffe und / oder Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Allergenen **liegt im Betrieb** vor (Kladde).
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der Kunde muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Allergen- und Zusatzstoffinformationen sind in gleicher Art und Weise und über dasselbe Medium zur Verfügung zu stellen!

## Musterbeispiele:

### Musterspeisekarte

<b><u>Suppen</u></b>					
<i>Gulaschsuppe (2,4,I) mit hausgemachtem Brot (A1,A2)</i>					4,00 €
<b><u>Würste</u></b>					
<i>Bockwurst (2,7,J) mit Kartoffelsalat (2,4,C,I,J)</i>					2,20 €
<i>Leberkäse (7) mit Spiegelei (4)</i>					4,50 €
<b><u>Hauptgerichte</u></b>					
<i>Wiener Schnitzel (A1,C) mit Kartoffelsalat (2,4,C,I,J)</i>					10,80 €
<i>Rotbarschfilet mit Remouladensauce (2,C,J)</i>					7,50 €
<i>Krebsfleischsalat (2,3,C,I,J)</i>					13,80 €
<b><u>Getränke</u></b>					
Coca Cola (1)	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee		2,40 €
Coca Cola light (1,6a,6b)	0,2l	2,20 €	Tasse Kakao (G)		2,20 €
Fanta (1,3)	0,2l	2,20 €	Tasse Tee		1,80 €
Sprite	0,2l	2,20 €	Pfefferminzlikör (1) 15 % Vol.	2cl	3,60 €
Apfelsaft (3)	0,2l	2,40 €	Weißwein Franken Kabinett(L)	0,2l	5,50 €
Bitter Lemon (3)	0,2l	2,50 €	Bier (A3)	0,3l	4,50 €
Red Bull (1,10)	0,25l	4,00 €			
Liste: (-Auszug-)					
Zusatzstoffe:		1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 6a) mit Süßungsmittel(n) 6b) enthält eine Phenylalaninquelle 7) mit Phosphat			
Weitere Kennzeichnung:		9) chininhaltig 10) erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (enthält 30mg Koffein /100ml)			
Allergene:		A1) enthält Weizen, A2) enthält Roggen, A3) enthält Gerste, C) enthält Ei, F) enthält Soja, G) enthält Milch, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, L) enthält Sulfite			

# Kladde

	Produkt		Coca Cola	Coca Cola light	Red Bull	Bitter Lemon	Wiener Schnitzel	Bockwurst	
	enthält								
Allergene	Weichtiere								
	Lupinen								
	Schwefeldioxid oder Sulfite								
	Sesamsamen								
	Senf								
	Sellerie							X	
	Schalenfrüchte / Nüsse	Macadamianüsse							
		Pistazien							
		Paranüsse							
		Pecannüsse							
		Cashewnüsse							
		Walnüsse							
		Haselnüsse							
		Mandeln							
	Milch	Laktose							
		Milch							
	Sojabohnen								
	Erdnüsse								
	Fische								
	Eier						X		
	Krebstiere								
	Glutenhaltiges Getreide	Hafer							
		Gerste							
Roggen									
Khorosan-Weizen (Kamut)									
Dinkel									
Weizen						X			
Zusatzstoffe	kann bei übermäßigem Verzehr abführen wirken								
	enthält eine Phenylalaninquelle			X					
	mit Süßungsmitteln			X					
	mit Phosphat							X	
	gewachst								
	geschwärzt								
	mit Geschmacksverstärker								
	mit Antioxidationsmittel								
	mit Konservierungsstoff							X	
mit Farbstoff		X	X	X					
weitere Angaben	genetisch verändert								
	enthält genetisch veränderten Mais								
	konserviert mit Thiabendazol								
	erhöhter Koffeingehalt				X				
	chininhaltig					X			

## Rechtsquellen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel – (ABl. L 268 S. 1) in der gültigen Fassung

Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. März 2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG des Rates – (ABl.L 106 S. 1) in der gültigen Fassung

Gesetz zur Regelung der Gentechnik (Gentechnikgesetz – GenTG) – (BGBl. I S. 2066) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff - Durchführungsverordnung-LMZDV) vom 2. Juni 2021 (BGBl. I, S. 1362) in der gültigen Fassung

Durchführungsverordnung über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel (Aromendurchführungsverordnung – AromenDV) – (BGBl. I S. 4723) in der gültigen Fassung

Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln (Rückstandshöchstmengen-Verordnung – RHmV) – (BGBl. I S. 2082, ber. 2002 S. 1004) in der gültigen Fassung

Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Kräuter- und Früchtetee für Säuglinge oder Kleinkinder (Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung – FrSaftErfrischGetrTeeV) – (BGBl. I S. 1016) in der gültigen Fassung

Stand: 29.08.2022

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.