



Merkblatt für die Abgabe und den Verkauf von Lebensmitteln

Preisangaben (Preisangabenverordnung)

Werden Waren zum Verkauf angeboten, müssen diese mit einer Preisangabe, bezogen auf die Verkaufseinheit (Stück, Gewicht, Menge, o.ä.), ggf. mit Angabe des Grundpreises, versehen sein. Die Preisangabe muss auf einem Schild auf oder neben der Ware bzw. einer gut sichtbaren und gut lesbaren Preistafel in der Verkaufsstelle angebracht werden. Die Preistafel muss so angebracht sein, dass ein Bezug zur Ware vorhanden ist.

Speisen- und Getränkekarte / Aushang Preisverzeichnis (Preisangabenverordnung)

In Gaststätten, in denen Speisen und/oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme der Bestellung oder auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind (Aushangkasten, Fenster neben dem Eingang, o.ä.).

Ausschank alkoholfreier Getränke (Gaststättengesetz)

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. **Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk bei selber Menge.**

Angabe der Füllmenge bei Getränken (Preisangabenverordnung)

Bei allen Getränken auf der Getränkekarte müssen klar erkennbare Füllmengenangaben (0,5 l, 2 cl, o.ä.) angebracht sein. Ausnahme: alkoholfreie Heißgetränke in üblichen Gefäßen (Tasse, Glas, u.ä.).

Kennzeichnung bei: Schinken – Vorderschinken bzw. Analogkäse (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung)

Bei Verwendung von Hinterschinken ist die Bezeichnung „Schinken“ ordnungsgemäß. Bei allen anderen Schinkenarten und ähnlichen Produkten (z.B. Vorderschinken, Formfleisch-Vorderschinken, Pressfleisch, u.ä.) muß die genannte Verkehrsbezeichnung unmißverständlich angeführt werden. Das Selbe gilt auch bei Käseimitaten (Analogkäse). Ein Hinweis auf eine Fußnote ist nicht zulässig.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (Auszug): Zusatzstoffzulassungsverordnung u.ä.) s. Tabelle auf Seite 2.

Werden Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen abgegeben, sind diese wie folgt anzugeben.

- Direkt bei der jeweiligen Speise / dem Getränk, oder
- in Fußnoten, wenn bei der Speise / dem Getränk mit einer Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen auf diese Fußnote klar hingewiesen wird.

Bei verpackter Ware muss die Kennzeichnung, zusätzlich zur Herstellerangabe, dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Zutatenverzeichnis, deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift in direktem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung auf dem Etikett angebracht werden.

Bei Abgabe von loser Ware muss die Kennzeichnung auf einem Schild an der Ware angebracht sein.

Angabe von Allergenen (VO (EG) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher, betroffene Lebensmittel nach Anlage II)

Alle in den Speisen und Getränken enthaltenen Stoffe und Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeit auslösen, sind anzugeben. Von der Kennzeichnung befreit sind gelegentliche Veranstaltungen, wie Vereins-, Schul- oder Kindergartenfeste. Die Möglichkeiten der Kenntlichmachung sind dem „Merkblatt Allergenkenzeichnung“ zu entnehmen, welches auf der Internetseite der Stadt Ingolstadt hinterlegt ist.

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz (Jugendschutzgesetz)

Veranstalter und Gewerbetreibende, insbesondere Gastronomen, haben die geltenden Vorschriften nach dem Jugendschutzgesetz durch einen deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu geben.

Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das im Lebensmittelbereich tätige Personal muss vor erstmaliger Tätigkeit einen Nachweis über eine Belehrung (im Sinn des IfSG) durch das Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt erbringen.

Weiterhin muss der Arbeitgeber das Personal im Lebensmittelbereich nach Aufnahme der Tätigkeit und des Weiteren jährlich über die Tätigkeitsverbote und die im IfSG festgeschriebene Mitteilungspflicht belehren und diese Belehrung kontrollierbar dokumentieren.

Kennzeichnung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen

Zusatzstoff	Kennzeichnung	Beispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Heringssalat, Dessertspeisen, Deko, Überzüge, Liköre, Orangenlimonade, koffeinhaltige Getränke
Alle als Konservierungsstoff eingesetzten Zusatzstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, emulgierte Soßen, Schnittbrot, Nitritpökelsalz
Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat , jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Kochschinken, Brühwurst (Wiener, Prager, Aufschnittware), Dauerwurst
Phosphate: E338 bis E341, E450 - E 452 bei Fleischerzeugnissen ect.	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Brühwürste, bestimmte Käsesorten
Alle als Geschmacksverstärker verwendeten Zusatzstoffe	„mit Geschmacksverstärker“	Viele Fleischerzeugnisse, Suppen und Soßen, Geschmacksverstärker, insbesondere Glutamate (Fondor), werden nicht nur über verarbeitete Lebensmittel ins Gericht eingetragen, sondern vom Koch direkt zugesetzt
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden), die Koffein enthalten Bei mehr als 150mg/l	„koffeinhaltig“ „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“	Cola, Cola-Mix, Energie-Drinks Wenn die Worte „Kaffee, Tee“ vorkommen, ist keine Kennzeichnung erforderlich
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden), die Chinin enthalten	„chininhaltig“	Bitter Lemon, Tonic Water
Alle als Antioxidationsmittel verwendete Zusatzstoffe	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Soßen, Bratöl, Fette
Schwefeldioxid und / oder Sulvite von mehr als 10 mg / kg oder l berechnet als Schwefeldioxid	„geschwefelt“	Gemüse in Essig, Sago, Kartoffelteig, Trockenfrüchte, geschälte Kartoffeln, Meerrettich
E 901 bis E 904, E 912 oder 914 auf der Oberfläche von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfeln und Birnen
Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)	„geschwärzt“	Oliven
Süßungsmittel (ausg. Tafelsüßen) wie E 950, E 951, E 954, E 957, E 959	„mit Süßungsmittel“ oder bei mehreren „mit Süßungsmitteln“	Süßstoffe, wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam K, Thaumatin, Neohesperidin DC
Für Tafelsüßen verwendete Süßungsmittel	„auf der Grundlage von“ (z.B. Saccharin, Aspartam)	Tablettenform, flüssige Form
Für Tafelsüßen und anderen Lebensmitteln, die Aspartam enthalten	„auf der Grundlage von Aspartam“ plus Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, Erfrischungsgetränke, Würzsoßen
Tafelsüßen mit einem Gehalt an den Zusatzstoffen E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 mit einem Gehalt von mehr als 100g/kg od.l	Zusätzlicher Warnhinweis: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Zucheraustauschstoffe, wie Fruktose, Sorbit, Xylit, Manit, Maltit
Bei Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren , auch in stück. Form	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	Überzüge von Torten, Lebkuchen, Feingebäck allg., u.ä.

Weitere Kennzeichnung

Weitere Angaben zur ordnungsgemäßen Kennzeichnung von Lebensmitteln können den Internetseiten des Staatsministeriums für Justiz bzw. Verbraucherschutz (www.fis.bayern.de) oder den Merksätzen der Industrie- und Handelskammer, Unterrichtung im Gaststättengewerbe, entnommen werden.