



## Hinweise zum hygienischen Umgang und Inverkehrbringen einschließlich kennzeichnungsrechtlicher Anforderungen für Döner/ Drehspieße

### 1. Hygienischer Umgang

Döner/ Drehspieße werden i. d. R. als tiefgefrorene verpackte Lebensmittel bezogen. Gemäß den Kennzeichnungselementen auf dem Etikett hat der Inverkehrbringer (→ Imbissbetreiber) zu beachten:

- Aufrechterhaltung der Kühlkette zur Einhaltung der Lagertemperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  während der Vorratshaltung
- bei Betriebspausen darf der Spieß nicht bei Raumtemperatur gelagert werden (kühle Lagerung  $< 7^{\circ}\text{C}$ )
- Beachtung des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Nach dem Auftauen sofort verbrauchen! Dies bedeutet, dass zum Ende der Geschäftszeit der verbliebene Restspieß entweder entsorgt oder vollständig abgebraten wird.

Hintergrund dafür ist, dass aufgetaute Fleischzubereitungen, zu denen der Döner oder andere Drehspieße gehören, sehr leicht verderblich sind. Bei angegarten im Innern noch rohen Fleischzubereitungen vermehren sich naturgemäß Keime, dies umso mehr in den Fleischschichten unterhalb der Bratkruste, wo von optimalen Temperaturverhältnissen für das Wachstum von Keimen ausgegangen werden muss. Wenngleich die meisten Verderbniserreger und gesundheitsgefährdende Keime wie Salmonellen durch das Erhitzen abgetötet werden, gibt es Bakterien, welche hitzestabile Toxine bilden, die durch das Erhitzen nicht unschädlich gemacht werden (Staphylokokken, Bac. cereus) und somit eine Erkrankungsgefahr für den Verbraucher darstellen. Probenuntersuchungen zeigen, dass sehr häufig u. a. auch die krankheitsmachende Bakterienart Clostridium perfringens nachgewiesen wurde, da die Zubereitungstemperatur von  $+70^{\circ}\text{C}$  oft nicht ausreicht, um die Sporen dieser Bakterienart abzutöten. Bauchschmerzen und Durchfälle sind die üblichen Krankheitszeichen bei vorgenannten Erregern.

Das erneute Einfrieren der Restspieße ist nicht zulässig. Von daher empfiehlt es sich, dass sich die Spießgröße am durchschnittlichen Abverkaufs-Umfang orientiert.

Das Abschneiden der Fleischscheiben und weitere Herrichten der Döner—Speise hat in einer sauberen Umgebung mit sauberen Gerätschaften zu erfolgen. In leicht erreichbarer Nähe muss ein Handwaschbecken mit warmem Wasser und entsprechender Ausstattung (gefüllter Seifen- und Papierspender) vorhanden sein, um jederzeit eine ordnungsgemäße Händereinigung durchführen zu können.

Das Inverkehrbringen von nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln oder sogar mit gesundheitsgefährdenden Bakterientoxinen kontaminierten Lebensmitteln stellt einen Straftatbestand dar.

Rechtsgrundlagen: LMHV, Tier-LMHV, Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, VO (EG) Nr. 852/2004, LFGB

### 2. Ordnungsgemäße Information des Verbrauchers durch eine korrekte Kennzeichnung

Bei der Auslobung von Dönern auf Angebotstafeln, Speisekarten oder auf der home page sind die kennzeichnungsrechtlichen Vorgaben einerseits nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) und andererseits nach der Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV (→ VO (EU) Nr. 1169/2011) sowie nach der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) zu beachten.

Zusatzstoffe bestimmter Klassen müssen bei lose abgegebenen Lebensmitteln, so auch bei Fleischzubereitungen auf den Tafeln und Speisekarten deklariert werden (§ 9 Abs. 1 ZZuIV), z. B. „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „mit Stabilisator“ oder „mit Phosphat“.

Allergen-Angaben müssen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein durch folgende Möglichkeiten:

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist.



Stand: 2019

Häufige Allergene bei Kebab / Kebab ähnlichen Erzeugnissen sind z.B.: Soja, glutenhaltiges Getreide (→ Paniermehl), Milch.

Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein. Sie müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein (Lauterkeit der Informationspraxis - Art. 7 LMIV).

Döner wird als Synonym zur Bezeichnung „Döner Kebab“ angesehen. Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden unter Döner Kebab dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schaf- und /oder Kalbs-/Rindfleisch. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Neben Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt sind keine weiteren Zutaten enthalten.

Hähnchen- bzw. Puten-Döner wird ausschließlich aus der entsprechenden Geflügelart hergestellt (ohne Hackfleisch, Geflügelhautanteil max. 18 %) (→ nach der Leitsatzziffer 2.511.7 des Deutschen Lebensmittelbuches-DLB).

Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung (z. B. Verwendung Fleisch anderer Tierarten, pflanzliche Proteine wie Soja, Stärke, Paniermehl, erhöhter Hackfleischanteil) müssen kenntlich gemacht werden.

Da nach unseren Kontrollergebnissen überwiegend Erzeugnisse mit Abweichungen von obiger Verkehrsauffassung angeboten werden (z. B. Drehspieß aus Puten- und Kalbsfleisch), wird empfohlen, das Etikett des Herstellers mittels Aufsteller oder Aushang für den Verbraucher sichtbar zu machen. Durch einen gut sichtbar z. B. an der Verkaufstheke angebrachten Hinweis soll der Verbraucher auf die vorhandenen Informationen zur Zusammensetzung des jeweiligen Produktes (Tierart, Zusatzstoffe und Allergene) im Aushang bzw. Aufsteller hingewiesen werden. Dies stellt die einfachste und schnell umsetzbare Möglichkeit dar, den Verbraucher über die Zusammensetzung umfassend zu informieren.

Beispiele für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in einer Speisekarte

*Döner im Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke und Sauce)<sup>a,1,3,5</sup>*

*Döner im Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Sauce und Käse)<sup>a,1,3,5</sup>*

*Dönerteller mit Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke und Käse)<sup>a,1,3,5</sup>*

Zusatzstoffe: 1 Phosphat 2 Konservierungsstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Antioxidationsmittel 5 Farbstoff  
6 geschwärzt, 7 Süßungsmittel

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch,  
h Schalenfrüchte/Nüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeloxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere

Hinweis:

Irreführende Angaben stellen einen Straftatbestand dar (§ 59 Abs. 1 Nr. 7, 9 LFGB).

Fehlende Angaben zu Zusatzstoffen stellen ebenfalls einen Straftatbestand nach § 10 (4) ZZuIV, fehlende Angaben zu allergenen Stoffen eine Ordnungswidrigkeit nach § 6 (4) LMIDV dar.

Wer ein in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliches Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums in den Verkehr bringt, macht sich nach § 6 (2) LMIDV strafbar.