



GÜTEZEICHEN



Döner

Gütesicherung

RAL-GZ 167

Ausgabe August 2009



Herausgeber

RAL Deutsches Institut für Gütesicherung
und Kennzeichnung e.V.
Siegburger Str. 39
53757 Sankt Augustin

Tel.: (02241) 16 05 - 0
Fax: (02241) 16 05 - 11
E-Mail: RAL-Institut@RAL.de
Internet: www.RAL.de

Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet

Alle Rechte – auch die der Übersetzung in fremde Sprachen –
bleiben RAL vorbehalten.

© 2009 RAL, Sankt Augustin

Preisgruppe 10

Zu beziehen durch:

Beuth-Verlag GmbH · Burggrafenstraße 6 · 10787 Berlin
Tel.: (030) 26 01-0 · Fax: (030) 26 01-1260 · E-Mail: info@beuth.de · Internet: www.mybeuth.de

Herstellung von Dönerfleischzubereitungen und vergleichbaren Erzeugnissen und Herstellung und Verkauf von Dönerfleischgerichten und vergleichbaren Erzeugnissen

**Gütesicherung
RAL-GZ 167**

**Gütegemeinschaft
Döner e. V.
Schmiedestraße 31
30159 Hannover
Tel.: (05 11) 33 65 39 - 94
Tel.: (05 11) 33 65 39 - 96
Tel.: (05 11) 33 65 39 - 97
Tel.: (05 11) 33 65 39 - 98
Fax (05 11) 33 65 39 - 95
E-Mail: info@dgz-ral.de
Internet: www.dgz-ral.de**



Die vorliegende Gütesicherung ist von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. im Rahmen der Grundsätze für Gütezeichen in einem Anerkennungsverfahren unter Mitwirkung der betroffenen Fach- und Verkehrskreise sowie der zuständigen Behörden gemeinsam erarbeitet worden.

Sankt Augustin, im August 2009

**RAL DEUTSCHES INSTITUT
FÜR GÜTESICHERUNG
UND KENNZEICHNUNG E.V.**

Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleischzubereitungen und vergleichbaren Erzeugnissen und die Herstellung und den Verkauf von Dönerfleischgerichten und vergleichbaren Erzeugnissen

1	Geltungsbereich	5
1.1	Allgemeines	5
1.2	Begriffsbestimmungen	5
1.3	Mitgeltende Vorschriften	7
1.4	Abkürzungen	7
2	Güte- und Prüfbestimmungen	7
2.1	Produktions- und Personalhygiene	7
2.1.1	Wareneingangskontrolle	7
2.1.2	Lagerhaltung, Hygiene und Kontrolle	8
2.1.3	Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen	9
3	Überwachung	9
3.1	Allgemeines	9
3.2	Erstprüfung	9
3.3	Eigenüberwachung	9
3.4	Fremdüberwachung	9
3.5	Wiederholungsprüfung	10
3.6	Prüfkosten	10
3.7	Prüf- und Überwachungsberichte	10
4	Kennzeichnung	10
5	Änderungen	10

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleischzubereitungen und vergleichbaren Erzeugnissen

1-1	Geltungsbereich	11
1-1.1	Besonderes	11
1-2	Güte- und Prüfbestimmungen	11
1-2.1	Organisation des Produktionsablaufes, zeitliche Trennung von Arbeitsvorgängen und Schutz vor nachteiliger Beeinflussung	11
1-2.2	Bauliche Beschaffenheit der Produktions- und Vertriebsstätten, Ausstattung und Instandhaltung	11
1-2.3	Dokumentation der Produktionshygiene	12
1-2.4	Mitarbeiterschulung	12
1-2.5	Personalhygiene	12
1-3	Überwachung	13
1-4	Kennzeichnung	13
1-5	Änderungen	13

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung und den Verkauf von Dönerfleischgerichten und vergleichbaren Erzeugnissen

2-1	Geltungsbereich	14
2-1.1	Besonderes	14
2-2	Güte- und Prüfbestimmungen	14
2-2.1	Betriebliche Maßnahmen bei ortsfesten Betrieben	14
2-2.2	Betriebliche Maßnahmen bei ortsveränderlichen Betrieben	14

Inhaltsverzeichnis

	Seite
2-2.3	Zutaten 15
2-2.4	Produktions- und Personalhygiene 15
2-2.5	Mitarbeiterschulung 15
2-3	Überwachung 15
2-4	Kennzeichnung 15
2-5	Änderungen 15

Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens Döner

1	Gütegrundlage 17
2	Verleihung 17
3	Benutzung 17
4	Überwachung 17
5	Ahndung von Verstößen 17
6	Beschwerde 18
7	Wiederverleihung 18
8	Änderungen 18
Muster 1	Verpflichtungsschein 19
Muster 2	Verleihungsurkunde 20
Die Institution RAL	U3

Allgemeine Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleischzubereitungen und vergleichbaren Erzeugnissen und die Herstellung und den Verkauf von Dönerfleischgerichten und vergleichbaren Erzeugnissen

1 Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen legen die allgemeinen Grundsätze für Inhalt und Umfang der Überwachungsmaßnahmen für die Herstellung von Dönerfleisch und die Herstellung und den Verkauf von Dönergerichten fest.

Im Rahmen von Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen werden Anforderungen an den einzelnen Bereich der Herstellung von Dönerfleisch und den einzelnen Bereich der Herstellung und den Verkauf von Dönergerichten, in Form von detaillierten Anforderungsprofilen abgehandelt.

Die Gütegemeinschaft legt besonderen Wert darauf, dass außer Semmelmehl (Paniermehl, Brata) weder Soja noch Pflanzenfasern, auch kein zugesetztes Wasser (Schüttung) noch sonstige Streckmittel in die Fleischzubereitungen eingesetzt werden. Dieses gilt auch für das Erzeugnis Döner Kebap, in dem außerdem auch der Zusatz von Paniermehl oder/und Brate nicht zulässig ist.

In den verwendeten Soßen wird kein Sojaöl verarbeitet und grundsätzlich auf die Verwendung von Konservierungsstoffen verzichtet.

In den zur Zubereitung von Dönergerichten verwendeten Salaten, Soßen und Fleischzubereitungen sind keine Salmonellen nachweisbar.

Im Herstellungsbetrieb der Fleischzubereitungen muss ein Hygienebeauftragter vorhanden sein. Dieses muss im Geschäftsverteilungsplan der Firma kenntlich gemacht werden.

Der Transportspieß muss aus für Lebensmittel geeignetem Material bestehen. Die Fleischzubereitungen müssen verpackt und ausreichend gekennzeichnet sein.

Darüber hinaus schreibt die Gütegemeinschaft jährliche Pflichtschulungen für alle Gütezeichenbenutzer vor.

Tiefgekühlte Dönergerichte gemäß Güte- und Prüfbestimmungen für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Feinkosterzeugnisse und Tiefkühlkost, RAL-GZ 164/8, sind nicht Gegenstand der Gütesicherung.

1.1 Allgemeines

Diese Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen gelten nur in Verbindung mit den jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

Bei der Verwendung des Begriffes „Bio...“ sind neben dem Nachweis der Verwendung von ausschließlich Biofleisch für die hier genannten Fleischzubereitungen auch die Zutaten für die Fleischzubereitungen sowie die verwendeten Salate, Soßen und Bröte aus Biozutaten herzustellen.

1.2 Begriffsbestimmungen

Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten für die nachstehend aufgeführten Produkte:

Döner:

Döner und Döner Kebap sind Begriffe, die synonym verwendet werden. Die Verkehrsauffassung für Döner ist in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches (Leitsatz 2.551.7) festgelegt.

Dönerprodukte:

sind Varianten des Döner Kebap. Diese dürfen sich nur unwesentlich von der Verkehrsauffassung unterscheiden und auch nur unter Kenntlichmachung der Abweichung von der Norm in den Verkehr gebracht und dem Endverbraucher bekannt gemacht werden.

Döner Kebab, Döner Kebap:

Ausgangsmaterial: grob entsehntes Schaffleisch und/oder grob entsehntes Rindfleisch (1.112). Besondere Merkmale: dünne Fleischscheiben, auf einem Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehntem Rindfleisch (1.112) und/oder grob entsehntem Schaffleisch beträgt höchstens 60 % und wird nur gewolft, nicht gekuttert oder so lange gemengt, das die Struktur von Hackfleisch nicht verloren geht. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten.

Variante 1: Döner-Kebab – Hackfleisch aus feinst zerkleinertem Fleisch oder/ und mit Phosphat oder/und mit Geschmacksverstärker

Der Döner-Kebab besteht aus Hackfleisch und Fleischscheiben der Fleischsorten Rind- und/oder Kalb- und /oder Schaffleisch und wird nach dem Leitsatz 2.511.7 („Berliner Verkehrsauffassung“) hergestellt. Das Hackfleisch kann dabei zum Teil feinst zerkleinert sein und/oder Phosphate und/oder Geschmacksverstärker enthalten. Dieses ist im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung dem Endverbraucher kenntlich zu machen.

Zutaten: Kalbsfleisch und/oder Schaffleisch und oder Rindfleisch; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehntem Rindfleisch (1.112) und/oder grob entsehntem Schaffleisch beträgt höchstens 60 % und kann z.T. feinst zerkleinert sein. Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch, Joghurt kann Döner Kebab dieser Variante auch Geschmacksverstärker und/oder Phosphate enthalten.

Variante 2: Scheibfleisch Döner (Yaprak Döner) mit Phosphat oder/und mit Geschmacksverstärker, die Tierart ist mit anzugeben (Rind oder/und Kalb und/oder Lamm)

Der Yaprak-Döner wird ohne Hackfleischanteile aus reinen Fleischscheiben (ausschließlich Rind- und/oder Kalb- und /oder Schaffleisch) und dazu hauseigenen Gewürzpräparaten hergestellt. Abweichungen von der Verkehrsauffassung, wie mit Phosphat und/oder mit Geschmacksverstärker werden dem Endverbraucher in Verbindung mit der Verkehrsauffassung kenntlich gemacht.

Güte- und Prüfbestimmungen

Zutaten: Fleischscheiben (bei unterschiedlichen Tierarten sind die prozentualen Anteile anzugeben). Außer Salz und Gewürzen sowie ggf. Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch, Joghurt kann Döner Kebap dieser Variante auch Geschmacksverstärker und/oder Phosphate enthalten.

Kebap:

Fleischzubereitungen mit der Bezeichnung Kebap weichen vom Döner Kabap so erheblich ab, dass diese Fleischzubereitungen eine eigene Produktklasse darstellen und müssen dem Endverbraucher in ausreichender Form kenntlich gemacht werden. Außer Semmelmehl werden keine Füllstoffe wie zugesetztes Wasser, Pflanzenfasern und Sojamehle verwendet. Die in den Leitsätzen für Döner Kebap angegebenen Mindestwerte für BEFFE und BEFFE im FE gelten auch für diese Produkte verbindlich.

Hähnchen-Kebap (Chicken-Kebap): Fleischzubereitung aus Hähnchenfleischscheiben und/oder Geschmacksverstärker

Dieses Produkt besteht aus reinem Hähnchenfleisch (Hackfleisch wird nicht verwendet), einer hauseigenen Gewürzmischung und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärkern und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen.

Puten-Kebap: Fleischzubereitung aus Putenfleischscheiben

Dieses Produkt besteht aus reinem Putenfleisch (Hackfleisch wird nicht verwendet), einer hauseigenen Gewürzmischung und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärker und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen.

Kalb-Puten-Kebap: Fleischzubereitung aus Kalbfleisch und Putenfleischscheiben und/oder Geschmacksverstärker

Dieses Produkt wird mit höchstens 65% Putenfleischanteil, Rest Kalbsfleisch (Hackfleisch wird nicht verwendet), einer hauseigenen Gewürzmischung und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärkern und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt.

Kalb-Hähnchen-Kebap: Fleischzubereitung aus Kalbfleisch und Hähnchenfleisch und/oder Geschmacksverstärker

Dieses Produkt wird mit höchstens 65% Hähnchenfleisch, Rest Kalbsfleisch (Hackfleisch wird nicht verwendet), einer hauseigenen Gewürzmischung und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärkern und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt.

Hähnchen-Puten-Kebap: Fleischzubereitung aus Puten- und Hähnchenfleisch und Putenfleischscheiben und/oder Geschmacksverstärker

Dieses Produkt wird mit höchstens 65% Putenfleischanteil, Rest Hähnchenfleisch (Hackfleisch wird nicht verwendet), einer hauseigenen Gewürzmischung und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärkern und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen hergestellt.

Drehspieß:

Fantasiebezeichnungskebab wie z.B. Adana-Kebab oder München-Kebab (Hackfleischzubereitung am Spieß aus zum Teil feinstzerkleinertem Fleisch (Tierarten sind mit deren Anteil in % anzugeben) und/oder Geschmacksverstärker und/oder Phosphat und/oder Semmelmehl).

Mit der Verkehrsbezeichnung ist der Endverbraucher ausreichend über das Produkt zu informieren, bei Verwendung von Puten- oder Hähnchenfleisch ist dieses in der Verkehrsbezeichnung zu benennen.

Dieses Produkt besteht aus Kalb- und/oder Putenfleisch und/oder Rind- und /oder Hähnchenfleisch, und/oder Schaffleisch und aus hauseigenen Gewürzpräparaten, und/oder Milch und/oder Geschmacksverstärker und/oder anderen zugelassenen Zusatzstoffen. Das verwendete Hackfleisch kann dabei feinst zerkleinert sein. Außer Semmelmehl (Brata, Paniermehl) werden keine weiteren Füllstoffe, wie Pflanzenfasern und Soja sowie Schüttungswasser verwendet.

Falls gentechnisch veränderte Lebensmittel oder gentechnisch modifizierte Zutaten verwendet werden, müssen diese in der Verkehrsbezeichnung entsprechend gekennzeichnet werden.

Varianten im Verkauf von Dönerfleischgerichten:

In den Gaststätten und Imbissen werden Dönerfleischgerichte grundsätzlich im Fladenbrot (Pide oder Varianten davon) mit Gemüsesorten und/oder Soßen und/oder würzenden Zutaten angeboten. Die verwendete gegarte Fleischzubereitung ist dabei nicht nur wesentlicher Bestandteil (mindestens 80g), sondern so weit durchgegart, dass die Merkmale frischen Fleisches nicht mehr erkennbar sind.

Gerichte mit den Bezeichnungen Dönerteller, Kebapteller oder solche, die nicht zum Essen im Vorübergehen bestimmt sind, fallen nicht unter diese Bestimmung.

Fleischloser oder Vegetarischer Kebap (Gemüse-Kebap):

Vegetarischer Kebap enthält anstelle von Döner-Fleisch Falafel, Käse oder Feta. Falafel darf dabei nicht mit Sojamehl oder mit Sojaölen hergestellt und behandelt worden sein.

Dürüm-Döner:

Der Begriff darf nur verwendet werden, wenn das verwendete Fleisch von einem Döner Kebap stammt. Bei Verwendung anderen Fleisches ist ein anderer Begriff z.B. Dürüm Kebap, zu verwenden.

Beim Dürüm-Döner werden Döner-Fleisch oder Kebap-Fleisch und andere Zutaten in millimeterdünnes Yufka (Fladenbrot) eingerollt.

Soßen:

Die mit verwendeten Soßen sind ohne Sojaöle herzustellen. Auf Konservierungsstoffe wird grundsätzlich verzichtet. Die Soßen sind gekühlt bei maximal 10°C aufzubewahren, immer frisch herzustellen und frei von Salmonellen.

Dönerbrot (Pide):

Das verwendete Dönerbrot wird unter Verwendung von Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz hergestellt. Sojamehle werden nicht verwendet. Gewürze wie Sesam, Kreuzkümmel und andere würzende Zutaten sind erlaubt.

Gemüse:

Die Gemüsesorten sind frei von Sand und Salmonellen, werden täglich frisch zubereitet und sind bei maximal 10°C zu lagern.

1.3 Mitgeltende Vorschriften

Die folgenden mit geltenden Vorschriften, Gesetze und Richtlinien sind in den auf den Geltungsbereich der Allgemeinen und Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen bezogenen Abschnitten in jeweils neuester Fassung einzuhalten:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit,
- Bekanntmachung der Neufassung der Verordnung über tief gefrorene Lebensmittel vom 22. Februar 2007
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene,
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29.04.2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
- Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 3.10.2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte,
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel,
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV),
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches
- Berliner Verkehrsauffassung vom 30. Oktober 1992,
- DIN 10508, Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel,
- DIN 10514, Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung,
- DIN 10516, Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion,
- DIN 10523, Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich,
- DIN 10524, Lebensmittelhygiene – Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben,
- Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel (LMHV-Tier).

1.4 Abkürzungen

HACCP	=	Hazard Analysis and Critical Control Point,
MHD	=	Mindesthaltbarkeitsdatum,
LMHV	=	Lebensmittelhygieneverordnung,
LMKV	=	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung,
TK	=	Temperaturkontrolle,
TLMV	=	Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel.
BEFFE	=	Bindegewebeeisweißes Fleischeiweiß
FE	=	Fremdeisweiß

Die mit dem Gütezeichen gekennzeichneten Produkte müssen – soweit anwendbar – den gesetzlichen Bestimmungen, den Leitsätzen, den Qualitätsnormen, den Deklarationsvorschriften sowie den sonstigen öffentlich-rechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

Alle mit geltenden Vorschriften müssen in aktueller Form den Gütezeichenbenutzern vorliegen.

2 Güte- und Prüfbestimmungen

2.1 Produktions- und Personalhygiene

Lebensmittel sind bei der Gewinnung, Herstellung, Verarbeitung, Behandlung, Lagerung sowie beim Transport und Vertrieb vor Kontaminationen und nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Abfälle sind hygienisch und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel nicht kontaminieren.

Der Gütezeichenbenutzer hat jederzeit den genauen Nachweis über Herkunft der verwendeten Rohstoffe und deren Anteile zu erbringen. Die Kennzeichnungselemente der verwendeten Fleischzubereitungen sind bis zum Verbrauch so aufzuheben, dass Verwechslungen ausgeschlossen sind.

Ein Unternehmen, welches mehrere Produktionsstätten besitzt, hat für diese einzeln das Benutzungsrecht für das Gütezeichen zu beantragen und muss sich den Überwachungsvorschriften unterziehen.

2.1.1 Wareneingangskontrolle

Grundsätzlich dürfen nur einwandfreie Lebensmittel zur Herstellung von Dönerfleisch und die Herstellung von Dönergerichten verwendet werden. Dieses erreicht der Gütezeichenbenutzer durch eine sorgfältige Wareneingangskontrolle.

- Der erste Schritt für eine Wareneingangsprüfung ist eine umfassende vertragliche Regelung mit dem Lieferanten über die Anlieferungsbedingungen der Ware.
- Wichtige in Bezug auf die Hygiene zu beachtende Parameter sind Liefertemperaturen, Transportzeiten, Anlieferzeiten (insbesondere Nachtlieferungen), Schädlingsbekämpfung und Verpackungsmodalitäten.
- Die Prüfung bei Anlieferung der Ware gilt zunächst dem Transportfahrzeug und dem äußeren Zustand der Ware.
- Der Zustand des Laderaums muss dem Stand der Technik entsprechen, hygienisch einwandfrei und frei von negativen Einflüssen aller Art sein.
- Protokolle der Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaßnahmen muss der Lieferant dem Abnehmer als Nachweis vorzeigen.
- Beschädigung der Verpackung, falsche oder unvollständige Kennzeichnung der Ware, insbesondere fehlende Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. zum Verbrauchsdatum sind nicht zulässig.

Die Wareneingangskontrolle bei Anlieferungen umfasst:

- Sichtkontrolle z.B. auf Fremdstoffe, Fremdkörper, Schädlingsbefall oder Schimmelbildung,

Güte- und Prüfbestimmungen

- optische Kontrolle des Lieferfahrzeugs auf Schädlingsbefall, Verunreinigungen, Gefahren durch die Beiladung, Zustand der Laderäume sowie bei Kühlfahrzeugen Überprüfung der Laderaumtemperatur (stichprobenartig),
- bei Kühl- bzw. Tiefkühlware stichprobenweise Temperaturmessung der Ware und deren Dokumentation.
- Die Vermehrung von Mikroorganismen muss durch kontinuierliche Einhaltung der Kühlung bzw. Gefrierlagerung ausgeschlossen werden.

Tiefkühlwaren

- Kerntemperatur $\leq -18^{\circ}\text{C}$, max. Abweichung beim Umräumen und Verladen $+3^{\circ}\text{C}$,
- keine Eis- oder Schneebildung (Unterbrechung der Kühlkette),
- unbeschädigte Verpackung.

Fleischwaren

- Kerntemperatur Fleisch $\leq 7^{\circ}\text{C}$,
- Oberfläche weder verschmutzt noch schmierig,
- neutraler Geruch,
- Datierung und Bezeichnung der Vakuumsäcke in Ordnung (Einpackdatum, Herkunft- und Sachbezeichnung).

Hackfleisch

- Kerntemperatur $\leq 2^{\circ}\text{C}$,
- sonst wie Fleischwaren.

Geflügelfleisch

- Kerntemperatur $\leq 4^{\circ}\text{C}$,
- sonst wie Fleischwaren

Die Einhaltung der Temperaturvorgaben muss jederzeit vom Lieferanten nachgewiesen werden.

- Der Lieferant ist vertraglich darauf hinzuweisen, dass alle Lebensmittel abgedeckt, umhüllt oder verpackt sein müssen.
- Dazu sind geeignete Behältnisse aus lebensmittelgeeigneten Materialien zu verwenden.
- Der Kontakt mit Nichtlebensmitteln, z.B. mit Gefahrstoffen wie Reinigungsmitteln oder Abfällen, ist unbedingt zu vermeiden.
- Die Transportdauer bei der Anlieferung ist möglichst kurz zu halten, dass diese den gesetzlichen Erfordernissen entspricht.
- Bei allen empfindlichen Lebensmitteln ist die Kühl- bzw. Gefrierkette ohne Unterbrechung einzuhalten.
- Werden Schädlinge bei Wareneingang erkannt, ist die Ware abzulehnen.

2.1.2 Lagerhaltung, Hygiene und Kontrolle

Optimale Lagereinrichtungen bilden die Voraussetzungen dafür, qualitativ und hygienisch einwandfreie Lebensmittel zu produzieren oder in Verkehr bringen zu können. Die bereits in der Warenannahme überprüften Lebensmittel dürfen durch die Lagerhaltung keinen nachteiligen Einflüssen ausgesetzt werden.

Während der Lagerung muss die Lagertemperatur konstant gehalten werden.

- Dazu sind Temperaturkontrollen und Aufzeichnungen in allen Temperaturbereichen erforderlich.
- Die Ware ist optisch und sensorisch auf ihre Temperatur, Frische und Verunreinigung, Schädlinge sowie Feuchte- oder Schimmelschäden zu prüfen
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und die technischen Gerätschaften dem aktuellen Stand der Technik entsprechen.
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und /oder Desinfektion möglich ist,
- die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen und das Eindringen von Fremdeilchen vermieden wird.

Alle Mitarbeiter sind gehalten, auf die Einhaltung der Lagergrundsätze zu achten:

- Die Charge eines Produkts, die zuerst eingelagert wurde, wird zuerst verarbeitet.
- Fehlt die gesetzliche Kennzeichnung auf der eingehenden Ware (oder ist diese unleserlich), ist die Ware zurückzuweisen.
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird, müssen sauber sein und dem Stand der Technik entsprechen.
- Voraussetzung für die Einhaltung der Sauberkeit ist der Einsatz von Reinigungsplänen. Sie dienen der richtigen Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und dem richtigen Reinigungszyklus.
- Betriebsstätten, also auch Lageräume, müssen so konzipiert sein, dass sie leicht zu reinigen sind.
- Eine Bodenlagerung ist nicht zulässig.
- Waren müssen in den Regalen gelagert und die untersten Regalfachböden mindestens 25 cm über dem Fußboden installiert werden.
- Regale müssen aus Hartplastik oder Metall bestehen. Holz ist nicht zulässig.
- Das Eindringen von Schädlingen ist durch geeignete Maßnahmen zu vermeiden.
- Bei Eigenproduktion mit anschließender Lagerung, z.B. Tiefkühlagerung, sind die Produkte genauso zu behandeln wie zugekaufte Waren.

Folgende Anforderungen sind einzuhalten und zu dokumentieren:

Prüfpunkte	Grenzwerte	Durchführung der Gefahrenherrschaft	Durchführung der Korrekturmaßnahmen
Tiefkühlagerung	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	Tägliche Temperaturkontrolle nach den gesetzlichen Regelungen mit aufzeichnenden Geräten alle 15 Minuten	Bei Nichteinhaltung der Temperaturgrenzen muss unverzüglich ein Techniker verständigt werden. TK-Ware muss bei Nichteinhaltung der Temperaturgrenzwerte umgeräumt, verarbeitet oder ggf. vernichtet werden.
Kühlagerung jeweils nach den gesetzlichen Vorgaben	+ 2 bis + 4°C	Tägliche Temperaturkontrolle	

- Damit es zu keiner nachhaltigen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann, müssen einzelne Lebensmittel (-gruppen) getrennt gelagert werden.
- Erzeugnisse dürfen in tief gefrorenem Zustand nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung
 1. schockgefrostet¹ oder
 2. tief gefroren und dabei so schnell wie möglich auf einer Kerntemperatur von mindestens -18°C tief gefroren und vor oder unmittelbar nach dem Tiefgefrieren in hygienisch einwandfreie Packungen abgefüllt worden sind und entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen gekennzeichnet worden sind.
- Die Trockenlagerung darf nur bei Produkten erfolgen, die gegen lagerbedingte Beeinflussungen unempfindlich sind (Konserven, Gewürze).
- Die Trockenlagerung erfolgt bei Temperaturen von möglichst unter 20°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit um 70%. Räume müssen gut belüftbar sein.
- Gewürze sind luftdicht und/oder in aromadichter Verpackung zu lagern, da sie leicht ihre ätherischen Öle verlieren und zur Schimmelbildung neigen.
- Öle und Fette müssen kühl und dunkel, trocken und zugedeckt oder abgepackt gelagert werden. Öle und Fette sind empfindlich gegen Licht, Wärme, Luftsauerstoff und Fremdgerüche.

2.1.3 Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen

Abfälle sind

- in besonders zu kennzeichnenden Behältnissen hygienisch zu sammeln (eventuell Kühlung),
- Lebensmittelabfälle sind möglichst schnell aus dem Produktionsbereich zu entfernen,
- sie sind in geeigneten in verschließbaren Behältern oder getrennten, verschließbaren Räumen zu lagern,
- sie sind nach den gesetzlichen Vorschriften sachgerecht zu entsorgen.
- Die gesonderte Lagerung bzw. Entsorgung aller Abfälle muss so geplant und durchgeführt werden, dass Schädlinge nicht angelockt werden können.
- Die Entsorgung muss hygienisch einwandfrei und umweltgerecht erfolgen.

3 Überwachung

3.1 Allgemeines

Die Überwachung gliedert sich in:

- Erstprüfung,
- Eigenüberwachung,
- Fremdüberwachung,
- Wiederholungsprüfung.

¹ Schockgefrostet bedeutet, dass das Fleisch mit einer Geschwindigkeit von mindestens 1 cm pro Stunde tief gefroren wird. Dieses ist durch ein Sachverständigengutachten nachzuweisen.

3.2 Erstprüfung

Das Bestehen der Erstprüfung ist die Voraussetzung für die Verleihung und Führung des Gütezeichens der Gütegemeinschaft. Im Rahmen der Erstprüfung ist zu prüfen, ob die Leistungen des Antragstellers die in den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen niedergelegten Anforderungen lückenlos erfüllen. Der Antragsteller ist verpflichtet, der Gütegemeinschaft die für die Einleitung und Durchführung benötigten Unterlagen vollständig einzureichen und den von der Gütegemeinschaft beauftragten Fremdprüfer in die Lage zu versetzen, das Güteniveau des Antragstellers zu überprüfen. Die Erstprüfung wird vom Güteausschuss der Gütegemeinschaft veranlasst, wobei mit der Durchführung der Prüfung eine staatlich anerkannte Prüfstelle oder ein vereidigter Sachverständiger beauftragt wird.

Die Erstprüfung dient darüber hinaus der Feststellung, ob die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Einhaltung der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen gegeben sind. Der Antragsteller ist verpflichtet, die bis dato vorliegenden Aufzeichnungen, wie z. B. Dokumente über Teilnahme an Fachlehrgängen und Nachweise durchgeführter Eigenüberwachung bei der Erstprüfung dem Fremdprüfer auf Verlangen zur Einsichtnahme vorzulegen.

Von der Erstprüfung wird vom Fremdprüfer ein Prüfbericht erstellt. Der Antragsteller sowie der Güteausschuss der Gütegemeinschaft erhalten jeweils eine Ausfertigung des Prüfberichtes zugesandt.

3.3 Eigenüberwachung

Jeder Gütezeichenbenutzer hat zur Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen eine kontinuierliche und jederzeit reproduzierbare Eigenüberwachung aller gütegesicherten Leistungen durchzuführen.

Bei der Eigenüberwachung wird überprüft:

- Organisation des Produktionsablaufs,
- Einhaltung räumlicher und zeitlicher Trennung,
- Trennung von unverpackter und verpackter Ware bei Lagerung und Transport;
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung und Kontaminationen während der Produktion,
- ordnungsgemäße Entsorgung von Abfall,
- Zustand der Abfallbehälter,
- Dokumentation: Abgabebestätigungen der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung (Entsorgungsnachweis).

Über die Eigenüberwachung sind sorgfältige Aufzeichnungen (Dokumentation) vom Gütezeichenbenutzer anzufertigen. Diese Unterlagen sind in geeigneter Form fünf Jahre aufzubewahren und bei der Fremdüberwachung vorzulegen.

3.4 Fremdüberwachung

Die Fremdüberwachung dient der Feststellung, ob die Güte- und Prüfbestimmungen sowie die für die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfungen festgelegten Anforderungen vom Gütezeichenbenutzer noch erfüllt werden. Die Fremdüberwachung ist ohne vorherige Ankündigung auf Basis der Allge-

Güte- und Prüfbestimmungen

meinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen von einem durch den Güteausschuss der Gütegemeinschaft beauftragten Fremdprüfer regelmäßig im Betrieb des Gütezeichenbenutzers durchzuführen. Der Gütezeichenbenutzer ist verpflichtet, dazu dem Fremdprüfer der Gütegemeinschaft regelmäßig gütegesicherte Produkte aus der laufenden Fertigung zur Verfügung zu stellen. Der beauftragte Fremdprüfer hat sich durch die Vorlage eines vom Güteausschuss der Gütegemeinschaft ausgestellten schriftlichen Auftrages vor Ort zu legitimieren. Durch die Pflicht der Legitimation darf der Prüfungsablauf nicht verzögert werden.

Im Rahmen der Fremdüberwachung hat der Prüfer die Handhabung der innerbetrieblichen Eigenüberwachung zu überprüfen und die Ergebnisse auf Vollständigkeit und Schlüssigkeit zu bewerten.

Außerdem ist seitens des Gütezeichenbenutzers unaufgefordert nachzuweisen, dass die in Abschnitt 1.3 aufgeführten geltenden Vorschriften, Richtlinien und Normen in neuester Fassung als Arbeitsgrundlage vorliegen.

3.5 Wiederholungsprüfung

Werden im Rahmen der Fremdüberwachung vom beauftragten Fremdprüfer Mängel in der Gütesicherung gemäß der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen beim Gütezeichenbenutzer festgestellt, so hat er diese, unbenommen der Ausfertigung eines entsprechenden Prüfberichtes, umgehend der Gütegemeinschaft zu melden.

Hierauf kann der Vorstand der Gütegemeinschaft im Benehmen mit dem Güteausschuss eine Wiederholungsprüfung anordnen, wobei Zeitpunkt, Inhalt und Umfang dieser Prüfung vom Güteausschuss der Gütegemeinschaft festgelegt werden.

Wird auch die Wiederholungsprüfung nicht bestanden, so können vom Vorstand der Gütegemeinschaft im Benehmen mit dem Güteausschuss weitere Maßnahmen gemäß Abschnitt 5 der Durchführungsbestimmungen ergriffen werden.

3.6 Prüfkosten

Die Kosten jeder durchgeführten Überwachung oder Prüfung sind vom Antragsteller bzw. Gütezeichenbenutzer zu tragen.

3.7 Prüf- und Überwachungsberichte

Über jede vom beauftragten Fremdprüfer durchgeführte Prüfung oder Überwachung ist ein Prüfbericht anzufertigen. Der Antragsteller bzw. Gütezeichenbenutzer und die Geschäftsstelle der Gütegemeinschaft erhalten eine Ausfertigung des Prüfberichtes zugesandt.

4 Kennzeichnung

Erzeugnisse und Leistungen, die gemäß den Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen erbracht worden sind und für die das Gütezeichen der Gütegemeinschaft verliehen worden ist, können mit dem nachfolgend abgebildeten Gütezeichen gekennzeichnet werden:



Das Gütezeichen ist mit den produkt- bzw. leistungsbezogenen Inschriften gemäß der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen zu ergänzen. Für die Verleihung und Führung des Gütezeichens gelten ausschließlich die Durchführungsbestimmungen der Gütegemeinschaft Döner e.V.

5 Änderungen

Änderungen der Allgemeinen und jeweiligen Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL. Sie werden durch Mitteilung des Vorstandes an die Benutzer des Gütezeichens nach einer angemessenen Übergangsfrist vom Vorstand der Gütegemeinschaft nach vorheriger Zustimmung der Mitgliederversammlung in Kraft gesetzt.

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleischzubereitungen und vergleichbaren Erzeugnissen

1-1 Geltungsbereich

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen legen Inhalt und Umfang des qualitätstechnischen Anforderungsprofils an die Herstellung von Dönerfleisch fest.

1-1.1 Besonderes

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

1-2 Güte- und Prüfbestimmungen

1-2.1 Organisation des Produktionsablaufes, zeitliche Trennung von Arbeitsvorgängen und Schutz vor nachteiliger Beeinflussung

Die reinen und unreinen Bereiche sind bei der Gewinnung und Herstellung von Lebensmitteln zu trennen. Der Warenfluss darf keine Kreuzungen zwischen rohen, unverarbeiteten und verarbeiteten Produkten aufweisen. Die Arbeitsvorgänge sind gegebenenfalls zeitlich zu trennen. Insbesondere ist einzuhalten, dass

- nach dem Zerlegen alle dafür benötigten Geräte/Gegenstände aus den Produktionsräumen entfernt werden,
- eine gründliche Zwischenreinigung und Desinfektion des leer geräumten Raumes mit anschließender Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges vor dem Zerlegungsbeginn stattfindet und
- verstärkte mikrobiologische Kontrollen durchgeführt werden.
- Die Ausstattung der Räume, Fußböden, Wände und Decken müssen komplett reinigungs- und desinfektionsfähig sein.
- Diese müssen leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren sein. Wenn nötig, muss der Boden mit Abflüssen versehen sein, die die für Produktion oder die Reinigung / Desinfektion erforderlichen Abwässer ableiten.
- Das Personal ist hinsichtlich der erhöhten Hygieneanforderungen besonders zu schulen.
- Kisten und Behältnisse mit offenen Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
- Kisten oder Behältnisse, die auf Holzpaletten gestanden haben, dürfen nicht auf Kisten oder Behältnisse mit offenen Lebensmitteln gestapelt werden. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht direkt auf Holzpaletten gelagert oder befördert werden.
- Umhüllungs- und Verpackungsmaterial ist so zu lagern, dass es nicht kontaminiert werden kann.
- Das Umhüllungs- oder Verpackungsmaterial muss sauber sein. Durch das Material dürfen keine Fremdstoffe in die Lebensmittel gelangen.
- Es dürfen keine Kartons oder Holzpaletten in die Räume gebracht werden, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird.
- Zur Verpackung wird nur so viel Verpackungsmaterial in den Raum gebracht, wie gerade gebraucht wird. Kartons sind möglichst in einem getrennten Raum vorzubereiten. Kartonagen sind getrennt von Lebensmitteln zu lagern. Umhüllungen sind so zu lagern, dass sie vor Kontaminationen geschützt sind. Das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
- Verpackte Ware darf nicht zusammen mit unverpackter Ware gelagert oder transportiert werden. Offene Lebensmittel sind (z. B. mit Folie) abzudecken oder zu umhüllen, wenn sie neben verpackten Lebensmitteln oder Holzpaletten gelagert werden sollen.
- Transportbehälter bzw. Container sind vor der Beförderung von Lebensmitteln zu reinigen. Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, sind ordnungsgemäß zu entsorgen. Während der Produktion ist Spritzwasser (z. B. durch Zwischenreinigung mit Hochdruckreiniger) zu vermeiden. Vor der Reinigung (auch Zwischenreinigung) sind offene Lebensmittel aus dem Produktionsraum zu entfernen.
- Verkleidungen der Wände und Decken sind so zu konzipieren, dass sich keine Hohlräume bilden können, in denen sich Schädlinge ansiedeln und Schimmelpilze bilden können.
- Fenster, die sich nach außen öffnen, müssen mit Insektengittern versehen sein, die zum Reinigen entfernt werden können.
- Die Arbeitsflächen müssen aus Kacheln, Edelstahl oder aus anderen glatten Flächen bestehen.
- Alle Gegenstände, Ausrüstungen und Armaturen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen können, müssen
 - stets hygienisch sauber gehalten werden,
 - regelmäßig gründlich hygienisch gereinigt und so häufig wie nötig desinfiziert werden,
 - so geplant, erstellt, desinfiziert und gewartet werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
- Die mit dem Gütezeichen zu kennzeichnenden Produkte müssen im eigenen Betrieb bzw. Produktionsstätten des Unternehmens hergestellt und abgepackt worden sein.

Die Lagerung, Sortierung und Verpackung der Produkte, die mit dem Gütezeichen ausgezeichnet werden sollen, hat in einem gesonderten Arbeitsgang zu erfolgen. Während der Lagerung, Sortierung und Verpackung sind diese Produkte streng gesondert von anderen Produkten zu halten.

1-2.2 Bauliche Beschaffenheit der Produktions- und Vertriebsstätten, Ausstattung und Instandhaltung

Der Gütezeichenbenutzer muss über ausreichende, saubere und zweckentsprechende räumliche, technische und hygienische

Güte- und Prüfbestimmungen

Voraussetzungen und Einrichtungen verfügen, um Produkte der geforderten Qualität herstellen und abpacken zu können.

Die Räume und Anlagen, Ausstattungen und Arbeitsgeräte müssen so gebaut, angelegt und konzipiert sein, dass ein umfassender Schutz der Lebensmittel gegen Kontaminationen gewährleistet ist. Eine angemessene Reinigung und Desinfektion müssen möglich sein. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die ein hygienisch einwandfreies Arbeiten ermöglichen.

Die Räume und Anlagen, Ausstattungen und Arbeitsgeräte sind instand zu halten und regelmäßig zu warten. Mängel sind möglichst schnell zu beseitigen. Die von der zuständigen Behörde gesetzten Fristen sind einzuhalten, Mängel sind zu beheben oder die erforderlichen baulichen Maßnahmen sind durchzuführen.

Dem Gütezeichenantrag ist ein Betriebsplan mit den eingezeichneten und benannten Produktionsräumen beizufügen.

1-2.3 Dokumentation der Produktionshygiene

Dem Gütezeichenantrag ist ein Betriebsplan mit eingezeichnetem Waren- und Personalfluss beizufügen. Aus diesem Plan muss hervorgehen, wo die Rohstoffe angeliefert (Warenannahme) werden, welchen Weg die Rohstoffe, die Zwischen- und die Endprodukte im Betrieb nehmen und wo die Erzeugnisse ausgeliefert (Warenausgang) werden. Außerdem muss aus dem Plan der Weg des Personals in den Betrieb hinein sowie der Weg von den Umkleideräumen zu den Produktionsräumen und zurück hervorgehen.

1-2.4 Mitarbeiterschulung

Jeder Mitarbeiter hat folgende Fachkenntnisse entsprechend § 4 der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 nachzuweisen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels,
2. hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels,
3. Lebensmittelrecht,
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung,
5. betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit,
6. Havarieplan, Krisenmanagement,
7. hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels,
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels,
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen,
10. Reinigung und Desinfektion.

Der Nachweis muss schriftlich vorgelegt werden!

Die regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiter im Betrieb müssen folgendes umfassen:

- Hygieneschulung allgemein. Hygiene (theoretische Hintergründe zur Hygiene bzw. Mikrobiologie), Personalhygiene und Produktionshygiene.

- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz,
- Schulung in den HACCP- Grundsätzen.

Inhalt und Umfang der Schulungen müssen dem Umgang mit dem Produkt und dem Produktrisiko angemessen sein. Je höher das Risiko des hergestellten, verarbeiteten oder behandelten Produktes ist, je mehr Kontaminationsmöglichkeiten ohne anschließenden Minimierungsschritte im Herstellungsverfahren gegeben sind (z.B. Herstellung von Hackfleisch), desto häufiger, umfangreicher und intensiver muss die Schulung der Mitarbeiter sein. So ist das Personal in handwerklich strukturierten Schlachthöfen, in denen die Zerlegung aufgrund der beengten räumlichen Lage zeitlich getrennt von der Schlachtung im Schlachtraum stattfindet, besonders hinsichtlich der erhöhten Hygieneanforderungen zu schulen. Zusätzlich müssen die Mitarbeiter, die das HACCP-Konzept im Betrieb entwickeln oder anwenden, auch zu den HACCP-Grundsätzen geschult werden.

Schulungsintervalle

Die Hygieneschulung muss mindestens einmal pro Jahr durchgeführt werden. Es hat sich bewährt, Mitarbeiter bei konkret auftretenden Hygieneproblemen zusätzlich problem- und situationsbezogen zu schulen.

Dokumentation

Die Durchführung der Schulungen muss schriftlich dokumentiert werden.

Wenn die Schulung oder die Belehrung vom Betrieb selbst durchgeführt wird, muss aus der Dokumentation nachvollziehbar sein, wer wann von wem worüber geschult wurde.

Für auswärtige Schulungen gilt: Die Teilnahmebescheinigungen des Veranstalters für alle geschulten Mitarbeiter sind abzuheften. Aus der Teilnahmebescheinigung müssen Inhalt, Name des Teilnehmers und Veranstalter der Schulung hervorgehen.

1-2.5 Personalhygiene

Betriebliche Maßnahmen

Die Personalhygiene umfasst das Hygienebewusstsein und Hygieneverhalten der Mitarbeiter beim Umgang mit Lebensmitteln, das Maß an persönlicher Sauberkeit, die Eignung, den Wechsel und die Aufbewahrung der Schutzkleidung. Zusätzlich werden in diesem Zusammenhang auch die Gesundheitsbescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz, die Meldepflichtigkeit der Mitarbeiter sowie Maßnahmen bei Erkrankung eines Mitarbeiters angesprochen.

Hygieneverhalten der Mitarbeiter in den Produktionsräumen

Jeder Mitarbeiter hat ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einzuhalten. Die Fingernägel sind sauber und kurz zu halten und dürfen nicht lackiert sein. Die Hände sind vor Betreten des Arbeitsplatzes und nach jedem Toilettengang zu waschen, mit Einmalhandtüchern abzutrocknen und zu desinfizieren.

Es wird kein Schmuck (Ring, Armbanduhr, Armreif, Halskette) in den Produktionsräumen getragen. Ohringe müssen sich unter der Kopfbedeckung befinden oder vor Arbeitsbeginn abgelegt

werden (Arbeitsschutz, Hygiene, Fremdkörpergefahr). Zungen-, Wangen-, Lippen und Gesichtspircing sind verboten und müssen entfernt werden. Ein Abkleben wird nicht akzeptiert.

Am Arbeitsplatz wird nicht geraucht, nicht gegessen, nicht getrunken, nicht ausgespuckt, die Nase wird nicht am Ärmel abgewischt etc.

Es werden keine zerbrechlichen Gegenstände mit an den Arbeitsplatz genommen (Gefahr z. B. Glasbruch-Fremdkörper im Produkt).

Der Arbeitsplatz wird sauber und ordentlich gehalten.

Vor den Pausen, bei Schichtwechsel oder grober Verschmutzung sind der Arbeitsplatz und die Arbeitsgeräte zu reinigen. Bevor gereinigt wird, sind offene Lebensmittel in einen anderen Raum zu bringen oder abzudecken.

Es müssen ausschließlich lebensmittelgeeignete Schutzhandschuhe verwendet werden, um einen Übergang von Schadstoffen aus den Handschuhen in die Lebensmittel zu verhindern.

Handschuhe müssen ebenso wie die Hände selbst regelmäßig kontrolliert, gereinigt und desinfiziert werden. Wenn die Reinigung zu aufwendig ist, sollten Einmalhandschuhe eingesetzt werden.

Das Material muss für den Einsatz in Lebensmittelbetrieben geeignet sein und darf kein Geruch, Geschmack, oder Fremdstoffe an die Lebensmittel abgeben.

Arbeitskleidung

Der Arbeitsplatz darf nur in Arbeitskleidung betreten werden.

Die Arbeitskleidung muss hell, leicht waschbar und sauber sein. Sie muss die persönliche Kleidung vollständig abdecken. Die Mitarbeiter müssen schützende Fußbekleidung tragen.

Mitarbeiter, die mit offenen Lebensmitteln umgehen (ausgenommen ist das Herstellen und Behandeln im Verkaufsbereich vor den Augen der Verbraucher zur unmittelbaren Abgabe), müssen zusätzlich eine Kopfbedeckung tragen, die das Haupthaar vollständig umschließt.

Je nach Verschmutzung muss die Arbeitskleidung beim Umgang mit offenen Lebensmitteln täglich bis einmal wöchentlich gewechselt werden. Die Arbeitskleidung muss bei starker Verschmutzung sofort gewechselt werden.

In den Pausen ist die Arbeitskleidung (z. B. Schürzen) an die dafür vorgesehenen Haken zu hängen und darf nicht auf Lebensmitteln, Anlagen oder Transportbehältern abgelegt bzw. an Seifenspender oder Hebel gehängt werden.

Nach Arbeitsende ist die Arbeitskleidung getrennt von der Straßenkleidung aufzubewahren. Dabei kann die Arbeitskleidung z.B. im Umkleideraum an einer Kleiderstange getrennt von der Straßenkleidung aufgehängt werden.

Die Arbeitskleidung darf nur ihrem Zweck entsprechend gebraucht werden.

Welche Art der Kleidung notwendig ist – ob Kittel, Arbeits-hosen, Arbeitshemden, Overalls oder Schürzen – ob Sicherheits-, Schutz- oder Arbeitsschuhe, Arbeitshandschuhe oder Einmalhandschuhe, Kochmützen, Schirmmützen oder Einmalhauben, richtet sich nach dem Hygienierisiko der betreffenden Arbeitsplätze.

Bei allen Arbeiten mit offenen Lebensmitteln ist eine fest schließende Kopfbedeckung zu tragen, um die Kontamination der Lebensmittel mit Haaren, Kopfhautschuppen oder Schweiß zu vermeiden.

Schutzkleidung

In Betrieben, in denen Hackfleisch hergestellt oder behandelt wird, müssen die Mitarbeiter sowie ggf. Besucher und Wartungspersonal während der Herstellung von Hackfleisch im Produktionsbereich zusätzlich Mund- und Nasenmasken sowie glatte undurchlässige Einweghandschuhe oder Handschuhe, die gereinigt und desinfiziert werden können, tragen.

Diese zusätzliche Anforderung gilt nicht, wenn das Herstellen und Behandeln von Hackfleisch in geschlossenen Systemen erfolgt.

1-3 Überwachung

Für die Regularien der Überwachung gilt Abschnitt 3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Die Fremdüberwachung hat mindestens alle 2 Monate zu erfolgen. Stichprobenprüfungen sind jederzeit möglich. Im Verdachtsfall können zusätzlich mikrobiologisch und chemisch auswertbare Probenahmen vorgenommen werden.

1-4 Kennzeichnung

Für die Kennzeichnungsmodalitäten gilt Abschnitt 4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Kennzeichnung gütegesicherter Produkte erfolgt mit dem Gütezeichen der Gütegemeinschaft in Verbindung mit dem produktbezogenen Hinweis gemäß nachfolgender Zeichenabbildung:



Produktbezogener Hinweis:
Herstellung von Dönerfleisch

1-5 Änderungen

Für Änderungen gilt Abschnitt der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Besondere Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung und den Verkauf von Dönerfleischgerichten und vergleichbaren Erzeugnissen

2-1 Geltungsbereich

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen legen Inhalt und Umfang des qualitätsbezogenen Anforderungsprofils an die Herstellung und den Verkauf von Dönergerichten fest.

2-1.1 Besonderes

Diese Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen gelten nur in Verbindung mit den Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

2-2 Güte- und Prüfbestimmungen

2-2.1 Betriebliche Maßnahmen bei ortsfesten Betrieben

- Die Ausstattung der Räume, Fußböden, Wände und Decken müssen komplett reinigungs- und desinfektionsfähig sein.
- Die Räume müssen leicht zu reinigen bzw. zu desinfizieren sein. Wenn nötig, muss der Boden mit Abflüssen versehen sein, die die für Produktion oder die Reinigung/Desinfektion erforderlichen Abwässer ableiten.
- Das Personal ist hinsichtlich der erhöhten Hygieneanforderungen besonders zu schulen.
- Kisten und Behältnisse mit offenen Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
- Kisten oder Behältnisse, die direkt auf dem Boden oder auf Holzpaletten gestanden haben, dürfen nicht auf Kisten oder Behältnisse mit offenen Lebensmitteln gestapelt werden. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht direkt auf Holzpaletten gelagert oder befördert werden.
- Umhüllungs- und Verpackungsmaterial ist so zu lagern, dass es nicht kontaminiert werden kann.
- Das Umhüllungs- oder Verpackungsmaterial muss sauber sein. Durch das Material dürfen keine Fremdstoffe in die Lebensmittel gelangen.
- Es dürfen keine Kartons oder Holzpaletten in die Räume gebracht werden, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird.
- Zur Verpackung wird nur so viel Verpackungsmaterial in den Raum gebracht, wie gerade gebraucht wird. Kartons sind möglichst in einem getrennten Raum vorzubereiten. Kartonagen sind getrennt von Lebensmitteln zu lagern. Umhüllungen sind so zu lagern, dass sie vor Kontaminationen geschützt sind. Das Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
- Verpackte Ware darf nicht zusammen mit unverpackter Ware gelagert oder transportiert werden. Offene Lebensmittel sind (z. B. mit Folie) abzudecken oder zu umhüllen,

wenn sie neben verpackten Lebensmitteln oder Holzpaletten gelagert werden sollen.

- Transportbehälter bzw. Container sind vor der Beförderung von Lebensmitteln zu reinigen. Lebensmittel, die auf den Boden gefallen sind, sind ordnungsgemäß zu entsorgen. Während der Produktion ist Spritzwasser (z. B. durch Zwischenreinigung mit Hochdruckreiniger) zu vermeiden. Vor der Reinigung (auch Zwischenreinigung) sind offene Lebensmittel aus dem Produktionsraum zu entfernen.
- Alle Gegenstände, Ausrüstungen und Armaturen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen können, müssen
- stets hygienisch sauber gehalten werden,
- regelmäßig gründlich hygienisch gereinigt und so häufig wie nötig desinfiziert werden,
- so geplant, erstellt, desinfiziert und gewartet werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Bei der Zubereitung muss das Dönerfleisch gut durchgebraten am Dönerspieß hergestellt werden.

2-2.2 Betriebliche Maßnahmen bei ortsveränderlichen Betrieben

Für ortveränderliche Betriebe wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge gelten spezielle Regelungen, ebenso wie für Betriebsstätten in privaten Räumen und Verkaufsaufbauten.

Auch für diese kleinen Unternehmen gelten Grundsätze der Lebensmittelhygiene, d. h. ihre Planung und Konstruktion muss hygienegerecht erfolgen, so dass sie stets sauber und in gutem Zustand erhalten können.

Folgende grundlegende Hygienemaßnahmen sind einzuhalten:

- Handwaschbecken mit Trockenmöglichkeit,
- hygienisch einwandfreie Sanitär- und Umkleieräume,
- einwandfreie Oberflächen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und schadstoffarmem Material, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist,
- Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren,
- ausreichende Trinkwasserzufuhr,
- Einrichtungen zur hygienischen Abfallentsorgung,
- bei temperaturgeführten Prozessen bzw. Kühl- und Gefriergeräten Temperaturregler bzw. Temperaturmessgeräte,
- hygienisch einwandfreie Lagerung ohne das Risiko einer Kontamination.

Das Grundprinzip dabei ist, dass alle Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.

Spender mit Einweghandschuhen sollten direkt am Zugang zu den Produktionsräumen und Verkaufsplätzen aufgestellt wer-

den, damit kein Mitarbeiter ohne Einweghandschuhe die Produktions-, Lager- oder Verkaufsräume betritt.

Es darf mit demselben Einweghandschuh die Essensausgabe und das Kassieren nicht erfolgen. Vor jeder Essensausgabe ist der Einweghandschuh zu überziehen. Die Benutzung der Einweghandschuhe ist nicht notwendig, wenn das Kassieren von einer weiteren Person übernommen wird. Beim Herstellen und Behandeln im Verkaufsbereich vor den Augen der Verbraucher zur unmittelbaren Abgabe ist diese zusätzliche Schutzkleidung nicht erforderlich.

Bei der Zubereitung muss das Dönerfleisch gut durchgebraten frisch am Dönerspieß hergestellt werden.

2-2.3 Zutaten

Alle Zutaten müssen die folgenden Bedingungen erfüllen:

- das Dönerfleisch muss gemäß den besonderen Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleisch hergestellt sein,
- frische Salate und Gemüse,
- frisches Aussehen, weder Schädlingsbefall noch Schimmelbildung,
- bei vorgefertigten Salaten muss das MHD in Verbindung mit Temperaturen und Verpackung eingehalten werden,
- in der Küche muss zusätzlich das Datum des Öffnens einer Verpackung – das sogenannte Anbruchdatum – an der Verpackung oder dem Gefäß angebracht werden,
- es muss das Datum des Herstellens eines Gerichts auf dem Gefäß angebracht werden,
- geöffnete Verpackungen sind i. d. R. nicht mehr so lange haltbar, deshalb nach Anbruch umgehend verbrauchen,
- bei der Zubereitung muss das Dönerfleisch gut durchgebraten am Dönerspieß hergestellt werden,

Bei der Herstellung der Dönergerichte dürfen keine gentechnisch veränderten Zutaten eingesetzt werden. Der Nachweis der Einhaltung dieser Forderung ist seitens des Gütezeichenbenutzers durch eine Erklärung seitens der Lieferanten für die einzelnen Zutaten zu führen und im Rahmen der Fremdüberwachung vorzulegen.

2-2.4 Produktions- und Personalhygiene

Für die Produktions- und Personalhygiene gilt Abschnitt 2.1 der Güte- und Prüfbestimmungen.

2-2.5 Mitarbeiterschulung

Für die Mitarbeiterschulung gelten die Abschnitte 1-2.4 und 1-2.5 der Besonderen Güte- und Prüfbestimmungen.

2-3 Überwachung

Für die Regularien der Überwachung gilt Abschnitt 3 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen. Die Fremdüberwachung erfolgt stichprobenmäßig, mindestens jedoch einmal im Jahr. In Verdachtsfällen sind zusätzlich mikrobiologisch und chemisch auswertbare Probenahmen vorzunehmen.

2-4 Kennzeichnung

Für die Kennzeichnungsmodalitäten gilt Abschnitt 4 der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Die Kennzeichnung gütegesicherter Leistungen erfolgt mit dem Gütezeichen der Gütegemeinschaft in Verbindung mit dem leistungsbezogenen Hinweis gemäß nachfolgender Zeichenabbildung:



Leistungsbezogener Hinweis:
Herstellung und Verkauf von Dönergerichten

Seitens des Gütezeichenbenutzers ist das Kennzeichnungselement des Produktes bis zum Aufbrauch (24 Stunden) sicher am Verkaufsort aufzubewahren.

2-5 Änderungen

Für Änderungen gilt Abschnitt der Allgemeinen Güte- und Prüfbestimmungen.

Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens Döner

1 Gütegrundlage

Die Gütegrundlage für das Gütezeichen besteht aus den Güte- und Prüfbestimmungen für die Herstellung von Dönerfleisch und die Herstellung und Verkauf von Dönergerichten. Sie werden in Anpassung an den technischen Fortschritt ergänzt und weiterentwickelt.

2 Verleihung

2.1 Die Gütegemeinschaft für Döner e.V. verleiht an Betriebe auf Antrag das Recht, das Gütezeichen der Gütegemeinschaft zu führen.

2.2 Der Antrag ist schriftlich an die Geschäftsstelle der Gütegemeinschaft Döner e. V., Hannover zu richten. Dem Antrag ist eine rechtsverbindlich unterzeichneter Verpflichtungsschein (Muster 1) beizufügen.

2.3 Der Antrag wird vom Güteausschuss geprüft. Der Güteausschuss prüft unangemeldet die Produkte und/oder Leistungen des Antragstellers gemäß den Güte- und Prüfbestimmungen. Er kann den Betrieb des Antragstellers besichtigen, die Produkte und/oder Leistungen des Antragstellers auf Übereinstimmung mit den Güte- und Prüfbestimmungen überprüfen sowie die in der Gütegrundlage erwähnten Unterlagen anfordern und einsehen. Über das Prüfergebnis stellt er ein Zeugnis aus, das er dem Antragsteller und dem Vorstand der Gütegemeinschaft zustellt. Der Güteausschuss kann vereidigte Sachverständige oder eine staatlich anerkannte Prüfstelle mit diesen Aufgaben betrauen. Der mit der Prüfung Beauftragte hat sich vor Beginn seiner Prüfaufgaben zu legitimieren. Die Prüfkosten trägt der Antragsteller.

2.4 Fällt die Prüfung positiv aus, verleiht der Vorstand der Gütegemeinschaft dem Antragsteller auf Vorschlag des Güteausschusses das Gütezeichen. Die Verleihung wird beurkundet (Muster 2). Fällt die Prüfung negativ aus, stellt der Güteausschuss den Antrag zurück. Er muss die Zurückstellung schriftlich begründen.

3 Benutzung

3.1 Gütezeichenbenutzer dürfen das Gütezeichen nur für Produkte und Leistungen verwenden, die den Güte- und Prüfbestimmungen entsprechen.

3.2 Die Gütegemeinschaft ist allein berechtigt, Kennzeichnungsmittel des Gütezeichens (Metallprägung, Prägestempel, Druckstoff, Plomben, Siegelmarken, Gummistempel u. ä.) herstellen zu lassen und an die Gütezeichenbenutzer auszugeben oder ausgeben zu lassen und die Verwendungsart näher festzulegen.

3.3 Der Vorstand kann für den Gebrauch des Gütezeichens in der Werbung und in der Gemeinschaftswerbung besondere Vorschriften erlassen, um die Lauterkeit des Wettbewerbs zu wahren und Zeichenmissbrauch zu verhüten.

Die Einzelwerbung darf dadurch nicht behindert werden. Für sie gilt die gleiche Maxime der Lauterkeit des Wettbewerbs.

3.4 Ist das Zeichenbenutzungsrecht rechtskräftig entzogen worden, sind die Verleihungsurkunde und alle Kennzeichnungsmittel des Gütezeichens zurückzugeben; ein Anspruch auf Rückerstattung besteht nicht. Das gleiche gilt, wenn das Recht, das Gütezeichen zu benutzen, auf andere Weise erloschen ist.

4 Überwachung

4.1 Die Gütegemeinschaft ist berechtigt und verpflichtet, die Benutzung des Gütezeichens und die Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen zu überwachen. Die Kontinuität der Überwachung ist RAL durch einen Überwachungsvertrag mit einem neutralen Prüfinstitut oder Prüfbeauftragten nachzuweisen.

4.2 Jeder Gütezeichenbenutzer hat selbst dafür vorzusorgen, dass er die Güte- und Prüfbestimmungen einhält. Ihm wird eine laufende Qualitätskontrolle zur Pflicht gemacht. Er hat die betrieblichen Eigenprüfungen sorgfältig aufzuzeichnen. Der Güteausschuss oder dessen Beauftragte könne jederzeit die Aufzeichnungen einsehen. Der Gütezeichenbenutzer unterwirft seine gütegesicherten Produkte und Leistungen den Überwachungsprüfungen durch den Güteausschuss oder dessen Beauftragten im Umfang und Häufigkeit entsprechend den zugehörigen Forderungen der Güte- und Prüfbestimmungen. Er trägt die Prüfkosten.

4.3 Prüfer können jederzeit im Betrieb des Gütezeichenbenutzers gütegesicherte Produkte und Leistungen überprüfen und einsehen. Prüfer können den Betrieb während der Betriebsstunden jederzeit besichtigen.

4.4 Fällt eine Prüfung negativ aus oder wird ein Produkt oder eine Leistung beanstandet, lässt der Güteausschuss die Prüfung wiederholen.

4.5 Über jedes Prüfergebnis ist ein Zeugnis vom beauftragten Prüfinstitut auszustellen. Die Gütegemeinschaft und der Gütezeichenbenutzer erhalten davon je eine Ausfertigung.

4.6 Werden Produkte oder Leistungen unberechtigt beanstandet, trägt der Beanstandende die Prüfungskosten; werden sie zu Recht beanstandet, trägt sie der betroffene Gütezeichenbenutzer.

5 Ahndung von Verstößen

5.1 Werden vom Güteausschuss Mängel in der Gütesicherung festgestellt, schlägt er dem Vorstand der Gütegemeinschaft Ahndungsmaßnahmen vor. Diese sind je nach Schwere des Verstoßes:

- 5.1.1 Zusätzliche Aufgaben im Rahmen der Eigenüberwachung,
- 5.1.2 Vermehrung der Fremdüberwachung,
- 5.1.3 Verwarnung,

Durchführungsbestimmungen

5.1.4 Vertragsstrafe bis zur Höhe von € 10.000,-,

5.1.5 befristeter oder dauernder Gütezeichenentzug.

5.2 Gütezeichenbenutzer, die gegen Abschnitt 3 oder 4 verstoßen, können verwarnet werden.

5.3 Statt einer Verwarnung kann eine Vertragsstrafe bis zu € 10.000,- für jeden Einzelfall verhängt werden. Die Vertragsstrafe ist binnen 14 Tagen, nachdem der Bescheid rechtskräftig ist, an die Gütegemeinschaft Döner e.V. zu zahlen.

5.4 Die unter Abschnitt 5.1 genannten Maßnahmen können miteinander verbunden werden.

5.5 Gütezeichenbenutzer, die wiederholt oder schwerwiegend gegen Abschnitt 3 oder 4 verstoßen, wird das Gütezeichen befristet oder dauernd entzogen. Das gleiche gilt für Gütezeichenbenutzer, die Prüfungen verzögern oder verhindern.

5.6 Vor allen Maßnahmen ist der Betroffene zu hören.

5.7 Die Ahndungsmaßnahmen nach den Abschnitten 5.1-5.5 werden mit ihrer Rechtskraft wirksam.

5.8 In dringenden Fällen kann der Vorsitzende der Gütegemeinschaft das Gütezeichen mit sofortiger Wirkung vorläufig entziehen. Dies ist innerhalb von 14 Tagen vom Vorstand der Gütegemeinschaft zu bestätigen.

6 Beschwerde

6.1 Gütezeichenbenutzer können gegen Ahndungsbescheide binnen 4 Wochen nachdem sie zugestellt sind, beim Güteausschuss Beschwerde einlegen.

6.2 Verwirft der Güteausschuss die Beschwerde, so kann der Beschwerdeführer binnen 4 Wochen, nachdem der Bescheid

zugestellt ist, den Rechtsweg gemäß Abschnitt 11 der Vereins-Satzung der Gütegemeinschaft Döner e.V. beschreiten.

7 Wiederverleihung

Ist das Gütezeichenbenutzungsrecht entzogen worden, kann es frühestens nach drei Monaten wieder verliehen werden. Das Verfahren bestimmt sich nach Abschnitt 2. Der Vorstand der Gütegemeinschaft kann jedoch zusätzlich Bedingungen auferlegen.

8 Änderungen

Diese Durchführungsbestimmungen nebst Mustern (Verpflichtungsschein, Verleihungsurkunde) sind von RAL anerkannt. Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL. Sie treten in einer angemessenen Frist, nachdem sie vom Vorstand der Gütegemeinschaft bekannt gemacht worden sind, in Kraft.

Ort:
(Sitz der Gütegemeinschaft)

Datum:

Unterschriften
(entsprechend Abschnitt 4 der Gütezeichen-Satzung)

Verpflichtungsschein

1. Der Unterzeichnende/die unterzeichnende Firma beantragt hiermit bei der Gütegemeinschaft Döner e.V.
 - die Aufnahme als Mitglied*
 - die Verleihung des Rechts zur Führung des Gütezeichens für Döner*.

2. Der Unterzeichnende/die unterzeichnende Firma bestätigt, dass
 - für die Herstellung von Dönerfleisch*
 - die Herstellung und Verkauf von Dönergerichten*,
 - die Satzung der Gütegemeinschaft Döner e.V.,
 - die Gütezeichen-Satzung,
 - die Durchführungsbestimmungen mit Mustern 1 und 2,

zur Kenntnis genommen und hiermit ohne Vorbehalt als für sich verbindlich anerkannt hat.

(Ort und Datum)

(Stempel und Unterschrift des Antragstellers)

* Zutreffendes bitte ankreuzen

Verleihungs-Urkunde

Die Gütegemeinschaft Döner e.V.
verleiht hiermit
aufgrund des ihrem Güteausschuss vorliegenden Prüfberichtes

(der Firma)

das von RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V., Sankt Augustin,
anerkannte und durch Eintragung beim Deutschen Patent- und Markenamt als Kollektivmarke
geschützte

**„Gütezeichen für die Herstellung von Dönerfleisch
und die Herstellung und den Verkauf von Dönergerichten“**



- Leistungsbezogene Inschrift -

Hannover, den _____

Gütegemeinschaft Döner e.V.

Der Vorsitzende

Der Obmann des Güteausschusses



HISTORIE

Die deutsche Privatwirtschaft und die damalige deutsche Regierung gründeten 1925 als gemeinsame Initiative den Reichs-Ausschuß für Lieferbedingungen (RAL).

Das gemeinsame Ziel lag in der Vereinheitlichung und Präzisierung von technischen Lieferbedingungen. Hierzu brauchte man festgelegte Qualitätsanforderungen und deren Kontrolle – das System der Gütesicherung entstand. Zu ihrer Durchführung war die Schaffung einer neutralen Institution als Selbstverwaltungsorgan aller im Markt Beteiligten notwendig. Damit schlug die Geburtsstunde von RAL. Seitdem liegt die Kompetenz zur Schaffung von Gütezeichen bei RAL.

RAL HEUTE

RAL agiert mit seinen Tätigkeitsbereichen als unabhängiger Dienstleister. RAL ist als gemeinnützige Institution anerkannt und führt die Rechtsform des eingetragenen Vereins. Seine Organe sind das Präsidium, das Kuratorium, die Mitgliederversammlung sowie die Geschäftsführung.

Als Ausdruck seiner Unabhängigkeit und Interessenneutralität werden die Richtlinien der RAL-Aktivitäten durch das Kuratorium bestimmt, das von Vertretern der Spitzenorganisationen der Wirtschaft, der Verbraucher, der Landwirtschaft, von Bundesministerien und weiteren Bundesorganisationen gebildet wird. Sie haben dauerhaft Sitz und Stimme in diesem Gremium, dem weiterhin vier Gütegemeinschaften als Vertreter der RAL-Mitglieder von der Mitgliederversammlung hinzugewählt werden.

RAL KOMPETENZFELDER

- RAL schafft Gütezeichen
- RAL schafft Registrierungen, Vereinbarungen und RAL-Testate

RAL DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG E.V.

*Siegburger Straße 39, 53757 Sankt Augustin, Tel.: +49 (0) 22 41-16 05-0, Fax: +49 (0) 22 41-16 05-11
E-Mail: RAL-Institut@RAL.de · Internet: www.RAL.de*

