

Handout für die Mitarbeiter

Weitere Schulungsunterlagen

Klaus Meyer/Solveig Kaiser-Buch

Die folgenden Seiten sind für Ihre Mitarbeiter bestimmt. Sie stellen ein begleitendes Kurzschrift für die Schulung „**Rechtliche Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene/Infektionsschutzgesetz**“ dar.

Sie können diese Unterlagen nach der Belehrung an die Mitarbeiter austeilen. Es empfiehlt sich, das Mitarbeiter-Handout erst nach der Schulung an die Mitarbeiter auszugeben, damit sie Ihrem Schulungsvortrag auch folgen und nicht ausschließlich das Handout lesen anstatt bei der Schulung aufmerksam zuzuhören. Grundsätzlich dienen die Mitarbeiterunterlagen auch als Nachschlagewerk, mit dessen Hilfe die einzelnen Schulungsthemen durch die Mitarbeiter später noch einmal nachgelesen/nachbearbeitet werden können.

Das „Mitarbeiter-Handout“ kann auch an Mitarbeiter ausgeteilt werden, die aus unterschiedlichen Gründen nicht an der Belehrung teilnehmen konnten, sich aber trotzdem mit den Lerninhalten vertraut machen möchten. Als Ersatz für die Mitarbeiterschulung sollte das Handout jedoch nicht genutzt werden, da eine Vertiefung von Themen ausschließlich in der tatsächlichen Schulung erfolgen kann.

Gliederung	Seite
1 Rechtliche Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene	3

Rechtliche Rahmenbedingungen der Lebensmittelhygiene Was man beachten muss!

Unterlagen für die Mitarbeiter zur Mitarbeiterschulung



Was gehört zur Lebensmittelhygiene?

Der Begriff „**Lebensmittelhygiene**“ ist in der VO (EG) Nr. 852/2004 genau definiert.

Hygiene heißt viel mehr als „Sauber- oder Reinlichkeit“, man versteht darunter den großen Bereich des gesamten „Gesundheitsschutzes des Verbrauchers“. Und so ist auch die Definition in der allgemeinen Hygienevorschrift zu verstehen:

Lebensmittelhygiene sind alle Maßnahmen und Vorkehrungen im Umgang mit einem Lebensmittel, um es tauglich, also für die Gesundheit des Konsumenten ungefährlich zu machen. Der Verordnungsgeber legt Wert darauf, dass bereits **vorbeugende Maßnahmen** geplant sein müssen, um eine hohe Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können. Es darf nicht erst zu einem Fehler beim Umgang mit den Produkten kommen, bevor man handeln muss!

Schwierig wird die Gewährleistung der Unbedenklichkeit eines Lebensmittels dann, wenn der Verbraucher im Anschluss an den Erwerb falsch mit dem Produkt umgeht, z. B. nicht ausreichend erhitzt oder zu lange lagert. Dafür kann der Hersteller natürlich nicht verantwortlich gemacht werden. Deshalb muss zur Beurteilung der Lebensmittelsicherheit auch immer der Verwendungszweck (z. B. Zubereitungs- und Lagerhinweise auf der Verpackung) berücksichtigt werden.

Gemäß der Verordnung muss der Hersteller durch eine gute Lebensmittelhygiene und Dokumentation die Richtigkeit seiner Herstellung belegen können. Er muss im Zweifelsfall beweisen, dass er alles ihm Mögliche getan hat um ein sicheres, unbedenkliches Produkt herzustellen und an den Markt zu bringen.

Ein roter Faden durch die umfangreichen Lebensmittelvorschriften:

- Bereits im **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch** (LFGB § 5 und § 11) ist verankert, dass die Gesundheit des Verbrauchers geschützt werden muss, und dass ein Betrieb keine ungeeigneten (zum Beispiel hygienisch nicht einwandfreien) Produkte in Verkehr bringen darf.
- Das **Infektionsschutzgesetz** (IfSG § 42 und § 43) fordert die Schulung der Mitarbeiter mindestens alle zwei Jahre.
- Die **Lebensmittelhygieneverordnung** (VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kap. XII und Art. 5) fordert neben der Hygieneschulung der Mitarbeiter, dass ein Betrieb sich über alle möglichen Gefährdungen, die von ihm ausgehen können, im Klaren ist und etwas dagegen tut, daher ist die Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzeptes Pflicht!
- Die **Verordnung 853/2004** fordert für bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft, z. B. für Hühnerfleisch oder Fisch, zusätzlich die strikte Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen für diese Produkte, die ergänzend beachtet werden müssen.
- Die **Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EG) Nr. 1169/2011)** fordert, dass die Hinweise auf der Lebensmittelverpackung Aufschluss über deren Inhalt gibt. Sie darf für den Verbraucher weder irreführend noch täuschend sein, da sie dazu dient, dem Verbraucher eine fundierte Auswahl vor dem Verzehr eines Lebensmittels zu ermöglichen. Eine Reihe von Pflichtangaben werden in der LMIV gefordert, u. a. das Zutatenverzeichnis inklusive des Hervorhebens enthaltener Allergene, das MHD, den Hersteller, das Gewicht und die Nährwertangaben.

Jeder Betrieb hat außerdem eine moralische Verpflichtung gegenüber dem Verbraucher, da dieser selbst nicht imstande ist, sich vor möglichen Gefährdungen wie Krankheitserregern, giftigen Rückständen oder unerwünschten Fremdkörpern zu schützen, die das Lebensmittel „mitbringen“ kann. Dies muss der Betrieb im Rahmen der **Produkthaftung** übernehmen.

Handout

Darüber hinaus ist Produktsicherung aber mittlerweile auch zu einem Instrument des Wettbewerbs geworden: Betriebe mit funktionierenden Hygienekonzepten haben weniger Ausschuss, besser funktionierende Betriebsabläufe, zufriedeneren Kunden und einen besseren Ruf bei der Lebensmittelüberwachung!

So hat sich der Leitspruch „Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht die Ware!“ in den letzten Jahren in der Lebensmittelbranche mehr und mehr etabliert.

Die Sache mit der Produkthaftung

Im Rahmen der **Produkthaftung** muss ein Lebensmittelunternehmen beweisen können, dass alle notwendigen und zumutbaren Vorkehrungen ergriffen worden sind, um den Verbraucher zu schützen. Dies beweist es durch einen hygienisch geführten, jederzeit überprüfbaren Betrieb, durch geschulte, verantwortungsvolle Mitarbeiter und vor allem durch Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen.

Dokumente dienen hier als schriftliche Nachweise. So wie ein Konzept als „schriftliche Gedankensammlung“ gilt, so müssen Nachweise über die Umsetzung der Eigenkontrolle vorliegen.

Die zwei Säulen des Verbraucherschutzes

Lebensmittelgesetze sind dazu da, den Verbraucher vor Schaden zu bewahren. Eine Schädigung des Verbrauchers tritt ein, wenn das Lebensmittel nicht den gesetzlichen Voraussetzungen entspricht, indem es zum Beispiel in seiner Zusammensetzung verfälscht oder nicht zum Verzehr geeignet ist. Eine zusätzliche Bedrohung des Verbrauchers stellen Krankheitskeime oder giftige Rückstände in der Nahrung dar, da diese vom Verbraucher nicht unbedingt direkt erkannt werden können.

Damit ruht der gesetzliche Verbraucherschutz auf zwei Säulen:

- dem **Schutz des Verbrauchers vor Täuschung** und
- dem **Schutz der Gesundheit** des Verbrauchers

Diese beiden Aspekte des Verbraucherschutzes sind uralt und lassen sich durch die Jahrhunderte bis in die moderne Gesetzgebung verfolgen. Sowohl das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und die Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 852/2004 sowie die Lebensmittelinformationsverordnung LMIV VO (EG) Nr. 1169/2011 ruhen auf diesen beiden Säulen.

Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch besagt auch, dass nicht nur gesundheitsgefährdende, sondern auch ekelerregende Faktoren bei der Lebensmittelherstellung verboten sind.

So sind die Lebensmittelvorschriften strukturiert:

In der Lebensmittelgesetzgebung unterscheidet man zwischen dem allgemeinen Regelwerk, der **allgemeinen Lebensmittelhygieneverordnung** VO (EG) Nr. 852/2004, die für die gesamte Lebensmittelwirtschaft gilt, sowie den **speziellen Vorschriften**. Hierzu gehört z. B. die Verordnung VO (EG) Nr. 853/2004, die sich mit bestimmten Lebensmitteln tierischer Herkunft befasst. Für die Gemeinschaftsverpflegung sind die folgenden Lebensmittelgesetze von besonderer Bedeutung:

- Das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** und die **Lebensmittelhygieneverordnung** (VO (EG) Nr. 852/2004) verbieten jede nachteilige Beeinflussung eines Lebensmittels. Neben allgemeinen Hygieneanforderungen an Betriebsstätten, Gerätschaften und Personal fordert die **VO (EG) Nr. 852/2004** auch die Einführung von betriebseigenen Maßnahmen (Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzeptes inklusive der Gefahrenanalyse und Ermittlung von kritischen Kontrollpunkten)

sowie die Schulung aller Mitarbeiter. Es sind hier ausdrücklich vorbeugende Maßnahmen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit sowie ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem des Herstellers gefordert!

- Im **Infektionsschutzgesetz** werden Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbote sowie die Meldepflicht der Mitarbeiter bei ansteckenden Krankheiten und Verletzungen geregelt.
- Das **Produkthaftungsgesetz** beschreibt die Verantwortung des Herstellers für das erzeugte Lebensmittel.
- In der **Verordnung VO (EG) Nr. 853/2004** sind spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft (z. B. Hackfleisch, Geflügel, Hühnereier, Milchprodukte etc.) geregelt, da diese Produkte durch ihre Beschaffenheit (Eiweißbasis!) besonders empfindlich sind.
- In der **Trinkwasserverordnung** wird gefordert, dass Trinkwasser frei von Krankheitserregern sein muss.
- In der **Lebensmittelinformationsverordnung** ist gefordert, dass der Verbraucher in Bezug auf das Lebensmittel weder getäuscht noch irreführt werden darf. Eine umfangreiche Deklaration von Zutaten, Nährwerten etc. ist Pflicht!

So sind die Hygienevorschriften aufgebaut

Durch die neuen Lebensmittelhygienevorschriften der EU wurde das gesamte Lebensmittelrecht besser systematisiert. Es wurde übersichtlicher, weil viele produktbezogene Einzelvorschriften zusammengefasst und logisch geordnet wurden. Die Anzahl der geltenden und anzuwendenden Vorgaben wurde dadurch deutlich reduziert und nunmehr produktübergreifend verfasst.

Neben der besseren Übersichtlichkeit und der Reduzierung der Hygienevorschriften wird schnell ein weiterer wesentlicher Vorteil erkennbar: Müssen auf Grund der Tätigkeit mehrere Verordnungen beachtet werden, ergänzen sich nunmehr die Inhalte, weil sie aufeinander abgestimmt sind. Die Vorgaben sind damit für den Anwender eindeutig.

Zur Anwendung kommen für den Hersteller von Lebensmitteln die folgenden Hygienevorschriften:

- VO (EG) Nr. 852/2004 als *allgemeine Vorschrift zur Lebensmittelhygiene* (sie ist **immer** im Umgang mit Lebensmitteln gültig).
- VO (EG) Nr. 853/2004 als *Vorschrift über Lebensmittel*, die vom Tier abstammen (sie ist immer dann zu beachten, wenn tierische Lebensmittel verarbeitet werden).
- VO (EG) Nr. 1169/2011 als *Lebensmittelinformationsverordnung* (sie ist bei der Deklaration aller Lebensmittel zu beachten).

Gleichzeitig sind mit Inkrafttreten der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) am 15.08.2007, die durch die Durchführungsverordnung (DVO) von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts in direkter Weise auf nationaler Ebene ergänzt wird, folgende „alte“ Verordnungen aufgehoben worden:

- Speiseeisverordnung
- Hackfleischverordnung
- Lebensmitteltransportbehälterverordnung

Handout

- Fischhygieneverordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Speisegelatineverordnung
- Kollagenverordnung
- Fleisch- und Geflügelfleischkontrollenverordnung
- Geflügelfleischhygieneverordnung
- Lebensmitteleinfuhrverordnung
- Milchverordnung

Ein kurzer Überblick zur VO (EG) Nr. 852/2004

Die allgemeine Lebensmittelhygieneverordnung (VO(EG) Nr. 852/2004) beinhaltet als produktübergreifende Hygienevorschrift für alle Lebensmittel entsprechende Vorgaben. Diese Regelungen sind logisch strukturiert. Vom Grundsatz besteht für jedes Lebensmittelunternehmen die Verpflichtung, alle Hygienevorschriften einhalten zu müssen (Art. 3).

Hier wird dann unterschieden zwischen allen „Grundhygienemaßnahmen“ (Art. 4) und den „speziellen Lebensmittelsicherungsverfahren“, die den Grundsätzen eines HACCP-Systems folgen (Art. 5).

Unter dem Begriff Grundhygiene versteht man alle notwendigen Voraussetzungen, um hygienisch mit Lebensmitteln umgehen zu können, z. B. räumliche und technische Ausstattung, Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion, Kühltemperaturen usw.

Alle Anforderungen an die Grundhygiene sind im Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 detailliert aufgeführt.

Eine gut funktionierende *Grundhygiene* wird immer die Voraussetzung für ein HACCP-Konzept sein, insofern müssen sich diese beiden Grundpfeiler der Lebensmittelhygiene immer ergänzen.

Außerdem ist darauf hinzuweisen, dass nun auch der Verordnungsgeber ausdrücklich die Dokumentation dieser Maßnahmen als Verpflichtung in die Hygienevorschrift verankert hat.

Ein kurzer Überblick zur VO (EG) Nr. 853/2004

Die allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften der produktübergreifenden VO (EG) Nr. 852/2004 müssen für bestimmte Lebensmittel noch weiter ergänzt werden. Das ist notwendig, weil von einigen Nahrungsmitteln immer eine besondere Gefahr ausgeht. Es handelt sich dabei um die Lebensmittel, die vom Tier abstammen. Diese Produkte sind aufgrund ihrer Beschaffenheit in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindlich und damit unterliegen sie einem besonders schnellen Verderbnisprozess. So können sie auch mit Mikroorganismen behaftet sein, die Lebensmittelinfektionen und/oder -intoxikationen auslösen, ohne dass erkennbare Veränderungen (Geruch, Aussehen, Geschmack) am Lebensmittel damit verbunden sind. Dieses ist für den Verbraucher kaum zu erkennen, weshalb hier eine besondere Gefahr bejaht werden kann.

Der sorgfältige Umgang mit diesen Lebensmitteln, eine gründliche Eigenkontrolle und die Berücksichtigung der Besonderheiten dieser wichtigen Nahrungsmittel können die Gefahren deutlich verringern. Diese notwendigen Angaben finden Sie in der VO (EG) Nr. 853/2004 mit speziellen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“.

Der Umgang mit so genannten „unbestimmten Rechtsbegriffen“:

Mit dem neuen Lebensmittelhygienerecht der EU sind viele Verbesserungen verbunden. Es gibt z. B. weniger Vorschriften, die Struktur ist sehr logisch, alles ist viel übersichtlicher geworden. Aber natürlich gibt es nicht nur Vorteile. Ein wesentlicher Nachteil besteht darin, dass die Anzahl sogenannter „unbestimmter Rechtsbegriffe“ stark zugenommen hat.

Darunter verstehen die Juristen solche Formulierungen wie „gegebenenfalls“, „können“, „eventuell“, „müsste“, „erforderlichenfalls“ oder „je nach Bedarf“. Dies ist bei solchen produktübergreifenden Vorschriften notwendig, da die Hygieneanforderungen natürlich von der Gefahr, die von einem Lebensmittel abhängen, unterschiedlich hoch sind.

Es ist zum Beispiel für die Hygieneanforderungen ein großer Unterschied, ob in einem Kellerraum Kartoffeln geschält werden oder in der Küche eine Sahnetorte zubereitet wird. Bei beiden Tätigkeiten ist aber die gleiche Hygieneverordnung zu beachten.

Das bedeutet: Der Hersteller und alle beteiligten Mitarbeiter müssen bei der Beachtung und Umsetzung dieser Vorschriften die unbestimmten Rechtsbegriffe immer so anwenden, dass das Ziel der Vorgaben (Schutz der Gesundheit des Verbrauchers, Lebensmittelsicherheit) erreicht wird. Der Ermessensspielraum zur Auslegung der Vorschriften ist damit stark begrenzt. Es obliegt dem Hersteller selbst zu entscheiden, welche lebensmittelsichernden Maßnahmen notwendig und umzusetzen sind, um das oberste Ziel, die Produktion eines sicheren unbedenklichen Lebensmittels und damit die Gewährleistung des Verbraucherschutzes, zu erreichen!

Rückverfolgbarkeit ist wichtig!

Das Thema Rückverfolgbarkeit ist eine der wichtigsten Bestandteile im Lebensmittelrecht. Das Ziel der Rückverfolgbarkeit ist bereits in der Basisverordnung VO (EG) Nr. 178/2002 formuliert, wonach durch ein „umfassendes System der Rückverfolgbarkeit bei Lebensmittelunternehmen gezielte und präzise Rücknahmen vorgenommen“ werden können und damit Probleme bei der Lebensmittelsicherheit vermieden oder zumindest rasch eingedämmt werden können.

Voraussetzung ist hierbei, dass der Betrieb über ein Kontrollsystem verfügt, welches es ihm ermöglicht innerhalb kürzester Zeit, nachdem ein die Sicherheit des Lebensmittels betreffendes Problem identifiziert worden ist, nachzuvollziehen, an wen er die hergestellten Lebensmittel geliefert hat und welche Zutaten er von wem erhalten hat, um diese Partie Lebensmittel herzustellen. Unter Rückverfolgbarkeit wird somit die Möglichkeit, ein Lebensmittel (auch eine Zutat), das verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen (Art. 3 Nr. 15 der VO (EG) Nr. 178/2002) und nachzuvollziehen.

Das heißt, jeder Hersteller von Lebensmitteln muss wissen, welchen Rohstoff er von wem erhalten hat (Herkunft, Lieferant), in welches Produkt es verarbeitet wurde und an wen es nach der Verarbeitung gegangen ist. Dieses gilt für die zur Herstellung des Lebensmittels eingesetzten Zutaten sowie deren zur Verpackung genutzten Primärverpackungsmaterialien gleichermaßen!

Hier sind natürlich insbesondere im Bereich der Gastronomie und Küchen der Gemeinschaftsverpflegung deutliche Grenzen, da hier viele Produkte direkt an den Endverbraucher abgegeben werden. So ist es nicht erforderlich jeden Endverbraucher namentlich zu erfassen, über die Lieferscheine oder Rechnungen muss aber die Herkunft der Lebensmittel eindeutig belegbar sein und es muss nachvollzogen werden können, in welchen Speisen/Menüs die einzelnen Zutaten/Rohstoffe/Primärverpackungsmaterialien gelangt sind.

Duldungs- und Mitwirkungspflicht bei amtlichen Überwachungen:

Was muss bei der amtlichen Überwachung berücksichtigt werden?

Im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch sind die Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten geregelt (§ 44 LFGB). Danach ist u. a. der Inhaber eines Lebensmittelunternehmens oder ein von ihm bestellter Vertreter verpflichtet, die in der Überwachung tätigen Personen (Lebensmittelkontrolleure, Amtstierärzte) zu dulden und bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen. Dazu gehört insbesondere das Bezeichnen von Räumen und Geräten, das Öffnen von Räumen und Behältnissen und die Entnahme von Proben im Bereich des Unternehmens. Private Räume sind hiervon ausgeschlossen. Diese Pflichten gelten, sofern keine besondere Gefahr besteht, während der üblichen Betriebs- und/oder Geschäftszeiten.

Die Geschäftszeiten sind in der Regel die offiziellen Öffnungszeiten, die Betriebszeiten können auch außerhalb der Öffnungszeiten liegen, wenn z. B. im Betrieb Vorbereitungsarbeiten geleistet werden oder wenn nach der Schließung noch gereinigt wird.

Die vorwiegend unangemeldeten Kontrollbesuche in einem Lebensmittelunternehmen stellen häufig eine zusätzliche Belastung im ohnehin schon anstrengenden Arbeitsalltag dar. Gerne werden die Überprüfungen zur Hauptgeschäfts- oder Arbeitszeit durchgeführt und sind deshalb besonders störend.

Kontrollbesuche müssen aber unangemeldet durchgeführt werden, da nur so die „Normalsituation“ angetroffen wird. Während der Hauptgeschäfts- oder Arbeitszeit werden durch Stress und Zeitmangel die meisten Fehler im Umgang mit Lebensmitteln gemacht und diese Fehler können den Verbraucher gefährden.

Handhabung von Hackfleisch:

Das Hackfleisch und eine Reihe anderer Fleischerzeugnisse unterlagen bis 2007 einer besonderen Hygienevorschrift, der Hackfleischverordnung. Diese Verordnung wurde durch Inkrafttreten der Lebensmittelhygieneverordnung und der Durchführungsverordnung aufgehoben, jedoch kann man sie als „Orientierungshilfe“ bei der Handhabung von Hackfleisch nach wie vor in ihrer Anwendung nutzen.

Die Nützlichkeit der in der außer Kraft gesetzten Hackfleisch-VO hat im Wesentlichen folgende Gründe:

Von diesen Produkten kann bei unsachgemäßem Umgang eine große Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers ausgehen. Gemeinsamkeit aller dieser Fleischerzeugnisse ist ein hoher Zerkleinerungsgrad. Durch eine starke Zerkleinerung wird die Oberfläche des Fleisches vergrößert und es kommt zur teilweisen Zerstörung der Muskelfasern, wodurch Fleischsaft austritt. Die Vergrößerung der Oberfläche macht die „Angriffsfläche“ für Mikroorganismen größer und der austretende Fleischsaft ist idealer Nährboden für Bakterien. Die Lagerung sowie der Transport von rohen Hackfleischprodukten darf daher + 4°C nicht überschreiten. Jede Unterbrechung der Kühlkette stellt eine größere Gefahr dar!

Rohe Hackfleischprodukte haben eine Inverkehrbringungsfrist von einem Tag, frische Bratwurst und z. B. Schaschlikspieße (und ähnliche Erzeugnisse) haben eine Inverkehrbringungsfrist von 2 Tagen.

Ergebnis

Die Erzeugnisse sind aufgrund ihrer Beschaffenheit in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindlich.

Hinzu kommt, dass eine Vielzahl der Produkte traditionell entweder im rohen Zustand (z. B. Mett) oder in nur sehr kurz erhitztem Zustand verzehrt werden. Um die Risiken dieser Lebensmittel deutlich zu minimieren, muss der richtige Umgang jedem Mitarbeiter bewusst und bekannt gemacht sein.

Besonders empfindlich sind folgende Produkte (im rohen Zustand):

- Zerkleinertes Fleisch (z. B. Hackfleisch, Geschnetzeltes)
- Fleischklöße, -klopse, Frikadellen, Fleischfüllungen usw.

- Frische Bratwurst
- Zerkleinerte Innereien (Leberhack usw.)
- Gemürbte Fleischzuschnitte (Steaks, Schnitzel usw.)

Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung:

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EG) Nr. 1169/2011) trat am 16.12.2014 in Kraft. Sie dient dazu, dem Verbraucher eine fundierte Auswahl in Bezug auf das Lebensmittel zu ermöglichen. Insbesondere sind die Verbrauchertäuschung und Irreführung verboten. Es ist z. B. nicht gestattet mit Eigenschaften eines Lebensmittels zu werben, die sich nicht signifikant von anderen Lebensmitteln derselben Kategorie unterscheiden und dem Verbraucher so einen Mehrwert in Bezug auf das Lebensmittel vorzugaukeln, welcher aber in Wahrheit nicht vorhanden ist.

Seit dem 13.12.2016 sind neben einem Zutatenverzeichnis, welches auch eine spezielle Kennzeichnung von Allergenen Zutaten durch Hervorheben fordert, dem MHD, dem Herstellenden Betrieb und der Gewichtsangabe auch Nährwertinformationen verpflichtend gefordert.

Weiterhin sind für das Lebensmittel spezielle Lagerbedingungen (z. B. Lagerung unter Kühltemperaturen), Herstellbedingungen (insbesondere bei Verarbeitung von Geflügelfleisch, z. B. „Tropfsaft gründlich entfernen“ oder „Regeln der Guten Küchenhygiene beachten“) und Zubereitungsempfehlungen (z. B. „nur durchgegart verzehren“ bei Geflügelfleischprodukten) auf der Verpackung anzugeben.