



Anforderungen an die Abgabe von Speisen in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Einrichtung für eine Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kindergärten, Kinderkrippen, Schulspeisungen, Betriebskantinen sowie Alten- und Pflegeheime). Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, u.a. die Küche

- 1.1. Die Grundfläche der Räume muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3. Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

- 1.5. Flächen** (Türen, Fenster, Ausrüstungen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
- 1.6.** Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.7.** Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittier Stellen muss eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.8.** Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.9.** Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10.** Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.11.** Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete, Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen muss direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden.
- 1.12.** Für die Lagerung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehälter mit schließbarem Deckel). Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren. Sie müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 1.13.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.14.** Das Geschirr sollte in einer geeigneten Geschirrspülmaschine unter Verwendung eines geeigneten Spülprogrammes und geeigneten Maschinenspülmittels gereinigt werden. Die Spülwassertemperatur sollte mindestens 65°C und die Nachspültemperatur mindestens 80°C betragen, wobei die Nachspülzeit mindestens 30 Sekunden betragen sollte. Diese hohen Temperaturen sind wichtig, um Fette zu lösen, Speisereste zu entfernen und Keime abzutöten.
- 1.15.** Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Vorratsraum (z.B. Lagerräume, Nebenräume und Kühlräume)

- 2.1.** Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen ggf. zu desinfizieren und gleitsicher sein.
- 2.2.** Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3.** Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4.** Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.5.** Lebensmittel und Rohstoffe sind so zu lagern, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3. Thekenbereich/ Speisenausgabe

- 3.1.** Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2.** Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

4. Personal

- 4.1.** Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2.** Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 4.3.** Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 4.4.** Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.
- 4.5.** Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:
 - a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
 - b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, die regelmäßig empfindliche Personengruppen verpflegen, ist es für die betrieblichen Abläufe wichtig, ein betriebliches HACCP-Konzept zu erstellen. Im Rahmen einer Risikoanalyse sind die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln und festzulegen.

Der Temperaturüberwachung wird eine herausragende Bedeutung beigemessen. Hierfür ist die Ausstattung mit geeigneten Messinstrumenten (z. B. Datenerfassungsgeräte für Kühlräume, Abkühl- und Transportprozesse) und deren regelmäßige Kalibrierung eine notwendige Voraussetzung. Des Weiteren ist eine ordnungsgemäße Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie die Überprüfung deren Wirksamkeit mit geeigneten Methoden (ggf. Umfeldproben) erforderlich.

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen inkl. ergriffener Maßnahmen bei Abweichungen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzulegen.

5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

5.2. Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich und zu dokumentieren.

5.2.1. Eine fortlaufende Temperaturkontrolle sollte mindestens 1x täglich bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.

5.2.2. Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln haben im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen.

5.2.3. Bei der Speisenausgabe ist zu beachten, dass erhitzte Speisen bis zum Verzehr so heiß zu halten sind, dass sie an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60 °C aufweisen. Dies gilt auch bei der Annahme von fertigen Speisen eines Fremdanbieters. Hier muss eine Wareneingangskontrolle inkl. der Überprüfung und Dokumentation der Kerntemperatur erfolgen. Bei Unterschreiten der o.g. Temperatur sind die Speisen entsprechend nach zu erhitzen.
Die Warmhaltezeit sollte max. 3 Stunden betragen.

5.2.4. Die erforderlichen Kühltemperaturen von leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren bzw. einzuhalten.

5.3. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Rohstoffen, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Dies gilt auch für selbst umgefüllte Lebensmittel (z.B. beim Umfüllen von Frühstück-Cerealien, Kräutern bzw. Gewürzen).

5.4. Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe, Schwebstoffe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.

5.5. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

5.6. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

5.7. Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

6. Lagerungshinweise sowie weitere Anforderungen

6.1. Das Lebensmittel- und Speisenangebot sollte auf besonders empfindliche Personengruppen angepasst sein.

So dürfen an o.g. Personengruppe Lebensmittel, die unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur abgegeben werden, wenn diese Lebensmittel einem Verfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt, unterzogen worden sind.

6.2. Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln muss bei geeigneter Temperatur, z.B. im Kühlschrank, erfolgen. Das Schmelzwasser sollte ablaufen können.

6.3. Hackfleisch darf nur vollständig durcherhitzt abgegeben werden.

6.4. Kritische Temperaturbereiche sind stets so kurz wie möglich zu halten. Dieser Temperaturbereich liegt zwischen ca. +7°C und +60°C. Ein Herabsetzen der Kerntemperatur auf +7°C muss so schnell wie möglich erfolgen, damit Sporen, welche den Erhitzungsprozess überlebt haben, in ihrem Wachstum bzw. ihrer Vermehrung gehemmt bleiben.

6.5. Reste von Speisen, die bereits ausgegeben wurden, dürfen nicht weiterverarbeitet bzw. bevorratet werden.

6.6. Angebrochene Packungen sind mit einem Anbruch-Datum zu versehen.

6.7. Selbst eingefrorene Lebensmittel sind mit einem Einfrier-Datum zu versehen.

6.8. Bei der Lagerhaltung ist das FIFO-Prinzip anzuwenden (first in – first out). Dabei muss beim Wareneingang auf das MHD geachtet und entsprechend eingelagert werden. Das „älteste“ Produkt muss zuerst verbraucht werden.

6.9. Geschirr- und Spültücher sind täglich zu wechseln, ggf. sind Einmaltücher zu verwenden

6.10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie die dazugehörigen Geräte sind getrennt von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen zu lagern.

6.11. Ein Umfüllen von Chemikalien in Lebensmittelbehältnisse ist verboten. Umgefüllte Chemikalien in andere Behältnisse sind ausreichend zu kennzeichnen und unter Verschluss aufzubewahren.

6.12. Die regelmäßige Überprüfung und Optimierung der Betriebsprozesse ist wichtig, um die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung langfristig sicherzustellen (siehe auch Punkt 5. Eigenkontrollen)

7. Beispiele für übliche Verpflegungssysteme

7.1. Frischkostsystem: Die Mahlzeiten werden an Ort und Stelle frisch zubereitet.

7.2. Warmverpflegungssystem: Hier erfolgt die Versorgung von Speisen, die zuvor anderswo, z.B. in einer Großküche, zubereitet worden sind und bis zur Abgabe heiß gehalten werden.

7.3. Cook and Chill: Gerichte werden in gekühlter oder tiefgefrorener Form angeliefert und vor dem Verzehr in entsprechenden Vorrichtungen regeneriert und angeboten. Der Zubereitungshinweis des Herstellers ist dabei zu beachten und mittels Temperaturmessung und -aufzeichnung sicherzustellen.

7.4. Mischküchensystem: Kombination aus den oben genannten Systemen.

Das unter Punkt 5. geforderte und näher bezeichnete Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen ist auf das Verpflegungssystem anzupassen.

8. Rückstellproben

Nach VO (EG) Nr. 853/2004 Artikel 3 und Artikel 4, Absatz 3 (ggf. in Verbindung mit den Vorgaben der VO (EG) Nr. 2073/2005) ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht und betrieblichen Eigenkontrolle gegebenenfalls Proben zu entnehmen und zu analysieren.

Im Rahmen des Eigenkontrollkonzepts ist es für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung empfehlenswert, Rückstellproben anzufertigen.

Spezifische rechtliche Grundlagen wie § 3 und § 3a der Zoonose-Verordnung sind zu beachten.

8.1. Hinweise zur Entnahme von Rückstellproben

8.1.1. möglichst am Ende der Speisenausgabe

8.1.2. Probenmenge

8.1.2.1. mindestens 100 g bzw. 100 ml je Menükomponente

8.1.2.2. Bei verpflichtenden Lebensmittelmückstellproben gemäß § 3a ZoonoseV: mindestens 150 g je Probe

8.1.3. Aufbewahrung:

8.1.3.1. separat, sauber, trocken, verschlossen
(z.B. Einschweißen in Einweg-Kunststoffbeutel)

8.1.3.2. tiefgefroren (-18°C)

8.1.3.3. Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit
(Bezeichnung der Menükomponente, Datum der Probenahme, Name des Probennehmers)

8.1.3.4. Lagerung: für mind. 7 Tage;
eine längere Aufbewahrung (mind. 14 Tage) wird empfohlen, da zwischen dem Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels, der Erkrankung (Stichwort: Inkubationszeit), der Diagnose und der Probenahme durch die zuständige Behörde häufig mehr Zeit vergeht

Auf die weiteren in der DIN-Norm „DIN 10526 Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“ festgelegten Anforderungen zur Auswahl, Probenahme und -aufbewahrung sowie Entsorgung von Rückstellproben wird hiermit verwiesen.

Des Weiteren kann folgende Leitlinie herangezogen werden:

„Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird - Gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis und HACCP-gestützte Maßnahmen“ (Aktualisierte und geprüfte Arbeitsversion für die Praxis im gemeinsamen Kochen und in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie)

[Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird](#)

9. Weitere wichtige Informationen

9.1. Registrierungspflicht

Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit einem regelmäßigen Verpflegungsangebot gelten als Lebensmittelunternehmen und müssen bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registriert sein

Folgende Meldungen müssen an die Lebensmittelüberwachungsbehörde vorgenommen werden:

- 9.1.1.** Schließung oder Neueröffnung einer Einrichtung
- 9.1.2.** Personelle Änderungen der Einrichtungsleitung bzw. des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers
- 9.1.3.** Änderung der Adresse von Betriebsstätten
- 9.1.4.** Änderung der Betriebsart
- 9.1.5.** Änderung des Verpflegungsangebotes
- 9.1.6.** Umbaumaßnahmen, welche den ursprünglichen Zustand der für die Verarbeitung von Lebensmitteln genutzten Räume wesentlich verändern

9.2. Dokumente

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht sind folgende Dokumente bereit zu halten:

- 9.2.1.** Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- 9.2.2.** Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- 9.2.3.** Produktpalette
- 9.2.4.** Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- 9.2.5.** Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle, Konfiskate (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- 9.2.6.** Betriebliches HACCP-Konzept (s. auch Punkt 5.)
- 9.2.7.** Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- 9.2.8.** Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle, ggf. Reinigungshinweise)

9.3. Sonderfälle in Bezug auf das Lebensmittelrecht

- 9.3.1.** Das gelegentliche gemeinsame Kochen oder Backen mit Kindern in Kindertageseinrichtungen ist vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen. Die Hygieneregeln sollten trotzdem beachtet werden (u.a. Händehygiene, keine Verwendung von frischen rohen Eiern)

9.3.2. Mitgebrachte Speisen aus Privathaushalten

9.3.2.1. Hier gilt das Lebensmittelrecht nicht: Wenn die Speisen und Getränke direkt an die „Verbraucher“ weitergegeben und nicht in der Einrichtung in irgendeiner Form behandelt werden. Auf das Mitbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln, z.B. nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung von rohem Ei, sollte verzichtet werden.

9.3.2.2. Hier gilt das Lebensmittelrecht: Wenn die Speisen zum Verpflegungsangebot beigesteuert werden, wie z.B. das tägliche Dessert für die Verpflegung im Kindergarten oder der Kuchen für das von der Einrichtung organisierte öffentliche Sommerfest.

9.4. Infoblätter u.a. zu den Themen

9.4.1. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

9.4.2. Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmittel

9.4.3. Eigenkontrollen

9.4.4. u.v.m.

finden Sie unter diesem QR-Code:



9.5. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

9.6. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
- b) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. Auskünfte über Ansprechpartner, Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen
- c) Bundesinstitut für Risikobewertung BfR - [Bundesinstitut für Risikobewertung Informationsblätter](#):
 - [Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen - BfR](#)
 - [Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie](#)
- d) Regierungspräsidium Darmstadt – Task-Force Lebensmittelsicherheit
 - [Merkblatt über Lebensmittel für besonders empfindliche Personengruppen](#)

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.
Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Telefon: 06252 15-5977
Fax: 06252 15-5928
E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de
(bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)