

## Anforderungen an ein Käsefachgeschäft oder eine Käseverkaufsabteilung

Im Lebensmitteleinzelhandel wird die Ware häufig unverpackt angeboten. Dieses Merkblatt soll Hinweise zu Anforderungen an ein Käsefachgeschäft und Kennzeichnung über Käse geben.

### Kennzeichnung Käse

Die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften sind zu beachten  
Siehe Infoblatt: Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackung.

### 1. Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergene

Die bei der Herstellung und Verarbeitung von Käse- und Käseerzeugnissen verwendeten Deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen Zutaten sind gemäß der geltenden Vorschriften (Siehe: Infoblatt Kennzeichnung) zu kennzeichnen.

Das kann erfolgen im Rahmen der Preisangabe auf einem Schild an der Ware oder in einem für den Verbraucher gut sichtbare Aushang bzw. in einem jederzeit einsehbaren „Zusatzstoffe“- und „Allergene Zutaten“ Verzeichnis (z.B. im Ordner).

### 2. Spezielle Kennzeichnungsvorschriften

- Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss immer (auch bei loser Abgabe) gekennzeichnet werden (in % oder die Fettgehaltsstufe angeben).
- Auch bei loser Abgabe von Frischkäse ist das MHD anzugeben.
- Käse aus Rohmilch muss als solcher gekennzeichnet sein.
- Käsestandardsorten müssen auch bei loser Abgabe nach den Vorschriften der Anlage 1 Käseverordnung gekennzeichnet werden (Edamer, Tilsiter usw.).
- Bei sonstigen Käsen muss die Käsegruppe angegeben werden (Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse, Weichkäse, Sauermilchkäse, Frischkäse).
- Wird die Käsoberfläche mit schimmelverhüteten Mitteln behandelt, muss die Angabe „Oberfläche (Rinde) nicht zum Verzehr geeignet“ erfolgen.

### 3. Anforderungen an ein Lebensmittelfachgeschäft

- 3.1 Siehe Infoblatt:  
Anforderungen an ein Lebensmittelfachgeschäft und entsprechende Verkaufsabteilungen
- 3.2 Unverpackter Käse muss in einer Verkaufstheke angeboten werden, die den Zugriff des Kunden zu der Ware verhindert. Selbstbedienung ist nicht möglich. Die Verkaufstheke sollte gekühlt sein, befeuchtete Umluft vermindert das Austrocknen. Empfehlenswert sind Verkaufstheken wie sie in DIN 10 501 „Verkaufsmöbel“ beschrieben sind.

- 3.3. Die Schnittfläche von Käse soll mit einer Folie oder mit Papier abgedeckt sein, um dadurch ein Austrocknen zu verhindern. Frischkäse ist aufgrund der leichten Verderblichkeit stets abzudecken.
- 3.4. Durch Fremdschimmel sichtbar kontaminierter Käse ist verdorben und darf nicht in den Verkehr gebracht werden.
- 3.5. Unverpackter Käse soll von anderen Lebensmitteln wie u.a. Wurst, Frischfleisch, Fisch, Obst getrennt gelagert werden, weil eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung möglich ist.
- 3.6. Für Edelschimmelkäse, Weichkäse und Hartkäse sollten unterschiedliche Messer verwendet werden oder das Messer nach Gebrauch jedes Mal gründlich gereinigt werden.
- 3.7. Verpackungsmaterialien müssen für den Kontakt mit Käse geeignet sein.

#### **4. Mobile Verkaufseinrichtung**

Siehe Infoblatt:

Anforderungen an die Ausstattung für vorübergehende Verkaufseinrichtungen

#### **5. Eigenkontrolle:**

Siehe Infoblatt: Eigenkontrolle der Betriebe

Für eine betriebspezifische Beratung oder falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz,  
Hermann-Jacobsohn-Weg 1, 35039 Marburg, ☎ 06421-4056601, ✉ [FBVuV@marburg-biedenkopf.de](mailto:FBVuV@marburg-biedenkopf.de)