

Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025

Inhaltsverzeichnis

1.	§ 1 ZWECK DER FESTORDNUNG.....	1
2.	§ 2 FESTBEREICH UND FESTZEITEN.....	1
3.	§ 3 STANDANMELDUNG.....	2
4.	§ 4 STANDGEBÜHREN.....	2
5.	§5 STANDBETREIBUNG UND VERBOT VON VERKAUF.....	2
6.	§ 6 AUF- UND ABBAU DER STÄNDE & SONSTIGE VORSCHRIFTEN.....	3
7.	§ 7 SCHLUSSVORSCHRIFTEN.....	4
8.	Anlage 1: Hygieneverordnung für Lebensmittel.....	6
9.	Anlage 2: Merkblatt Zusatzstoffe.....	10

§ 1 ZWECK DER FESTORDNUNG

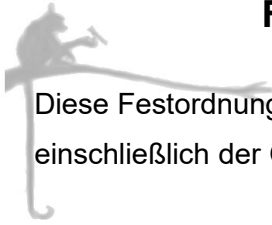
Diese Festordnung regelt die Rechte und Pflichten für die Standbetreiber zum Rudolfstraßenfest und dient der förderlichen, nachbarschaftlichen, ordentlichen, sozial- und umweltverträglichen Durchführung des Festes. Veranstalter des Rudolfstraßenfestes ist der Rudolf e.V.

§ 2 FESTBEREICH UND FESTZEITEN

Das Rudolfstraßenfest findet am Samstag, den 17. Mai 2025 statt.

Das Festgebiet im Stadtteil Leipziger Vorstadt (Scheunenhofviertel) in Dresden erstreckt sich wie folgt:





Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025

Diese Festordnung gilt für den gesamten öffentlichen Bereich von Straßen und Plätzen einschließlich der Gehwege.

Die Festzeit ist von 12 bis 24 Uhr.

Die Anmeldung und somit auch das Durchfahrt- und Parkverbot gilt von Samstag, den 17. Mai 2025 08:00 Uhr bis Sonntag, den 17. Mai 2025 23:59 Uhr. Zusätzlich Durchfahren und Parken auf einem Abschnitt der Fritz-Hoffmann-Straße (Bereich Bühnen B1) am 16. Mai 2025 ab 12:00Uhr nicht möglich. Dies ermöglicht den gemeinsamen Auf- und Abbau, sowie die Straßenreinigung.

§ 3 STANDANMELDUNG

Eine Anmeldung ist nicht notwendig, jedoch wird darum gebeten, das Formular auf der Website des Vereins (rudolf-verein.de) für die Anmeldung zu nutzen. Dies ermöglicht eine bessere Koordination seitens der Veranstalter und gibt direkten Anwohnern das Vorzugsrecht.

§ 4 STANDGEBÜHREN

Es fallen grundsätzlich keine Standgebühren an.

Der Rudolf e.V. bittet Anwohner und Gäste, die einen Stand betreiben, ausdrücklich um eine Spende an den Verein. Wir können das Rudolfstraßenfest nur mit finanziellem Aufwand und durch ehrenamtliche Arbeit überhaupt erst möglich machen. Bitte tragt euren Teil mit einer Spende dazu bei. Die Spende könnt ihr uns zum Rudolfstraßenfest übergeben oder gern auch überweisen:

Empfänger: Rudolf e.V.

IBAN: DE32 8306 5408 0004 0420 42

BIC: GENO DEF1 SLR

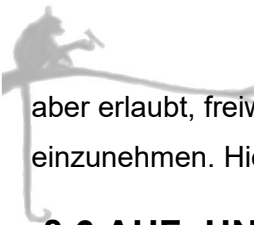
Verwendungszweck: Standspende Rudolfstraßenfest 2018

Selbstverständlich stellen wir jedem Spender eine Spendenquittung aus. Danke!

§5 STANDBETREIBUNG UND VERBOT VON VERKAUF

Das gesamte Straßenfest ist unkommerziell und spendenbasiert. Daher ist an den Ständen der Verkauf von Waren oder das Verlangen von Eintritts-/Nutzungsgeld nicht gestattet. Es ist

Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025



aber erlaubt, freiwillige Spenden zur Deckung der Materialkosten von den Besuchern einzunehmen. Hierfür ist die Angabe einer „Spendenempfehlung“ sinnvoll.

§ 6 AUF- UND ABBAU DER STÄNDE & SONSTIGE VORSCHRIFTEN

1. Aufbau und Abbau

Der Aufbau der Stände darf am Samstag, den 17. Mai 2025 ab 08 Uhr erfolgen. Der Abbau hat zeitnah nach Standschließung (Samstag, den 17. Mai 2025 um 24 Uhr) zu erfolgen. Insbesondere Samstagnacht sollte dabei auf die Einhaltung der Ruhezeiten geachtet werden.

Der Feststand ist in einer Art und Weise aufzubauen, dass für Einsatzfahrzeuge jeglicher Art in jedem Fall innerhalb von zwei Minuten eine mindestens drei Meter Breite Fahrgasse zur Verfügung steht.

2. Pfandsystem

Es gibt kein einheitliches Pfandsystem auf dem Rudolfstraßenfest. Jeder Standbetreiber, der Behältnisse herausgibt, sollte darauf achten ökologisch sinnvoll zu handeln (Einwegbehältnisse entsorgen, Mehrwegbehältnisse wiederzuverwenden, etc.)

3. Ausgestaltung & Musikbeschallung

Der Stand soll dem Charakter des Straßenfestes entsprechend gestaltet bzw. geschmückt werden. Bei der Benutzung eigener Beschallungsanlagen am Stand wird um gegenseitige Rücksichtnahme gebeten. Empfohlen ist eine Absprache mit dem Veranstalter, um Lautstärkeüberschneidungen zu vermeiden. Bei unangemeldeten Beschallungen, die das Prinzip der gegenseitigen Rücksichtnahme verletzen, behält sich der Veranstalter vor, die Beschallung zu untersagen.

Des Weiteren hat der Standbetreiber dafür Sorge zu tragen nicht gegen die Richtlinien der GEMA zu verstoßen.

4. Sauberkeit und Müllentsorgung

Der Standplatz und sein unmittelbares Umfeld sind von jedem Standbetreiber selbständig sauber zu halten. Von Ständen, an denen nach der Art der verkauften Waren Abfälle anfallen, sind geeignete Abfallsammler aufzustellen. Die Standbetreiber können den anfallenden Müll am Samstag und Sonntag zentral entsorgen (kein Sonder- und/oder Sperrmüll!). Wassergefährdende Abfälle, wie Öle und Fette, dürfen nicht in die Kanalisation gelangen. Weitere Auflagen, wie sie durch die Verwendung gesundheitsgefährdender Stoffe entstehen, bleiben in Einzelfällen dem Veranstalter vorbehalten.

Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025

5. KFZ-Nutzung und Fahrzeugverkehr

Für den Festbereich gilt während der gesamten Festzeit ein absolutes Fahr- und Parkverbot, auch für Anlieger/- innen. Standbetreiber dürfen am Samstag, 17. Mai 2025 bis 14:00 Uhr. Zu anderen Festzeiten müssen die Fahrzeuge außerhalb des Festbereiches abgestellt werden.

6. Brandschutz

Die Standbetreiber haben in eigener Verantwortung für die ausreichende Gewährleistung von Brandschutzeinrichtungen zu sorgen. Beim Einsatz von Koch- und Wärmegeräten sind Feuerlöscher der vorgeschriebenen Brandschutzklasse bereitzuhalten. Beim Betreiben von Flüssiggasanlagen sind die allgemeinen Hinweise und Forderungen der Landeshauptstadt Dresden (TRF/ TRG 280) sowie die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten.

7. technische Einrichtungen (Strom und Wasser)

Bei der Versorgung mit Strom muss die Installation des Standes den Bestimmungen des VDE entsprechen. Durch die Standbetreiber sind ausreichend Elektrokabel entsprechend dem erforderlichen Anschlusswert bereit zu stellen. Elektrokabel auf Kabeltrommeln sind bei ihrer Verwendung vollständig abzurollen. Bei der Inanspruchnahme eines Wasseranschlusses sind durch den Standbetreiber 50 m Wasserschlauch (GK-Anschluss) sowie 50 m Abwasserschlauch bereitzustellen. Das Wasser ist in bakteriologischer Hinsicht kein Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung vom 05.12.1990 und ist deswegen nur in abgekochtem Zustand zu verwenden.

8. Merkblätter zu Lebensmittel-Vorschriften

Für Standbetreiber mit Speisenverkauf und/oder Getränkeausschank sind die Merkblätter zur Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes Dresden Bestandteil dieser Festordnung (im Anhang).

9. Sortimentseinschränkungen

Der Verkauf und die Präsentation von Waffen, waffenähnlichen Gegenständen, Kriegsspielzeug, Militaria, Waren mit nationalsozialistischem, rechtsradikalem oder fremdenfeindlichem Hintergrund und pyrotechnischen Erzeugnissen ist verboten.

§ 7 SCHLUSSVORSCHRIFTEN

1. Anordnungen

Den Anordnungen des Veranstalters, von diesem beauftragten Dritten oder zuständiger Behörden ist Folge zu leisten.

Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025



2. Hausrecht

Der Veranstalter übt das Hausrecht aus. Bei Verhalten oder Äußerungen, die dem Vereinsprinzipien widersprechen, wie jede Form von Diskriminierung und Ideen der Ungleichwertigkeit von Menschen wie zum Beispiel Rassismus, Sexismus, Antisemitismus, wird vom Hausrecht Gebrauch gemacht und die jeweiligen Personen werden der Veranstaltung verwiesen.

Dresden, 28. März 2025

der Vorstand des

Rudolf e.V.



Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025

Anlage 1: Hygieneverordnung für Lebensmittel

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkensdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 06/2015



Dresden.
Dresdener

Merkblatt

über

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände sollte befestigt sein, z.B. betoniert, gepflastert, bei Rasenflächen mit ausreichend Regenwasserablauf, und sauber gehalten werden.
- Möglichst Trinkwasseranschluss und Abwasserabflüsse. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Stromanschluss – wenn erforderlich.
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.
- Es müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen: Toiletten mit Wasserspülung, mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Toilettenanlagen sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

Ostächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE81XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE33F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE83XXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDEFF
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADEFFXXX

Burkensdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte
Elektronische Dokumente mit
Signatur können über ein Formular unter
<http://www.dresden.de/kontakt>
werden



1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten/ Verkaufseinrichtungen

1.3.1 Allgemeine Mindestanforderungen

- Verkaufsfahrzeuge/ –container oder allseitig abgeschlossene, feste Stände, Kioske usw.
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspende und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) - vor allem beim Herstellen oder bei der Abgabe leicht verderblicher und/oder unverpackter Lebensmittel.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende Lagerkapazität für Vorrat bzw. Nachschub. Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Dicht schließende Abfallbehälter.

1.3.2 Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

(Bsp.: Geflügel, Geflügelfleischerzeugnisse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate, Molkereiprodukte etc.)

- Gestaltung und Ausstattung der Verkaufseinrichtung möglichst nach DIN 10500.
- Verkaufsfahrzeuge oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor der Witterung überdacht.
- Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Schlauchsysteme müssen für Lebensmittel (Trinkwasser) geeignet sein.
- Der Fußboden der Einrichtung muss leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr in ausreichendem/angemessenem Umfang mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte, Temperaturkontrolle und Dokumentation

○ Temperaturanforderungen (Auszug):

<i>Erzeugnis</i>	<i>Temperatur</i>
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. +4 °C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. +7 °C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+7 °C bis max. +10 °C
Tiefkühlprodukte	min. –18 °C



1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von nicht leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln

(Bsp.: Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze)

- Überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.) und dem Stand der Technik.
 - Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).
 - Nachweis der Reinigung gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
 - Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit der Schankanlage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.

1.3.5. Weitere spezielle Anforderungen

- **Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/ offenen Feuerstellen:** Details hierzu siehe *Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände*.
- **Eier:** Details hierzu siehe *Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln*.

1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.

Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.



1.5. Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Die Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) und Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkemarken, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe:

Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten und

Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht verpackten Lebensmitteln

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- DIN 6650 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen
- <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf>
- <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; veterinaramt@dresden.de zur Verfügung.

Anlage 2: Merkblatt Zusatzstoffe

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkardsdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 04/2017



Dresden.
Dresdener

Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an den Verbraucher. Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen darüber, welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind. Die entsprechenden Verwendungsbedingungen sind der Verordnung (EG) 1333/2008 zu entnehmen.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

2.1. Allgemeine Anforderungen

- Die Pflicht zur Angabe von Zusatzstoffen gilt nicht ausschließlich für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel.
- Die Angabe von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) richtet sich nach den Vorgaben der LMIV.
- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware richtet sich nach den Vorgaben des § 9 der ZZuV.
- Die Notwendigkeit für die Angabe von Zusatzstoffen ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln sowie ggf. deren Zutaten. Bei vorverpackten Lebensmitteln (auch wenn diese weiterverarbeitet werden) sind Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis anzugeben. Bei lose bezogenen Lebensmitteln für die Weiterverarbeitung muss die Information über Zusatzstoffe vom Lieferanten beigebracht werden, z.B. über Begleitdokumente (Produktspezifikationen).

2.2. Art und Weise der Kenntlichmachung bei loser Ware

- Wie: gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar, in deutscher Sprache
 - Wo:
 - Bei loser Abgabe auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Bezeichnung, z.B. Preisschild) ¹⁾
 - Bei Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen (Herstellung in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf; Abgabe nicht zur Selbstbedienung) auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung ¹⁾
- ¹⁾ Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Katalog, Kladde) gemacht werden, die alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen Katalog ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

Ostächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE31XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE33F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE33XXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDE33
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADE33XXX

Burkardsdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte
Elektronische Dokumente mit
Signatur können über ein Formular unter
<http://www.dresden.de/kontakt>
werden



Festordnung Rudolfstraßenfest 17.05.2025

- In Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten.²⁾
 - In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten; in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.²⁾
- ²⁾ Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, wenn zusammen mit der Bezeichnung darauf hingewiesen wird.
- Bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten.
 - Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Bezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben. Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.

- Was: Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von loser Ware angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
<u>Farbstoffe</u> (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin <u>Azofarbstoffe</u> (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	„mit Farbstoff“ „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
<u>Konservierungsstoffe</u> (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse Fleischerzeugnisse
<u>Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe</u> (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965-967</u> von <u>mehr als 100 g/kg bzw. g/l</u> zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light- Lebensmittel (Cola, Joghurt); Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.
<u>Geschmacksverstärker</u> (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse
<u>Antioxidationsmittel</u> (u.a. E 300 – E 304, E 310 – E 312) z.B. Ascorbinsäure	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
<u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u> (E 220 – E 228) Ab 10 mg/ kg Endprodukt!	„geschwefelt“	Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich



<u>Eisensalze</u> (E 579, E 585)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
<u>Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung</u> (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
<u>Stabilisator: Phosphate</u> (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat	„mit Phosphat“ Kenntlichmachung <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
<u>Schutz- und Packgase</u> (E 290, E 941, E948)	„unter Schutzatmosphäre verpackt“	Fleischwaren in Verpackungen zur alsbaldigen Abgabe

*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

2.3. Hinweis

- Die in der o.a. Tabelle geforderten Angaben für Lebensmittel können außer bei Süßungsmitteln entfallen, wenn diese Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem End-Lebensmittel keine technologische Wirkung (z.B. Konservierung) mehr ausüben.

3. Allgemeine rechtliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie die Durchführungsverordnungen
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Die rechtlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Datenbank Zusatzstoffe: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkensdorfer Weg 18, 01189 Dresden;
Telefon: 0351 / 40 80 5 21; veterinaeramt@dresden.de zur Verfügung.