

Merkblatt

Kennzeichnung von allergenen Zutaten in der Speise- und Getränkekarte und bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Die Kennzeichnung von Lebensmittelinhaltstoffen, die Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, ist seit dem 14.12.2014 Pflicht.

1. Was muss gekennzeichnet werden?

- 1) **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse*, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- 2) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 7) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich **Laktose**)
- 8) **Schalenfrüchte**, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 9) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) **Schwefeldioxid** und **Sulfite** > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

2. Bei welchen Lebensmitteln muss gekennzeichnet werden?

- 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,

3. Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z.B.:
Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafé, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

4. Umsetzung im Betrieb

Zunächst ist zu prüfen, welche allergenen Zutaten (vgl. Nr. 1) in den angebotenen Gerichten/ Speisen vorhanden sind. Sämtliche Zutaten (auch Gewürze, Verarbeitungshilfsstoffe u.dgl.) des Gerichtes bzw. der Speise sind aufzulisten, um die allergenen Zutaten zu bestimmen.
(Muster – siehe Anlage 1.1)

5. Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergenkezeichnung vorzunehmen:

5.1 Schriftlich

- a) auf einem **Schild am** oder **beim** jeweiligen **Lebensmittel**, z.B.
- b) auf **Speise- und Getränkekarten** oder in **Preisverzeichnissen**, auch mittels Fußnoten, ähnlich der Zusatzstoffkennzeichnung

Fitness-Brötchen
enthält: Weizen, Roggen,
Sesam, Haselnuss

Musterspeisekarte	
Beispielsatz „Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte“	
<u>Suppen</u>	
Gulaschsuppe mit Brot (2; a; f; i)	4,00 €
<u>Würste</u>	
Bockwurst mit Kartoffelsalat (2; 4; 7; c; i)	2,20 €
2 Paar Wiener Würstchen mit Brot (2; 4; a)	2,20 €
<u>Hauptgerichte</u>	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; c; i)	10,80 €
Rotbarschfilet mit Remouladensauce (2; c; j)	7,50 €
Scampi	13,80 €
<u>Getränke</u>	
Rotwein trocken 0,2l (m)	5,50 €
Whiskey-Cream-Likör 19 % Vol. 2cl (1; g)	2,50 €
Zusatzstoffe: ① mit Farbstoff, ② mit Konservierungsstoff, ..., ④ mit Geschmacksverstärker, ..., ⑦ mit Phosphat	
Enthält: (a) Weizen, ... (c) Eier, ... (f) Soja, ... (g) Milch,...(i) Sellerie, ... (j) Senf, ... (m) Sulfite,...	

- c) durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte
- d) durch sonstige **schriftliche** oder **elektronische Dokumentation**, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist; z.B. eine Kladde oder einen **Computer/Tablet** (Muster – siehe Anlage 2).

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

5.2 Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags in allen o.g. Fällen möglich.

Diese Art der Information bietet sich insbesondere bei einem wechselnden Speisenangebot (z. B. Tageskarte, Buffet, Catering) an.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- a) Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b) Der Verbraucher muss durch einen Aushang an einer gut sichtbaren Stelle 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.
- c) Eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen (Muster – siehe Anlage 3).
- d) Diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

Hinweis: Grundsätzlich ist die Information der Verbraucher zu allergenen Zutaten in Schriftform(vgl. 5.1) zu empfehlen

6. In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

- Der Angabe des allergenen Stoffes muss das Wort „enthält...“ vorangestellt werden.
- Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z.B. „enthält Weizen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe reicht nicht (wie z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“)
- Die Allergenkennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

7. Woher erhalten Lebensmittelunternehmer die Information

Welche Information / Dokumente	Welcher Weg?
• Zutatenliste auf Fertigpackungen (Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen hervorgehoben)	• Direkt mit der Ware oder an der Ware
• Produktspezifikationen (eigene oder vom Lieferanten)	• Elektronisch per .pdf (entweder vom Lieferanten oder über Online- Katalog)
• Begleitpapiere (z. B. Lieferschein)	• Elektronisch in Form einer Datenbank verwaltet (z. B. allergen.is- Informationssystem für Allergene Inhaltsstoffe)

Zur Sicherstellung der beschriebenen Anforderungen ist das Einrichten eines Allergenmanagementsystems sinnvoll.

7.1 Mögliche Bestandteile eines Allergenmanagementsystems:

- Ausschließliche Verwendung dokumentierter Rezepturen
- Vereinbarungen mit dem Lieferanten über die Mitteilung von Rezepturänderungen treffen
- Bei Lagerung, Zubereitung / Herstellung Kreuzkontaminationen vermeiden
- Speisekarten und Aushänge zu Allergenen Inhaltsstoffen erstellen
- Mitarbeiter gezielt zum Umgang mit Allergenen schulen

Hinweis: Die Pflicht zur Zusatzstoffkennzeichnung besteht unverändert fort!
Siehe hierzu auch das gesonderte Merkblatt „Zusatzstoffe“

Rechtsvorschriften (jeweils in der derzeit gültigen Fassung):
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Anlage 1.1

zum Merkblatt „Kennzeichnung von allergenen Zutaten“

Beispiel für die Dokumentation eines Rezeptes

Gericht/Speise: Geflügelragout im Blätterteigkörnchen		Glutenhaltiges Getreide*	Eier	Milch	Fisch	Krebstiere	Sellerie	Sesamsamen	Schwefeldioxid und Sulfite	Erdnüsse	Schalenfrüchte*	Sojabohnen	Senf	Weichtiere	Lupinen	*Getreide-/ Schalen- fruchtart (namentliche Nennung)
Komponenten	Zutaten															
Blätterteigkörnchen	Mehl	x														Weizen
	Butter			x												
	Ei		x													
	Salz															
Geflügelragout	Poulardenfleisch															
	Champignons															
	Spargel															
	Sahne															
	Stärkemehl	x														Weizen
	gekörnte Brühe						x									
	Zitronensaft															
	Salz, Pfeffer, Zucker,															
	Petersilie															
Salatdressing	Olivenöl															
	Essig							x								
	Zwiebel															
	Honig															
	Senf												x			
	Salz, Pfeffer															
Dekor	Croutons	x														Weizen
	geröstete Nüsse und Samen									x						Haselnuss, Mandel

Das Ergebnis vorstehender Tabelle ist in die für den Gast bestimmte schriftliche Unterlage (siehe Anlage 2 oder Anlage 3) zu übertragen.

[illegible]

MB-05-622-RZ, Version 2.0

[illegible]

**Schriftliche Aufzeichnung bei mündlicher Information der Verbraucher
(Wechselndes Speisenangebot
z.B. Tageskarte, Buffet, Catering –siehe Ziffer 6.2 c)**

Rezept/Speise/Lebensmittel/Menü	
Hergestellt/zubereitet am:	
Hergestellt/zubereitet von:	

Enthält:
(Zutreffendes ist anzukreuzen, bzw. die Zutat namentlich zu nennen)

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut etc. namentlich:	☐
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	☐
Schalenfrüchte , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia -oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse namentlich:	☐
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l	☐
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐