



Der Oberbürgermeister

Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Infoblatt für Einzelhandel mit überwiegend nicht in Deutschland hergestellten Produkten in Fertigpackungen sowie Verkauf von losem Fleisch / Geflügel, losen Milchprodukten, Obst / Gemüse und losen Eiern

Verkauf von Produkten in Fertigpackung (FP):

Produkte in Fertigpackung **dürfen nur dann in den Regalen angeboten werden**, wenn eine **deutsche Kennzeichnung** auf jeder Packung angebracht ist.

Wichtig: Fehlt auf der Fertigpackung die deutsche Kennzeichnung, so darf diese **nicht in den Regalen angeboten werden**. Eine fehlende deutsche Kennzeichnung **kann nachträglich** auf jede einzelne Fertigpackung durch Klebeetiketten **angebracht werden**. Klebeetiketten muss der Lieferant auf Verlangen dem Einzelhandel aushändigen.

Achtung: Wird die Ware direkt aus dem Ausland bezogen, so gilt der hier ansässige Einzelhandel als Erstinverkehrbringer nach Deutschland **und ist verantwortlich für die korrekte deutsche Kennzeichnung**. In diesem Fall hat der hier ansässige Einzelhandel dafür Sorge zu tragen, dass eine korrekte, deutsche Kennzeichnung angebracht wird. Es wird empfohlen in solchen Fällen externe Hilfe (freie Handelschemiker) zu suchen.

Es müssen u.a. folgende Elemente auf einer Fertigpackung vorhanden sein:
(Die nachfolgende Auflistung ist nicht vollständig)

1. Bezeichnung **in Deutsch**
2. Das Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsangaben. Vor diesem Verzeichnis ist das Wort „Zutaten“ voranzustellen **in Deutsch**
3. Nettofüllmenge
4. Das Mindesthaltbarkeitsdatum mit den Worten **„Mindestens haltbar bis....“ in Deutsch**
5. Anschrift des Herstellers oder Inverkehrbringers
6. Nährwertdeklaration

Die Angaben zur Bezeichnung und Nettofüllmenge müssen sich im gleichen Sichtfeld befinden.

Hinweis:

Sollten im Einzelhandel Fertigpackungen ohne deutsche Kennzeichnung vorgefunden werden, so liegt bereits eine Ordnungswidrigkeit vor und wird von der Behörde sanktioniert (Verwarngeld, Bußgeld)

Verkauf von losem Geflügel:

Für den Verkauf von Geflügelfleisch in Bedienung müssen folgende Angaben gut sicht- und lesbar auf dem Warenschild angebracht sein:

- Handelsklasse
- Bezeichnung der Teilstücke in Verbindung mit der Geflügelart (z.B. Putenbrust, Hähnchenkeule) bzw. Bezeichnung des Schlachtkörpers (z.B. Hähnchen, Suppenhuhn)
- Angebotszustand (frisch, gefroren)
- Angabe des Verbrauchsdatums mit dem Hinweis: **“bei 0°C bis 4°C zu verbrauchen bis...”**
- Angabe der EG-Nummer des Schlachthof bzw. des Zerlegebetriebes
- Preis

Hinweis:

Sollten im Einzelhandel bei der Geflügelkennzeichnung fehlerhafte Warenschilder vorgefunden werden, so liegt bereits eine Ordnungswidrigkeit vor und wird von der Behörde sanktioniert (Verwarngeld, Bußgeld, Strafanzeige)

Verkauf von Eiern:

Für den Verkauf von **losen, unverpackten** Eiern, sind bestimmte Kennzeichnungselemente **zwingend** vorgeschrieben.

Jedes Ei muss mit dem Erzeugercode gestempelt sein!!

An einem Schild an der Ware müssen folgende Angaben aufgeführt sein:

- Güte- und Gewichtsklasse
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Haltungsort (Käfig-, Boden-, Freilandhaltung)
- Erklärung / Erläuterung des Erzeugercodes
- Stückpreis

Der Verbraucherhinweis “Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur aufbewahren“ kann ergänzend angebracht werden.

Hinweis:

Sollte für lose Eier eine fehlende oder fehlerhafte Kennzeichnung vorgefunden werden, so liegt bereits eine Ordnungswidrigkeit vor und wird von der Behörde sanktioniert (Verwarngeld, Bußgeld)

Verkauf von Iosem Käse, Frischkäseerzeugnissen:

Für den Verkauf von **Iosem Käse** sind für die Warenschilder Pflichtangaben **zwingend** vorgeschrieben.

Auf dem Warenschild für Käse müssen folgende Elemente gut sicht- und lesbar angebracht sein:

- Bezeichnung gemäß Käseverordnung (z.B. Gouda, Mozzarella, Schnittkäse)
- Angabe der Tierart, wenn nicht 100% aus Kuhmilch hergestellt
- Angabe der Fettgehaltsstufe (% Fett i. Tr.)
- Zusatzstoffe (Falls vorhanden)
- Bei Frischkäse und Frischkäseerzeugnissen muss zusätzlich zu den vorher genannten Pflichtelementen ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Warenschild oder Zusatzschild angegeben werden.

Achtung!

Bei Käse handelt es sich um eine geschützte Bezeichnung. Insbesondere bei Weißkäse in Lake werden auch Imitatprodukte angeboten. Imitatprodukte müssen als solche für den Kunden sichtbar sein. Erkennbar sind Imitate an folgenden Merkmalen:

- **Es fehlt das deutsche Wort "Käse" bzw. das türkische Wort "Peynir" auf der Originalpackung**
- **Auf der Originalpackung findet man z.B. die Worte "Combi böreklik", "Combi White"**
- **In der Zutatenliste der Originalpackung ist neben Milch auch Pflanzenfett / -öl angegeben.**
- **Als Produktbezeichnung wird "Milchmischerzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett" angegeben.**

Sollten diese Merkmale vorgefunden werden, so darf das Wort "Käse" nicht auf dem Warenschild angebracht sein. Das Imitatprodukt muss mit der der Originalkennzeichnung zu entnehmenden Bezeichnung "Milchmischerzeugnis..." gekennzeichnet werden.

Hinweis:

Sollten im Einzelhandel bei Käse und Käseerzeugnissen fehlerhafte Warenschilder vorgefunden werden, so liegt bereits eine Ordnungswidrigkeit vor und wird von der Behörde sanktioniert (Verwarngeld, Bußgeld, Strafanzeige)

Verkauf von Obst und Gemüse:

Für das Warenschild / die Kennzeichnung bei Obst und Gemüse ist folgendes zu beachten:

1. Gut sicht- und lesbare Angabe des **Ursprungslandes**.
2. ggfls. Klasse
3. Preis

Besonderheiten:

Auf den Schildern für Apfel, Birnen, Pfirsichen / Nektarinen, Orangen und Trauben ist eine Sortenangabe zwingend vorgeschrieben.

Bei Pfirsichen muss angegeben werden ob gelb- oder weißfleischige Sorten angeboten werden.

Hinweis:

Sollten im Einzelhandel bei Obst und Gemüse fehlerhafte Warenschilder vorgefunden werden, so liegt bereits eine Ordnungswidrigkeit vor und wird von der Behörde sanktioniert (Verwarngeld, Bußgeld)

Eigenkontrollen

Der Einzelhändler **ist verpflichtet** für seinen Betrieb angemessene betriebliche Eigenkontrollen zu führen sowie das Personal ausreichend im Sinne der LMHV **einmal jährlich** zu schulen und **Nachweise** darüber zu führen.

Für Personal, welches mit losen (tierischen) Lebensmitteln in Kontakt kommt (Käse, Fleisch) müssen Erstbelehrungen nach §43 IfSG im Betrieb vorzeigbar gehalten werden. Sind diese Erstbelehrungen **älter als 2 Jahre**, so muss das Personal von dem Inhaber oder einer beauftragten Person im Sinne des §43 IfSG nachbelehrt werden. **Nachweise darüber müssen geführt werden.**

Folgendes ist unter betrieblich angemessen Eigenkontrolle zu verstehen und Nachweise darüber zu führen:

- Wareneingangskontrolle (z.B. Erfassung von Temperaturen, Zustand der Ware, Hygienestatus des Lieferfahrzeug)
- Führen von Temperaturlisten (Tabellarische Dokumentation aller Kühlgeräte. ermittelte Temperaturen müssen den Kühlgeräten zuzuordnen sein)
- Erstellung eines Reinigungs- / Hygieneplan (Auflistung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten welche täglich, wöchentlich bzw. monatlich gemacht werden müssen.
- Ergänzend zu dem Reinigungs- / Hygieneplan ist das Erstellen einer Checkliste erforderlich. Darin wird bestätigt, dass Arbeiten nach Plan durchgeführt und nachkontrolliert wurden.
- Eine regelmäßige Überprüfung auf Schädlinge und deren Dokumentation ist erforderlich.
- Durchführen von jährlichen Personalschulungen mit hygienerelevanten Inhalten (Temperaturen, Warenkunde, Wareneingangskontrolle, Personalhygiene, etc.)
- Vorzeigbare Erstbelehrungen nach §43 IfSG sowie entsprechende Nachbelehrungen nach §43 IfSG, wenn Erstbelehrung älter als zwei Jahre ist.

Hinweis:

Sollten Nachweise bzw. Dokumente nicht vorzeigbar sein, so werden von der Behörde sanktionierende Maßnahmen eingeleitet (Verwarngeld, Bußgeld)