

Der Oberbürgermeister

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Allergene

Durch Lebensmittel können bei einigen Verbrauchern Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen (z. B. Hautreizungen, Verdauungsprobleme, Atemnot und allergischer Schock) ausgelöst werden. Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, sind im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, definiert. Diese Stoffe/Erzeugnisse **müssen**, wenn sie Zutaten in Lebensmitteln sind, sowohl bei Fertigpackungen, als auch bei loser Ware dem Verbraucher mitgeteilt werden. Die Liste allergener Zutaten kann jederzeit von der EU erweitert werden.

- Glutenthaltiges Getreide, **namentlich*** Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer 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
- Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose
- Schalenfrüchte, **namentlich*** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

namentlich* bedeutet, diese Zutaten sind mit ihrem Namen zu benennen. Es genügt nicht „Glutenthaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ anzugeben, sondern das verwendete Getreide bzw. die verwendete Schalenfrucht ist klar zu benennen (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer... / Haselnuss, Walnuss, Mandeln...). Werden mehrere dieser allergenen Zutaten in einem Produkt eingesetzt, so sind alle einzeln namentlich zu nennen, auch hier genügt ein Sammelbegriff nicht.

Zusatzstoffe

Die in Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe müssen als Pflichtangaben dem Verbraucher kenntlich gemacht werden. Für einige Zusatzstoffe sind zusätzliche Warnhinweise anzugeben. Dieses Merkblatt soll die Kenntlichmachung für verschiedene Anwendungsgebiete kurz erläutern. Es geht dabei ausdrücklich nicht auf die Zulässigkeit der Verwendung von bestimmten Zusatzstoffen in Lebensmitteln ein!

1. Art der Pflichtkennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen vorverpackten Lebensmitteln (Fertigpackung) zur Abgabe in Selbstbedienung oder Fernabsatz

Alle im Lebensmittel enthaltenen allergenen Zutaten sind bei vorverpackter Ware im Zutatenverzeichnis auf einem Etikett an der Ware anzugeben. Die Angabe erfolgt dabei durch Hervorhebung der allergenen Zutaten zum Beispiel durch Unterstreichung, *Kursivstellung*, **Fettdruck** oder GROSSBUCHSTABEN.

Alle im Lebensmittel verwendeten Zusatzstoffe sind bei vorverpackter Ware im Zutatenverzeichnis auf einem Etikett an der Ware anzugeben. Dabei ist der Klassenname des Zusatzstoffes sowie seine Verkehrsbezeichnung oder seine E-Nummer anzugeben.

Falls Warnhinweise für bestimmte Zusatzstoffe erforderlich sind, so sind auch diese auf dem Etikett anzugeben.

Beispiel mit Hervorhebung der Allergene durch Unterstreichung, Verkehrsbezeichnung der Zusatzstoffe und Warnhinweis wegen der Azofarbstoffe:

Amerikaner rot-weiß

Feine Backware mit einer Zuckerglasur

Zutaten: Zucker, Weizenmehl, Speiseöl (Rapsöl), Weizenstärke, Vollmilchpulver, Vollei, Emulgator: Lecithine, Backtriebmittel: Ammoniumcarbonat, Speisesalz, Vanillearoma, Farbstoff: Chinolingelb, Farbstoff: Cochenillerot A

Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Beispiel Hervorhebung der Allergene durch Großbuchstaben, mit E-Nummern der Zusatzstoffe und Warnhinweis wegen der Azofarbstoffe:

Amerikaner rot-weiß

Feine Backware mit einer Zuckerglasur

Zutaten: Zucker, WEIZENMEHL, Speiseöl (Rapsöl), WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, VOLLEI, Emulgator: E322, Backtriebmittel: E503, Speisesalz, Vanillearoma, Farbstoff: E104, Farbstoff: E124

Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Beispiel mit Spurenhinweis:

Kann in einem Herstellerbetrieb trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in das Lebensmittel gelangen können, so kann ein Hinweis angebracht werden (keine Pflichtangabe).

Amerikaner rot-weiß

Feine Backware mit einer Zuckerglasur

Zutaten: Zucker, WEIZENMEHL, Speiseöl (Rapsöl), WEIZENSTÄRKE, VOLLMILCHPULVER, VOLLEI, Emulgator: E322, Backtriebmittel: E503, Speisesalz, Vanillearoma, Farbstoff: E104, Farbstoff: E124

Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Kann Spuren von Haselnüssen und Mandeln enthalten.

Zusätzliche Hinweise:

Eine Auslobung von Lebensmitteln z.B. als „allergenfrei“, „allergenarm“, „glutenfrei“ oder „glutenarm“ sollte nur dann erfolgen, wenn der Hersteller dieses durch den Produktionsprozess (z.B. getrennte Räume, getrennte Lagerhaltung der Zutaten) auch wirklich sicherstellen kann. Es werden in diesem Fall unbedingt eigene Produktuntersuchungen durch ein dafür geeignetes Labor empfohlen. Im Zweifel, insbesondere bei der Herstellung in handwerklichen Betrieben sollte auf derartige Angaben verzichtet werden.

Bei der Abgabe im Fernabsatz (Internetverkauf) müssen alle Pflichtinformationen dem Kunden **vor Kaufabschluss** zugänglich gemacht werden. Dazu können die gesamten Etikettenangaben im Text übernommen werden bzw. das Etikett als Bild/Foto/Kopie eingestellt werden. Der Kunde erhält die Ware dann etikettiert, so dass die Informationen auch bei Lieferung der Ware verfügbar sind.

Auf sonstige Pflichtangaben auf dem Etikett von vorverpackten Produkten (z.B. Nährwertkennzeichnung, Füllmengen und Deklaration eines Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums) wird in diesem Merkblatt nicht eingegangen! Diese Angaben sind daher in den Beispielen auch nicht enthalten.

2. Art der Pflichtkennzeichnung von allergenen Zutaten und Zusatzstoffen bei anderen Abgabeformen

Bei Lebensmitteln, die

- ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden (Loseverkauf) oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden
- auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder vom Endverbraucher an Ort und Stelle verzehrt werden

gibt es mehrere Möglichkeiten, die Pflichtangaben anzugeben. Welche Lösung gewählt wird, entscheidet der Lebensmittelunternehmer, abhängig vom Lebensmittel und der Art der Abgabe. Grundsätzlich ist dabei zu beachten, dass Pflichtangaben für den Verbraucher leicht zugänglich, gut lesbar und sichtbar gestaltet werden (z.B. Auswahl einer geeigneten und nicht zu kleinen Schriftart, guter Kontrast, Angaben sind dem jeweiligen Lebensmittel leicht zuzuordnen, Hinweise auf Aufzeichnungen/Karten/Listen sind gut sicht- und lesbar).

2.1 Angabe auf einem Schild auf/an oder in der Nähe des Lebensmittels

Typische Anwendung: loser Verkauf von Lebensmitteln wie Backwaren, Fleischwaren oder Feinkostprodukten in Bedienung aus einem Tresen.

Auf einem Schild an der Ware werden die Allergene durch das Wort „**enthält**“, gefolgt von den allergieauslösenden Bestandteilen angegeben.

Bei den Zusatzstoffen sind vereinfachte Angaben zu machen, wenn ein oder mehrere Stoffe aus den Gruppen enthalten sind. Es genügt die Angabe von Klassennamen (der Name des Zusatzstoffes muss nicht angegeben werden) in der folgenden Form:

„**mit Farbstoff**“ (z.B. Limonaden, Backwaren mit farbigen Überzügen)

Bei Verwendung von Farbstoffen, egal ob chemischer oder natürlicher Natur. Notwendige Warnhinweise für einzelne Farbstoffe (z.B. Azofarbstoffe) sind anzugeben.

„**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“ (z.B. Feinkostsalate)

Wurde nur Nitritpökelsalz und/oder Nitrat verwendet, genügt die Angabe „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ bzw. mit Nitritpökelsalz und Nitrat“

„**mit Antioxidationsmittel**“ (z.B. Fleischerzeugnisse)

„**mit Geschmacksverstärker**“ (z.B. Fertigsuppen, asiatische Gerichte)

„**geschwärzt**“ (z.B. Oliven)

„**gewachst**“ (z.B. Obst)

„**mit Phosphat**“ (z.B. Brühwurstzeugnisse, Hackfleischdrehspieße)

„**mit Süßungsmittel**“ (z.B. Light-/Energy-/Sportgetränke, kalorienreduzierte Desserts)

„**enthält eine Phenylalaninquelle**“ (bei bestimmten Süßungsmitteln z.B. Aspartam)

„**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“ (bei Gehalten von Zuckeraustauschstoffen bzw. Süßungsmitteln >10%)

Beispiel Backware mit gefärbtem Teig und weiß-roter Zuckerglasur:

Amerikaner rot-weiß

Enthält: Weizenmehl, Weizenstärke, Vollmilchpulver, Vollei

Mit Farbstoff

Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Beispiel Feinkostsalat mit Süßungsmittel Aspartam:

Nordsee-Schmaus light

Enthält: Fisch, Eigelb, Milch, Weizenstärke, Sellerie, Senf

Mit Konservierungsstoff, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

Beispiel Currywurst (umgerötete Ware geringerer Qualität):

Currywurst

Enthält: Eiweiß, Milchpulver, Senf, Sellerie

Mit Nitritpökelsalz, mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker

Zusätzliche Hinweise:

Bei eigener Herstellung ergeben sich die Allergene und Zusatzstoffe aus den Bestandteilen der Rezeptur. Achtung: Dabei unbedingt zugekaufte Bestandteile wie z.B. Brühenpulver, emulgierte Saucen etc. auf Allergene und Zusatzstoffe gemäß Etikett prüfen und übertragen! Bei Änderungen der Rezeptur oder Zukauf anderer als der üblicherweise verwendeten Bestandteile, ist die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erforderlichenfalls anzupassen.

Beim Weiterverkauf fertiger Produkte in loser Form (z.B. Feinkostsalat wird aus der Fertigpackung zum Loseverkauf umgefüllt) ergeben sich die notwendigen Angaben aus dem Etikett der Packung bzw. den Etiketten Packungen der Bestandteile.

Ihr Lieferant hat Ihnen für alle Waren (auch bei loser Ware, z.B. Bäcker beliefert Sie mit Brötchen, die Sie weiterverkaufen oder für belegte Brötchen verwenden) die Pflichtangaben zu übermitteln, so dass sie diese Informationen dann auf das Schild übertragen können.

2.2 Angabe in Preisverzeichnissen/Aushang in der Verkaufsstelle

Typische Anwendung: Gaststätten, Imbisse

Bei der Angabe in Preisverzeichnissen können entweder Fußnoten mit einer Legende benutzt werden oder die Angaben können im Klartext aufgeführt werden. Bei Preisaushängen mit geringem Umfang an Artikeln (z.B. Bratwurstimbiss mit 2 Wurstsorten) ist der Aufwand zur Erstellung einer Legende unter Umständen größer, als die notwendigen Angaben im Klartext zu den Artikeln zu schreiben. Hier dürfte eher eine Lösung analog zu „Schild an der Ware“ verwendbar sein. Es wird empfohlen, Beilagen einzeln aufzuführen, so dass diese kombinierbar bleiben.

Beispiel Preisverzeichnis/Aushang kleiner Imbiß Klartext:

Currywurst

Enthält: Eiweiß, Milchpulver, Senf, Sellerie
Mit Nitritpökelsalz, mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker

Rostbratwurst

Enthält: Eiweiß, Milchpulver, Senf, Sellerie
Mit Phosphat

Frikadelle

Enthält: Vollei, Weizenmehl, Senf, Sellerie

Beilagen

Brot

Enthält: Weizenmehl

Pommes Frites

Senf

Enthält: Senf

Ketchup

Enthält: Senf, Sellerie

Currywurstsauce (rot)

Enthält: Senf, Sellerie

Currywurstsauce (hell)

Enthält: Eigelb, Milch
Mit Geschmacksverstärker

Beispiel Preisverzeichnis/Aushang kleiner Imbiss Fußnoten:

Currywurst

C, G, J, I, Z3, Z8, Z5

Rostbratwurst

C, G, J, I, Z8

Frikadelle

C, A1, J, I

Beilagen

Brot

A1

Pommes Frites

Senf

J

Ketchup

J, I

Currywurstsauce (rot)

J, I

Currywurstsauce (hell)

C, G, Z5

...

...

Legende:

A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, ...

B= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,

E= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F= Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse

G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H1=Mandeln, H2=Haselnüsse H3=Walnüsse, ...

I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L=Schwefeldioxid und Sulfite

M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Z1=mit Farbstoff

Z2=mit Konservierungsstoff

Z3=mit Nitritpökelsalz

Z4=mit Antioxidationsmittel" (z.B. Fleischerzeugnisse)

Z5=mit Geschmacksverstärker

Z6=geschwärzt

Z7=gewachst

Z8=mit Phosphat

Z9=mit Süßungsmittel

Z10=enthält eine Phenylalaninquelle

Z11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

2.3 Angabe auf Speise- und Getränkekarten

Typische Anwendung: Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, Gaststätten, Imbisse

Werden Lebensmittel in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung über Speisekarten/-pläne angeboten, so kann auch folgende Lösung empfohlen werden: Der Speisekartensatz wird doppelt angelegt, das heißt, es gibt eine Speise-/Getränkekarte ohne Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen. WICHTIG dann: Es wird in der Karte auf eine Allergen- und Zusatzstoffkarte hingewiesen und diese ist auf Verlangen für den Gast (und die Behörde) einsehbar!

Vergessen Sie dabei nicht, Beigaben wie z.B. Kekse zum Kaffee oder den kostenlosen „Grüß des Hauses“ aufzuführen.

Beispiel Speisekarte ohne Angabe der Allergene und Zusatzstoffe mit dem **Hinweis** auf die Allergen- und Zusatzstoffkarte (Erläuterungen zu Gerichten sind *kursiv* dargestellt, je *Gruppe* wurde nur ein Beispiel aufgeführt):

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe Celestine

Kräftige Brühe mit Petersilienpfannkuchenstreifen

Tagesgericht

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

5 Bratwürstchen auf Kartoffelstampf, Sauerkraut und brauner Bratenjus

Geflügel

Gegrilltes Putensteak mit Pfefferrahmsauce, Brokkoligratin und Kartoffelkroketten

180g Putensteak, mit Sauce Hollandaise und Mandeln überbackener Brokkoli, Kroketten

Desserts

Eisbecher des Hauses gelb-grün mit Schlagsahne

1 Kugel Mangomilcheis, 1 Kugel Pfefferminzmilcheis, Waffel, Sahne, Krokant

Tasse Kaffee mit einem Keks

Wein

Neumünsteraner Südhang 2019

Rotwein, halbtrocken

Grüß aus der Küche

Baguettescheiben mit Griebenschmalz

Roggenbrot mit Schweineschmalz, Äpfeln und Rostzwiebeln

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gern an unser Personal. Sie erhalten von uns dann eine Karte, in der wir für Sie alle in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe aufgelistet haben.

Der Gast erhält die oben beschriebene „normale“ und übersichtliche Speisekarte mit dem Hinweis, dass es bei Bedarf weitere Informationen gibt. Wenn er danach fragt, bekommt er das im Hintergrund bereitliegende „doppelte“ Exemplar, nämlich die Allergen- und Zusatzstoffkarte, Von dieser Karte sollten Sie je nach Betriebsgröße mindestens ein bzw. mehrere Exemplare bereithalten (z.B. in andersfarbigem Einband).

Beispiel Allergen- und Zusatzstoffkarte mit Angaben im Klartext:

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe Celestine

Kräftige Brühe mit Petersilienpfannkuchenstreifen

Enthält: Weizenmehl, Ei, Milch, Sellerie

Tagesgericht

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

5 Bratwürstchen auf Kartoffelstampf, Sauerkraut und brauner Bratenjus

Enthält: Milch, Senf, Sellerie

Mit Phosphat

Geflügel

Gegrilltes Putensteak mit Pfefferrahmsauce, Brokkoligratin und Kartoffelkroketten

180g Putensteak, mit Sauce Hollandaise und Mandeln überbackener Brokkoli, Kroketten

Enthält: Sellerie, Mandeln, Ei, Weizenmehl

Desserts

Eisbecher des Hauses gelb-grün mit Schlagsahne

1 Kugel Mangomilcheis, 1 Kugel Pfefferminzmilcheis, Waffel, Sahne, Krokant

Enthält: Milch, Ei, Soja, Walnüsse

Mit Farbstoff

Tasse Kaffee mit einem Keks

Enthält: Weizenmehl, Haselnüsse, Milch

Wein

Neumünsteraner Südhang 2019

Rotwein, halbtrocken

Enthält: Sulfit

Gruß aus der Küche

Baguettescheiben mit Griebenschmalz

Roggenbrot mit Schweineschmalz, Äpfeln und Rostzwiebeln

Enthält: Roggenmehl

Vorteil dieser Lösung ist, dass sich der Gast zunächst nicht durch viel Text und/oder Fußnoten quälen muss. Jeder Gast mit Unverträglichkeiten, Allergien oder Interesse kann sich aber ausführlich und sicher über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe informieren. Das Personal muss keine unzuverlässigen mündlichen Auskünfte geben

Hinweis: In Speisen- und Getränkekarten (auch Flyern) könnten auch Fußnoten mit Legende (analog zu Preistafel) verwendet werden.

2.3 Angabe in Listen / Kladden

Typische Anwendung: Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, Gaststätten, Imbisse, Lieferdienste, Loseverkauf am Tresen in Bedienung, Hersteller, die ihre unverpackten Produkte an Wiederverkäufer abgeben (z.B. Bäcker der ein Altenheim beliefert).

Dieses Verfahren wird empfohlen, wenn eine große Zahl von Artikeln auf kleinem Raum dargestellt werden soll. Der Vorteil ist eine zentrale Pflege der Daten in einer Liste, die auch z.B. an mehrere Filialen und an Wiederverkäufer weitergegeben werden kann und bei Produktveränderungen leicht zu aktualisieren ist. Es können auch Gruppen von Lebensmitteln gebildet werden (z.B. Brötchen, Brote, Gebäck, Vorspeisen, Desserts). Bei umfangreichen Speisekarten empfiehlt sich eine Durchnummerierung der Gerichte, so dass diese in der Liste leicht wiedergefunden werden können.

Beispiel Darstellung der Allergene in einer Liste (Matrix), die enthaltenen Allergene sind angekreuzt:

Allergen / Lebensmittel	A 1	A 2	A 3	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
Weizenbrötchen	X															
Roggenbrötchen		X														
Sesambrötchen	X												X			
Amerikaner rot-weiß	X				X				X							
...																

Legende Allergene

A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, / B= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / D= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / E= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / F= Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse / G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / H1=Mandeln, H2=Haselnüsse H3=Walnüsse / I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / J=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / K=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / L=Schwefeldioxid und Sulfite / M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / N=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiel Darstellung der Zusatzstoffe in einer Liste (Matrix), die enthaltenen Zusatzstoffe sind angekreuzt:

Zusatzstoff / Lebensmittel	Z1	Z2	Z3	Z4	Z5	Z6	Z7	Z8	Z9	Z10	Z11		W1
Weizenbrötchen													
Roggenbrötchen													
Sesambrötchen													
Amerikaner rot-weiß	X												X
...													

Legende Zusatzstoffe

Z1=mit Farbstoff / Z2=mit Konservierungsstoff / Z3=mit Nitritpökelsalz / Z4=mit Antioxidationsmittel" (z.B. Fleischerzeugnisse) / Z5=mit Geschmacksverstärker / Z6=geschwärzt/ Z7=gewachst / Z8=mit Phosphat / Z9=mit Süßungsmittel / Z10=enthält eine Phenylalaninquelle / Z11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
Warnhinweis (**immer an der Ware anbringen!**)
W1 = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!

Die Listen-/Kladdenlösung kann auch in Kombination mit einer Speisekarte eingesetzt werden. Die Liste/n sind am besten in einem Ordner/einer Kladde/einem Schnellhefter o.ä. zu bündeln (keine losen Blätter in einer Schublade) und so aufzubewahren, dass sie leicht gefunden wird.

Wichtig! Bei Verwendung der Listen-/Kladdenlösung gem. 2.3 muss am Tresen, in der Speisekarte oder **an** sonst **gut sichtbarer Stelle ein Hinweis auf diese Liste** angebracht werden! Diese Liste muss im Betrieb jederzeit zur Einsicht durch den Gast bzw. die Behörde vorlegbar sein.

Textbeispiel (kann sinngemäß angepasst werden):

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben wir gern Auskunft und halten für Sie eine schriftliche Aufzeichnung (Liste) zur Einsicht bereit.

Weitere Lösungen können auch elektronischer Art sein. Dabei können die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen an einem Computerterminal zur Verfügung gestellt werden oder über einen Bonausdruck aus dem Kassensystem generiert werden können. Wichtig ist auch in diesen Fällen, dass der Kunde aktiv durch einen Aushang darauf hingewiesen wird, dass er die Informationen erhalten kann, wie bzw. wo er diese einsehen kann und dass die Informationen dann auch tatsächlich zur Verfügung stehen.

3. Allergenmanagementsystem

Von hier werden vier nachfolgende, wesentliche Gründe gesehen, warum Allergiker gelegentlich mit Allergenen in Kontakt kommen, obwohl sie diese meiden müssen:

Kauf und Verzehr von Lebensmitteln in Fertigpackungen, lose Ware	Problematiken für verarbeitende Betriebe/Abhilfen:
Fehlende oder unvollständige Angabe einer allergenen Zutat	Verwendung von Zutaten unbekannter Herkunft/Zusammensetzung (z.B. Drittlandstaaten, fehlerhafte Etikettierung); → Absicherung bei Bestellung, Einkauf und Warenannahme über Vollständigkeit der Zusammensetzung → Dokumentation eingesetzter Waren inkl. Zutatenverzeichnissen (Rückverfolgbarkeit!)
Allergiker hat nicht erwartet, dass Zutat in diesem Erzeugnis verarbeitet wird	Rezepturänderungen von Zutaten müssen zwischen Lieferant und Auftraggeber sowie dem Gast kommuniziert werden.
Falsche Auskunft zu vorhandenen Allergenen durch Verkäufer/ Lebensmittelunternehmer/ Inverkehrbringer	Fehlende Sensibilität gegenüber Allergenen: → Schulungen von Küchenpersonal, Service
Unbeabsichtigte Kontamination mit dem betreffenden Allergen bei Herstellung, Lagerung, Auslieferung	Kann Betrieb allergenfreie LM anbieten? → Ggf. gesonderte „allergenfreie Umgebung“ etablieren → Implementierung im HACCP-Konzept!

In dem Betrieb ist deshalb ein Allergenmanagementsystem zu etablieren. Dies erstreckt sich über die Bestellung, Lieferung, Warenannahme, Lagerung, Herstellung, Reinigung bis hin zur Kommunikation mit dem Kunden bzw. mit dem Gast. Für den Nachweis einer korrekten Allergenkennzeichnung sowie eine Dokumentation gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde wird folgendes empfohlen

- **Dokumentation** eines vorhandenen Allergenmanagementsystems. Implementierung möglichst im Rahmen eines HACCP-Konzeptes. Festlegung **eines Verantwortlichen** (möglichst Allergiker) sowie eines Vertreters für die Durchführung und Überwachung einer korrekten Allergenkennzeichnung,
- **Durchsicht aller zum Verzehr angebotenen Erzeugnisse** hinsichtlich allergener Zutaten sowie Kontaminationen. Hierbei werden auch Erzeugnisse berücksichtigt, die nicht bestellt werden (z.B. Vorabgruß des Hauses, Kekes als Beilage zum Kaffee, Würzmittel auf Tischen)
- **Ggf. softwarebasierte Erfassung des Allergenstatus sowie möglicher Allergen-Kontaminationen aller Zutaten (Vorprodukte, Fertigpackungen, lose Ware) sowie aller Rezepturen.** Mit diesen Daten kann dann die vorgeschriebene Allergenkennzeichnung ermittelt werden. Bei Austausch einer Zutat und konsequenter Erfassung des Allergen- und Kontaminationsstatus neuer Zutaten lässt sich dann über die hinterlegte Rezeptur die erforderliche neue Allergenkennzeichnung für z.B. die neue Speisekarte ermitteln.
- **Ggf. Austausch allergener Zutaten durch Alternativen**
- **Schriftliche Vereinbarung** mit dem Lieferanten, Unterlagen zum Allergenstatus der Erzeugnisse (allergene Zutaten sowie Kontaminationen) stets beizubringen,
- Es werden keine Waren angenommen, bei denen der Allergenstatus unbekannt ist
- beim Wareneingang werden die **Richtigkeit der Lieferung** sowie die Vollständigkeit der Unterlagen geprüft,
- der Lieferant wird schriftlich verpflichtet, bei **Rezepturänderungen** diese umgehend schriftlich mitzuteilen

- Konsequente Verwendung ausschließlich **dokumentierter Rezepturen**. Hierdurch ist gewährleistet, dass Mitarbeiter nicht unterschiedliche Zutaten (z.B. Butter, Margarine) verwenden
- Gehen Zutaten zuneige, sollten diese nicht „ad-hoc“ durch andere ähnliche Zutaten ersetzt werden, da hierdurch das Risiko versteckter Allergene beim Neukauf steigt.
- Bei Fertigpackungen werden die **Zutatenverzeichnisse sowie die Informationen über eventuelle Kontaminationen dokumentiert** (Kopie)
- Anlegen einer **Gesamtspezifikation eines Gerichtes** (Zusatzstoffe, Kontamination, Allergenstatus, ggf. GVO-Status)
- **Bruch oder übriggebliebene Ware** wird, sofern lebensmittelrechtlich zulässig, nur nach dem Prinzip „Gleiches zu Gleichem“ weiterverarbeitet. Bei einem aus Brötchen hergestelltem Paniermehl ist somit darauf zu achten, welche verschiedenen Brötchensorten verwendet werden (Sesambrötchen?). Ein damit paniertes Schnitzel stellt für Sesamallergiker somit ein gesundheitliches Risiko dar.
- **Separate Lagerung allergener Rohstoffe**
- Aufbewahrung von Zutaten in **geschlossenen Behältern** (farblich markiert: z.B. rot „allergenhaltig“, grün: allergenfrei“)
- Nachfüllen immer nur in dieselben Behälter
- Umfassende Reinigung von Geräten, Zubehör und Behältern
- Werkzeuge zur Entnahme von Rohstoffen werden in einem Arbeitsablauf nicht zur Entnahme anderer Rohstoffe verwendet.
- Ggf. **Handschuhe tragen, Hände waschen**
- Evtl. zusätzliches Anbieten einer Allergikerspeisekarte (ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung aller Erzeugnisse!)
- Kann das Besteck eine Kontaminationsquelle sein? prüfen; z.B. ein Eisportionierer für verschiedene Eissorten
- Bei Bestellung fragen, ob unter den Gästen ein Allergiker ist. Wird dies bejaht wird ein Hinweis auf die Allergenkennzeichnung in der Speisekarte sowie in der Kladde gegeben.
- Keine Mitteilung vager oder unsicherer Auskünfte. Gegebenenfalls in der Küche bei dem Verantwortlichen für Allergenkennzeichnung nachfragen. Gegebenenfalls Alternativgerichte anbieten.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) (ABl. L 304, S.18);

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff Durchführungsverordnung - LMZDV) LMZDV Durchführungsverordnung vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.