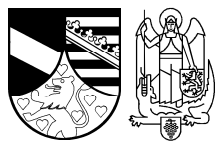


| | | |
|--|--|-------------------------|
|  | Informationsblatt | Stand: 2020-06-03 |
| | Hygiene und Kennzeichnung beim Dönerverkauf | Lebensmittelüberwachung |

Hinweise zum hygienischen Umgang sowie zu kennzeichnungsrechtlichen Anforderungen für Döner und Drehspieße

1. Hygienischer Umgang

Dönerspieße / Drehspieße werden meist als tiefgefrorene verpackte Lebensmittel an Imbisse geliefert. Bei der Lagerung sowie der Zubereitung ist Folgendes zu beachten:


1. Während der Aufbewahrung in der Tiefkühltruhe muss immer eine Temperatur von -18°C oder weniger eingehalten werden. (Anzeige oder Thermometer im Gerät erforderlich!)
2. Bei Pausen muss der Spieß bei $< 7^{\circ}\text{C}$ gelagert werden (Kühlschrank oder Kühlzelle).
3. Der Spieß muss vor dem aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum verbraucht werden.
4. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen! Dies bedeutet, dass am Ende des Tages der verbliebene Restspieß entweder entsorgt oder vollständig abgebraten werden muss. Das erneute Einfrieren der Restspieße ist nicht zulässig.
5. Die Zubereitung der Speisen muss in einer sauberen Umgebung mit sauberen Gerätschaften erfolgen.
6. In leicht erreichbarer Nähe muss ein Handwaschbecken mit warmem Wasser, Flüssigseife und Papierspender vorhanden sein, um jederzeit die Hände waschen zu können.

Gründe:

- Döner- oder Drehspieße bestehen aus rohem Fleisch und sind sehr leicht verderblich.
- Wird das Fleisch von außen gegrillt, erwärmt es sich auch im Kern. Dort vermehren sich Keime. Einige von ihnen können Toxine (Gifte) bilden, welche nicht durch Hitze abgetötet werden können und somit eine Erkrankungsgefahr für den Verbraucher darstellen. (Bauchschmerzen, Durchfälle!)
- Das Lagern, Zubereiten oder Verkaufen von Lebensmitteln, die nicht mehr zum Verzehr geeignet sind oder krankmachende Keime oder deren Gifte enthalten, ist verboten. (Straftat-Bestand!)

Rechtsgrundlagen:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Lebensmittelhygieneverordnung-Tier (LMHV-Tier)
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB)

| | | |
|--|--|-------------------------|
|  | Informationsblatt | Stand: 2020-06-03 |
| | Hygiene und Kennzeichnung beim Dönerverkauf | Lebensmittelüberwachung |

2. Korrekte Kennzeichnung

Was muss gekennzeichnet sein?

1. Zusatzstoffe (z. B. „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „mit Stabilisator“ oder „mit Phosphat“...)
2. Allergene (z.B. „Weizen“, „Ei“, „Soja“, „Milcherzeugnisse“,...)

Wo müssen die Angaben stehen?

- Auf Speisekarten und Angebotstafeln
- Auf Flyern
- Auf der Homepage


Wie müssen die Angaben gemacht werden?

- *Zusatzstoffe* müssen immer direkt auf der Speisekarte stehen
- *Allergene* können auch in einem separaten Dokument aufgelistet sein.
- gut sichtbar, deutlich und gut lesbar
- für die Gäste unmittelbar und leicht zugänglich
- nicht irreführend, zutreffend, klar und leicht verständlich

Definition „Döner“ gemäß der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:

- Synonym der Bezeichnung „Döner Kebab
- dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben
- Ausgangsmaterial: Lamm-/Schaf- und /oder Kalbs-/Rindfleisch.
- höchstens 60 % Hackfleischanteil 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 %)
- Abweichungen (z. B. Verwendung Fleisch anderer Tierarten, pflanzliche Proteine wie Soja, Stärke, Paniermehl, erhöhter Hackfleischanteil) müssen kenntlich gemacht werden.

➔ Da meist Produkte vom Drehspieß angeboten werden 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.

| | | |
|---|--|-------------------------|
|  ZVL Jena- Saale- Holzland | Informationsblatt | Stand: 2020-06-03 |
| | Hygiene und Kennzeichnung beim Dönerverkauf | Lebensmittelüberwachung |

Beispiele für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in einer Speisekarte oder auf einer Angebotstafel

Döner im Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke und Sauce)^{a,1,3,5}

Döner im Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Sauce und Käse)^{a,1,3,5}

Dönerteller mit Fladenbrot, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke und Käse)^{a,1,3,5}

Pizza mediterran mit Hinterschinken, Artischocken und schwarzen Oliven)^{a,g,1,3,4,5,6}

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- 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

Folgende Fehler sind strafbar oder können mit einer Geldbuße geahndet werden:

- Irreführende Angaben (Straftat nach § 59 Abs. 1 Nr. 7, 9 LFGB)
- Fehlende Angaben zu Zusatzstoffen (Straftat nach § 10 (4) ZZuIV)
- fehlende Angaben zu allergenen Stoffen (Ordnungswidrigkeit nach § 6 (4) LMIDV).
- Inverkehrbringen eines in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliches Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums (Straftat nach § 6 (2) LMIDV).

Rechtsgrundlagen:

- Lebensmittel- und Futtermittel- Gesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformations-Verordnung - LMIV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungs-Verordnung (LMIDV)
- Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittel-Buches