

Standbetreiber-Vertrag für das Stadtfest Kitzingen 1. – 3. Juni 2018

Zwischen:

Stadtmarketingverein Kitzingen
Alte Burgstraße 5
97318 Kitzingen

Bezeichnung
Straße
PLZ, Ort

im folgenden **Veranstalter** genannt, und:

im folgenden **Standbetreiber** genannt, wird folgender Vertrag geschlossen:

1. Termin & Ort

1. Stadtfest Kitzingen am 01. – 03.06.2018 mit seinem Stand vor Ort.

Der Veranstaltungsort/Adresse lautet

Stadtfest Kitzingen
Marktstraße/Kaiserstraße
97318 Kitzingen

Weitere Informationen zur Veranstaltung auf der Homepage: www.kitzingen-kanns.de

2. Angebot & Öffnungszeiten

1. Das Verkaufsangebot umfasst:

Es dürfen ausschließlich Waren verkauft werden, die im Vorfeld mit dem Veranstalter abgesprochen sind.

2. Die Standöffnungszeiten auf dem Festgelände sind:

in der Kaiserstraße und Marktplatz

Freitag, 26.05. von 16:00 Uhr bis 0:30 Uhr
Samstag, 27.05. von 10:00 Uhr bis 0:30 Uhr
Sonntag, 28.05. von 10:00 Uhr bis 19:00

im IN:HOF

Freitag, 26.05. von 18:00 Uhr bis 2:00 Uhr
Samstag, 27.05. von 18:00 Uhr bis 2:00 Uhr
Sonntag, 28.05. von 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

3. Standplatz

1. Die zur Verfügung stehende Fläche auf dem Festgelände, siehe Plan.
Genauer Lageplan kommt spätestens 10 Tage vor Festbeginn.

4. Auf-/Abbau

1. Der Aufbau muss bis Freitag 01.06. um 15:00 Uhr abgeschlossen sein.
2. Der Aufbau ist möglich ab Freitag 01.06. um 08:00 Uhr.
3. Der Standbetreiber verpflichtet sich, umliegende Bierzeltgarnituren, umgehend nach Veranstaltungsende, nach Anweisung des Veranstalters aufzuräumen. Erst danach, kann der eigene Stand abgebaut werden.
4. Der Abbau muss bis Sonntag 03.06., 22:00 Uhr beendet sein (Marktplatz und Kaiserstraße) IN:HOF (24:00 Uhr).
Das Veranstaltungsgelände darf nur zum Auf- und Abbau der Stände befahren werden.
5. Das Veranstaltungsgelände darf nur zum Auf- und Abbau der Stände befahren werden. Das/die PKW(s) sind nach dem Entladen am öffentlichen Parkplatz zu Parken. Ein Standort (Parken) auf dem Veranstaltungsgelände ist nicht möglich!

5. Standgebühr

Die Standgebühr beträgt _____ € zzgl. MWSt. inkl. Strom
Die Standgebühr ist fällig sofort nach Erhalt der Rechnung!

6. Wasser/Strom

1. Welche Stromanschlüsse werden benötigt: ___ Schuco / ___ 16 A / ___ 32 A
Es wird ein Verlängerungskabel benötigt; der Stromanschluss kann bis zu 50 Meter entfernt sein.
Werden nicht vom Veranstalter gestellt.
2. Ein Wasseranschluss wird benötigt: ☐ Ja ☐ Nein
Wasserschläuche werden vom Veranstalter nicht zur Verfügung gestellt, diese müssen Lebensmittelschläuche sein.
3. Schläuche, Kabel oder ähnliche Versorgungsleitungen sind so zu verlegen (z.B. durch Kabelbrücken), dass dadurch keine Gefahren für die Festivalbesucher entstehen; diese werden nicht vom Veranstalter gestellt.

7. Verkaufsstände

1. Allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite umschlossen, überdacht, die Vorderfront mit einer Theke/Tresen zum Gast hin abgetrennt sein.
2. Über leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender u. Einmalhandtücher) verfügen! Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm – und Kaltwasserzufuhr haben. Frischwassertanks mit Einkochautomaten (Glühweintopf) für Warmwasser ist auch möglich!!! Bei den Waschvorgängen ist darauf zu achten, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten (Warm- und Kaltwasserzufuhr) vorhanden sein. Die Spüleinrichtungen sollten von Handwascheinrichtungen getrennt sein.
4. Einrichtungen haben glatte und abwaschbare Oberflächen aufzuweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Die Innenflächen des Standes inkl. Decke müssen aus leicht zu reinigenden Materialien bestehen (ggf. mit heller Kunststoffolie abhängen).
5. Unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. durch Husten, Anfassen etc.) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) zu deponieren.
6. Über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-18°C) gewährleisten, verfügen. Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer auszustatten.

8. Grundsätze für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Im Umgang mit Lebensmitteln sind die Vorschriften der Verordnung EG Nr. 853 von 2004 einzuhalten. Eine Überprüfung vor Ort durch die Lebensmittelüberwachung findet statt. Ein entsprechendes Merkblatt finden Sie im Anhang.

1. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
2. Als nachteilige Beeinflussung ist jede Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen!
3. Lebensmittel die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z.B. Gemüse, Kartoffel usw.) dürfen nicht mit anderen Lebensmittel in den selben Räumen gelagert werden. Eine Trennung von „reiner“ und „unreiner“ Seite ist einzuhalten!
4. Der Transport kühl- bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen erfolgen.

5. Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern aufzubewahren.
6. Lagertemperaturen:
- Frischfleisch, Fleischerzeugnisse bei höchstens +7°C
 - Frischfisch in schmelzendem Eis oder max. +2°C
 - Frischgeflügel bei höchstens +4°C
 - Heißhaltetemperaturen max. 3 Stunden bei mind. +65°C Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
7. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellungsbetrieb bezogen werden! Es wird davon abgeraten, leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme bzw. Sahnetorten oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind in den Verkehr zu bringen (Haftung und Verantwortung liegt beim Standbetreiber). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden. Des Weiteren sollten keine Lebensmittel angeboten werden, die mit rohen Eiern hergestellt worden sind und keinem anschließenden Erhitzungsverfahren unterzogen wurden!

9. Personal

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Arbeitskleidung tragen.
2. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettengang. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmittel nicht in Berührung kommen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen (krankmachenden) Keimen verunreinigt werden.
3. Das Rauchen ist in diesen Einrichtungen nicht gestattet.
4. Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst vermieden werden. Es sollen Zangen oder Gabeln (ggf. Einmalhandschuhe) verwendet werden, auch bei Backwaren.
5. Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher müssen vorhanden sein.
6. Personen die mit Lebensmittel umgehen müssen entsprechend ihrer Tätigkeit unterwiesen und geschult werden.
7. **Das Personal benötigt vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeit die erforderliche Infektionsschutzbelehrung (Erstbelehrung), zudem muss die Folgebelehrung (seit 1.1.2012 alle 2 Jahre) durchgeführt werden.**
8. **Der Standbetreiber muss eine Namensliste der Mitarbeiter führen, und Jeder Mitarbeiter muss einen gültigen Lichtbildausweis oder Reisepass mit sich führen. Diese Liste wird von der Polizei kontrolliert!!!**

10. Speise- und Getränkekarten

1. Speise- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; „bei Kaffee“ und „Tee“, Tasse oder Kännchen.
2. Lebensmittel, die verpackt an den Verbraucher abgegeben werden, müssen laut der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung entsprechend deklariert sein, wobei folgende Kennzeichnungselemente unbedingt erforderlich sind:
 - Hersteller
 - Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses
 - Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag, Monat, Jahr)
 - ggf. Kühltemperatur gefolgt von den Lagerungsbedingungen
 - Zutatenliste, Preis und Gewicht
3. Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.
4. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: mit Geschmacksverstärker, mit Konservierungsstoff (mit Nititpökelsalz), mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, geschwefelt, geschwärzt, gewachst, mit Phosphat, mit Süßungsmittel (n) (enthält eine Phenylalaninquelle), koffeinhaltig, chininhaltig, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmittel. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sowie Qualitätsbezeichnungen (z.B. bei Wein oder Säften) sind direkt an der Ware oder mit entsprechender Fußnote kenntlich zu machen.

11. Sicherheit und Unfallverhütung

1. Rettungswege im Freien sowie die Feuerwehrezufahrten dürfen durch Ausschmückungsgegenstände, Tische, Bänke, Buden, Verkaufsstände und anderen Gegenständen nicht verstellt oder zugehängt werden.
2. Sie sind während der gesamten Veranstaltung bis zum Ende der Aufräumarbeiten in ihrer gesamten Breite frei und offen zu halten.
3. Elektrische Anschlüsse und Einrichtungen müssen den VDE-Richtlinien entsprechen.
4. Elektrische Leuchten dürfen nicht mit brennbaren Stoffen umkleidet werden.
5. Für Stände mit Feuerstätten bzw. Grill- und Kocheinrichtungen ist jeweils ein nach DIN zugelassener Feuerlöscher, geeignet für die Brandklassen A und B (PG6), erforderlich. Die Löscher müssen einen gültigen Prüfvermerk tragen. Dies wird von der Feuerwehr kontrolliert.
6. Wird eine Feuerstätte betrieben, muss sie während der Betriebszeit ständig beaufsichtigt werden.
7. Alle Koch- und Grillgeräte sowie sonstige Feuerstätten müssen so aufgestellt werden, dass sie auch bei Gedränge nicht umstürzen können. Auf diesen Geräten darf nichts gelagert werden.
8. Sämtliche Einrichtungen, wie Zelte oder Buden etc. sind entsprechend bautechnischer Normen fachgerecht, technisch einwandfrei und standsicher (Wind, Gewitter) durch Fachpersonal zu errichten.

12. Sauberkeit und Schild, Toiletten

1. Der Standbetreiber ist für die Sauberkeit rund um den Stand verantwortlich, v.a. ist die Umgebung des Standplatzes von Müll freizuhalten; zu diesem Zweck sollen in ausreichender Zahl Abfallbehälter aufgestellt werden, die bei Bedarf auch geleert werden! Große, unansehnliche Mülltonnen sind nicht erwünscht!
2. Der Standbetreiber ist verpflichtet am Stand ein Schild mit den Kontaktdaten und den Handelsregisterangaben anzubringen.
3. Öffentliche Toiletten befinden sich in der Schrankenstrasse (neben der Treppe zum Main), am Landratsamt Toiletten-container, an der Ev. Stadtkirche, sowie in der Rathaushalle, ebenso gibt es in Kitzingen die Aktion „nette Toilette“.

13. Verpflegungsgutscheine

1. Künstler und Helfer des Stadtfestes erhalten vom Veranstalter 2 €-Wertgutscheine für Speisen und Getränke; die Wertgutscheine sind als Zahlungsmittel anzunehmen; es besteht keine Verpflichtung, auf Gutscheine Restgeld herauszugeben! Gegen Ende der Veranstaltung kommt ein Mitarbeiter des Veranstalters an den Stand und kauft dem Standbetreiber die Gutscheine mit 20% Rabatt zurück; der Standbetreiber erhält somit für einen 2 €-Wertgutschein 1,60 €.

14. Haftungsausschluss

1. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für etwaige Schäden oder Strafen, die an Festivalbesucher oder Dritte, welche durch den Standbetreiber entstanden sind, in jeglicher Form.

15. Ansprechpartner vor Ort

Frank Gimperlein 0175/2750283
Herbert Müller 0175/2029453
Claudia Biebl 0151/2232222

Den Vertrag bitte unterschrieben bis 25.05.2018 zurücksenden

an: frank.gimperlein@stmv.info oder Fax: 09321/9292950

Kitzingen,
Ort, Datum

Ort, Datum

Stadtmarketingverein Kitzingen
Vertreten durch Frank Gimperlein

Standbetreiber

Die meisten aller Lebensmittelallergien (etwa 90 %) werden durch vierzehn Lebensmittel verursacht. Diese Lebensmittel mussten bisher nur auf Fertigpackungen als Allergen kenntlich gemacht werden. Seit dem 13.12.2014 ist der Verbraucher auch über die Verarbeitung von Zutaten in loser Ware, die als Allergene eingestuft sind, zu informieren.

1. Was sind Allergene?

Allergene sind meist Eiweiße oder Eiweißverbindungen, die schon in sehr geringen Mengen eine Überempfindlichkeitsreaktion oder auch allergische Reaktion, auslösen können. Allergene kommen unter anderem auch in Nahrungsmitteln vor. Daher spricht man hierbei von einer Nahrungsmittelallergie. Fast jeder Allergiker reagiert unterschiedlich auf den Kontakt mit Allergenen. Symptome wie z. B. Hautreizungen, Schwellungen, aber auch Atemnot oder ein allergischer Schock können die Folge sein und in schwersten Fällen zum Tode führen.

2. Was ist zu kennzeichnen?

Kennzeichnungspflichtig sind derzeit 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zu den „Allergenen Vierzehn“ gehören:

Glutenhaltige Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen, Weichtiere (z. B. Schnecken, Muscheln) und jeweils die daraus hergestellten oder gewonnenen Erzeugnisse.

Da es zu den einzelnen Stoffen jedoch noch Ergänzungen aber auch Ausnahmen gibt und diese Auflistung nicht abschließend ist informieren Sie sich bitte im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

3. Kennzeichnung von Allergenen auf Fertigpackungen

- a. Wenn die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat enthält, muss nicht extra darauf hingewiesen werden (z.B. Roggenvollkornmehl, Selleriecremesuppe).
- b. Ansonsten muss die Kennzeichnung der Allergene in der Zutatenliste erfolgen (z.B. Getreidecrispiess Zutaten: Reis, **Weizen**, Mais, **Sojawürze**, **Aroma (enthält Weizen)**, **Lecithin (enthält Soja)**).

Ist ein Allergen in mehreren verarbeiteten Zutaten eines Lebensmittels vorhanden, so muss das Allergen bei jeder dieser Zutaten entsprechend gekennzeichnet sein.

Ein Allergen muss in der Zutatenliste mit einem Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den es sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die **Schriftart**, den **Schriftstil** oder die **Hintergrundfarbe**.

- c. Wenn kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, so umfasst die Angabe das Wort **"Enthält"**, gefolgt von dem enthaltenen Allergen (z.B. bei Wein mit der Angabe von „**enthält Sulfite**“).

Allergene, die im Wege einer Kreuzkontamination in das Lebensmittel gelangen, sind von der Kennzeichnungspflicht nicht erfasst, da sie **keine Zutaten** darstellen, also nicht planmäßig bei der Herstellung des Lebensmittels verwendet werden. Unter Kreuzkontamination wird der unbeabsichtigte Eintrag von meist geringen Spuren von Stoffen verstanden, die technisch unvermeidbar sind und auch bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis (GHP) und aller Hygienestandards nicht gänzlich vermieden werden können.

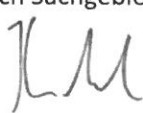
4. Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln

Die Kennzeichnung der **Allergene** muss grundsätzlich so erfolgen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann. Derzeit gibt es 5 verschiedenen Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- 4.1. In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. **"Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen" oder "Mandelhörnchen"**, genannt werden.
- 4.2. Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- 4.3. Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. **"Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)"**
- 4.4. Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- 4.5. Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners oder einem elektronischen Medium, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags möglich. Hierfür gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundige Auskunft geben zu können.

Version 1	Erstellt am 05.02.2015 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34:  am: 05.02.2015	Seite 2 von 4
-----------	--------------------------------	--	---------------

- Hinweis auf die mündliche Auskunft in der Speise- und Getränkekarte in der Gaststätte oder einem deutlich lesbaren Aushang an gut sichtbarer Stelle oder direkt beim jeweiligen Lebensmittel in der Verkaufsstätte.
- Zusätzlich muss der Hinweis enthalten, wo die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.

Beispiele für die Allergenkennzeichnung in einer Speisekarte, welche beispielweise in einem Ordner für den Endverbraucher als auch für die zuständige Behörde bereitgehalten wird.

1. Beispiel

Schweinebraten mit Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelklößen Enthält	
☒ Glutenhaltiges Getreide	☒ Weizen (wie Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
☐ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☒ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☒ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Schalenfrüchte	☐ Mandeln sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Walnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Kaschunüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Pecannüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Pistazien sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ☐ Macadamia- oder Queenlandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
☒ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☒ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Schwefeldioxid und Sulfite	
☐ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
☐ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Version 1	Erstellt am 05.02.2015 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34: am: 05.02.2015 	Seite 3 von 4
-----------	--------------------------------	---	---------------

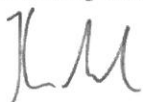
2. Beispiel

Gericht	Getreide- produkte (glutenhaltig)				Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte								Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und gemischtem Salat	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse					
Schweineschnitzel																								
Jägersoße																			x	x				
Kroketten	x					x																		
Salatdressing																						x		
Dekor											x													

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Kitzingen unter 09321-928 3403.

Rechtsnormen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 gültig ab 13.12.2014
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 20.11.2014

Version 1	Erstellt am 05.02.2015 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34:  am: 05.02.2015	Seite 4 von 4
-----------	--------------------------------	--	---------------



Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an Verbraucher in den Speise- und Getränkekarten wie nachfolgend genannt, kenntlich gemacht werden:

1. Lebensmittel mit Farbstoff durch die Angabe

„mit Farbstoff(en)“

Beispiele: Seelachsschnitzel, Cocktail-Kirschen, Coca-Cola, Campari u.a.

2. Lebensmittel mit einem Gehalt an Konservierungsstoffen (hierzu zählt auch Natriumnitrit, E 250, in Pökelsalz) durch die Angabe

„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“

Beispiele: Essig-Gurken, alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen, gepökelte Fleischwaren u.a.

Bei dem Zusatzstoff Natriumnitrit (E 250) kann wahlweise

„mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Konservierungsstoff“ angegeben werden.

3. Lebensmittel mit einem Gehalt an Antioxidationsmittel durch die Angabe

„mit Antioxidationsmittel“

Beispiele: Radler in Flaschen, Fruchtsäfte, Fleischerzeugnisse u.a.

4. Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern durch die Angabe

„mit Geschmacksverstärker“

Beispiele: Fleisch- u. Wurstwaren, Fertigsuppen u. -soßen, Speisewürzen u.a.

5. Lebensmittel mit einem Zusatz von Schwefeldioxid durch die Angabe

„geschwefelt“

Beispiel: Tafel-Meerrettich, Klöße

6. Lebensmittel mit einem Gehalt an Eisen-II -gluconat od. -lactat durch die Angabe

„geschwärzt“

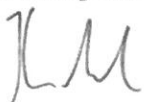
Beispiel: Oliven

Version 1	Erstellt am 03.02.2015 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34: am: 03.02.2015 	Seite 1 von 2
-----------	--------------------------------	---	---------------

7. Lebensmittel mit einem Gehalt an Phosphaten durch die Angabe
„mit Phosphat“
Beispiele: Fleischerzeugnisse, Hartkäse, Schnittkäse, Schmelzkäse u.a.
8. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Süßungsmitteln durch die Angabe
„mit Süßungsmittel(n)“
Sind Aspartam oder Acesulfamsalz enthalten durch die ergänzende Angabe
„enthält eine Phenylalaninquelle“
Beispiele: Light-Produkte, Sauerkonserven, Diät-Produkte, Radler in Flaschen
9. bei Getränken mit einem Gehalt an Koffein, Taurin oder Chinin durch die Angabe
„koffeinhaltig“, „taurinhaltig“ bzw. „chininhaltig“
Beispiele: Cola, Spezi, Energy-Drinks, Bitter-Lemon
10. bei frischen Früchten mit einem Gehalt an Zusatzstoffen die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe
„gewachst“
Beispiele: Zitrusfrüchte, Äpfel
11. Lebensmittel die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bestehen, diese enthalten oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden durch die Angabe
„gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem hergestellt“
Beispiele: Mais, Soja

Die Kennzeichnung der **Zusatzstoffe** kann mit Fußnoten erfolgen. Es reicht aus, wenn an den betroffenen Speisen und Getränken die entsprechenden Kennziffern (z.B. 1, 2, 3, ...) angegeben werden und diese dann in einer Fußnote auf der gleichen Seite der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Kitzingen unter 09321-928 3403.

Version 1	Erstellt am 03.02.2015 / GW	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34:  am: 03.02.2015	Seite 2 von 2
-----------	--------------------------------	--	---------------

Speiseabfälle stellen für unsere Nutztierbestände ein nicht zu unterschätzendes Risiko dar. Auch die küchenmäßige Zubereitung von Speisen tötet Tierseuchenerreger (z.B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche- oder Geflügelpesterreger) nicht ab. Daher ist das Verfüttern solcher Produkte an Nutztiere **streng verboten**. Auch die übrige "Entsorgung" dieser für die Nutztiere heiklen Produkte ist daher streng geregelt worden.

Was muss also gesondert entsorgt werden?

1. Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (= Lebensmittel mit Anteilen von Fleisch, Fisch, Eiern, Geflügel, Molkereiprodukten) und anderen Lebensmitteln, die damit in Berührung gekommen sind (z.B. Kartoffel- und Salatreste)
2. Ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. verdorbene, aussortierte Lebensmittel aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier, Molkereiprodukten, usw.

Rein pflanzliche Küchenabfälle z.B. Salate-, Gemüse- oder Obstreste, die noch keinen Kontakt mit den tierischen Lebensmitteln hatten, können weiterhin über die Biotonne des Landkreises entsorgt werden.

Wie müssen die Speisereste tierischer Herkunft aus gewerblichen Betrieben entsorgt werden?

Zur ordnungsgemäßen Entsorgung stehen inzwischen einige Firmen zur Verfügung, die für diese Zwecke von den Behörden registriert /zugelassen worden sind. Diese Firmen stellen Ihnen auch die notwendigen Handelspapiere zur Verfügung, die Sie zur Einsichtnahme durch das Landratsamt 2 Jahre aufbewahren müssen. Darüber hinaus ist es zusätzlich notwendig, eigene Aufzeichnungen über die Abholung zu führen. Hierzu können Sie das auf der Rückseite abgebildete Muster verwenden. Auch diese Aufzeichnung ist 2 Jahre aufzubewahren.

Auswahl von registrierten Speiseabfallentsorgern, die uns im Landkreis Kitzingen bekannt sind:

Fa. Roland Wallrapp, Hauptstr. 48, 97288 Theilheim,	Tel. 09303-474
Veolia-Umweltservice, Richthofenstr. 43, 97318 Kitzingen,	Tel. 09321-93940
ReFood GmbH, Zur Wallfahrtskirche 15, 97483 Eltmann-Limbach,	Tel. 09522/92300
Hermann Korn, Jägerstr.2, 96114 Hirschaid,	Tel. 09543-6367

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns an unter 09321-928 3403