

Merkblatt

zur Kennzeichnung von Allergenen bei Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung

(Stand: April 2015)

Wer muss kennzeichnen?

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind alle Einrichtungen, auch mobile oder festinstallierte Stände oder Fahrzeuge, die im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereiten. Beispiele hierfür sind Restaurants, Imbissbetriebe, Bäckereien, Fleischereien, Eiscafés, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen.

Ausnahme:

Gelegentliche Tätigkeit durch Privatpersonen auf lokaler Ebene, z.B. Wohltätigkeitsveranstaltungen.

Was sind Allergene?

Bestimmte Zutaten, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen mit verschiedenen Symptomen verursachen. Der Verzehr der Lebensmittel kann zu Hautreizungen, Atemnot, Verdauungsproblemen und allergischem Schock führen. Die Symptome können für die Betroffenen zum Teil lebensbedrohlich sein.

Welche Allergene sind zu kennzeichnen?

Zum Schutz dieser Verbrauchergruppen sind die Stoffe und Erzeugnisse, die am häufigsten Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ab dem 13.12.2014 auch bei nicht vorverpackter/loser Ware zu kennzeichnen (Anhang II der VO (EG) 1169/2011):

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

Bei welchen Lebensmitteln sind Allergene zu kennzeichnen?

- bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (nicht vorverpackt = lose), die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden.
- bei Lebensmitteln, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (entspricht der bisher als „alsbaldige Abgabe“ bezeichneten Form der Abgabe)

Wie kann die Allergenkennzeichnung erfolgen?

Die Kennzeichnung muss grundsätzlich so erfolgen, dass der Endverbraucher die Information über die enthaltenen Allergene vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Kenntnis nehmen kann. Die Angabe muss den Speisen und Getränken eindeutig zugeordnet, gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar sein. Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen durch andere Angaben nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Der Angabe des allergenen Stoffes muss das Wort „enthält...“ voran gestellt werden. Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z.B. „enthält Weizen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) reicht nicht. Wenn die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat enthält, muss nicht explizit darauf hingewiesen werden (z.B. „Roggenvollkornmehl“, Selleriecremesuppe“).

Möglichkeiten der schriftlichen Kennzeichnung:

1. Kennzeichnung auf dem Schild direkt an der Ware oder mittels Fußnoten am Schild an der Ware. Die Erläuterungen der Fußnoten müssen in unmittelbarer Nähe des Lebensmittels ersichtlich sein.

Marathonbrötchen Enthält Weizen, Roggen, Sesam	Marathonbrötchen Enthält 1, 2, 21
--	---

2. Kennzeichnung auf Speise- oder Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen: Kennzeichnung entweder direkt beim Lebensmittel oder mittels Fußnoten

<u>Musterspeisekarte</u>	
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.	
Wiener Schnitzel ^{a, c} mit Kartoffelsalat ^{2, i}	10.80€
...	
Zusatzstoffe: 2) mit Konservierungsstoff, ... 4) mit Geschmacksverstärker, ... 7) mit Phosphat	

3. Kennzeichnung durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Eier	Sesam	Milch	...
Marathonbrötchen	X	X				X		
Rosinenstuten	X				X		X	
...								

4. Durch sonstige schriftliche (z.B. Kladde, Produktheft, Speziesspeisekarte für Allergiker) oder elektronische Dokumentation (Computer, Tablet), die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist. Es muss ein Hinweis an einer für den Endverbraucher gut sichtbaren Stelle angebracht sein, wie und wo die Information erfolgt.

z.B.: "Liebe Gäste, gerne gibt Ihnen unser separate Allergikerkarte/ausliegende Produktmappe Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten."

Möglichkeit der mündlichen Auskunft:

Die Allergeninformation kann alternativ auch mündlich durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend geschulten Mitarbeiter erfolgen. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

1. Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft über die Verwendung der betreffenden Zutaten geben zu können
2. Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
3. Eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
4. Diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

Checkliste für die praktische Umsetzung:

1. Legen Sie Rezepturen für die von Ihnen hergestellten Speisen und Getränke fest und führen Sie die hierbei verwendeten Rohstoffe detailliert auf. Achten Sie hierbei darauf, dass Sie alle verwendeten Zutaten in die Rezepturen aufnehmen (auch Dekorationsartikel, Gewürze usw.).
2. Erstellen Sie eine Rohstoffliste mit allen Rohstoffen, die Sie in Ihrem Unternehmen verarbeiten. Kaufen Sie zukünftig immer die gleichen Rohwaren ein (gleiche Marke, Hersteller).
3. Prüfen Sie die Zutatenlisten auf den Verpackungen der Produkte auf allergene Zutaten. Fragen Sie die Informationen gegebenenfalls bei Ihren Lieferanten an (am besten schriftlich).
4. Erstellen Sie auf Grundlage Ihrer Rezepturen die Allergenkennzeichnung für Ihre Speisekarten/Kladde. Geben Sie nur absolut verlässliche Informationen an Ihre Kunden weiter.
5. Schulen Sie Ihre Mitarbeiter in Herstellung und Service/Verkauf unter anderem über
 - den Umgang mit allergenen Rohstoffen und Produkten,
 - gründliche Reinigung von Arbeitsflächen und Geräten zur Vermeidung von Kreuzkontamination
 - die Folgen eigenmächtigen Änderns der festgelegten Rezepturen durch die Mitarbeiter (z.B. abschmecken mit Sahne oder Senf) und dadurch fehlende Allergenkennzeichnung
 - sonstige relevante Themen
6. Prüfen und aktualisieren Sie Ihre Rohstoffe, Rezepturen und Kennzeichnung regelmäßig.

Rechtliche Grundlagen:

- VO (EG) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (vorläufige Lebensmittel-Informations-Ergänzungsverordnung –VorLMIEV) vom Dezember 2014

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Stand April 2015