

Der Oberbürgermeister

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

Merkblatt

zu verpflichtenden Informationen über Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

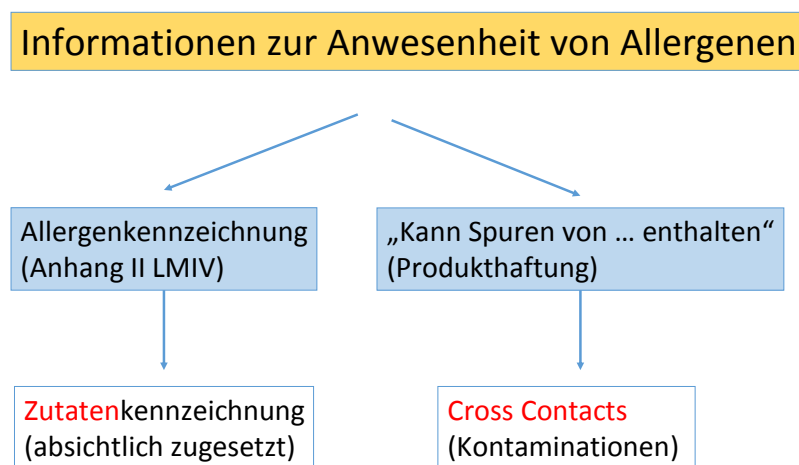
Sachverhalt:

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, ausgenommen
 - Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose
 - Maltodextrine auf Weizenbasis
 - Glucosesirupe auf Gerstenbasis
 - Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethanol landwirtschaftl. Ursprungs
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen
 - Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen verwendet wird
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen
 - Vollraffiniertes Sojaöl und -fett
 - Natürliche gemischte Tocopherole (E306) natürliches D- α -Tocopherol, natürliches D- α -Tocopherolacetat, natürliches D- α -Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten inkl. Ethanol landwirtschaftl. Ursprungs
 - Lactit
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethanol landwirtschaftlichen Ursprungs
- 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

Von der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten nach Maßgabe der Lebensmittelinformationsverordnung zu unterscheiden ist die Spurenkennzeichnung. Diese ist bislang freiwillig und hat produkthaftungstechnische Gründe.



32

Art der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten bei Fertigpackungen

Art. 21 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 regelt Art und Weise der Allergenkennzeichnung nach Art 9 Abs. 1 c VO (EU) Nr. 1169/2011 bei vorverpackter Ware (Fertigpackungen). Hierbei sind allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Zutatenverzeichnis unter genauer Bezugnahme auf die in Anh. II LMIV aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses durch Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe von den anderen Bestandteilen des Zutatenverzeichnisses hervorzuheben. Die Allergenkennzeichnung ist für jede allergene Zutat/ jeden allergenen Verarbeitungshilfsstoff anzugeben.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorhanden, so umfasst die Allergenkennzeichnung das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anh. II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn die Verkehrsbezeichnung eindeutig auf den betreffenden allergenen Stoff oder das betreffende Erzeugnis hinweist. Weitere Auslegungshilfen zur Pflichtkennzeichnung sowie zur Allergenkennzeichnung können dem Fragen und Antwort-Katalog der EU

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf

entnommen werden.

Art der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten bei anderen Abgabeformen:

Die Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln, die

- ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
- auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden

ist nach Maßgabe des § 4 Abs. 3 LMIDV gut sichtbar, deutlich und gut lesbar – **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** - wie folgt anzugeben:

- auf einem **Schild** auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
- bei der Abgabe durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf **Speise- und Getränkekarten** oder in Preisverzeichnissen. Hier empfiehlt sich eine Angabe in Form von **Fußnoten** am Ende der Speisekarte in Analogie zur bereits erforderlichen Kenntlichmachungsvorschrift von Lebensmittelzusatzstoffen. Bei der Bezeichnung muss auf die Fußnote dann Bezug genommen werden.
- durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte,
- durch **sonstige schriftliche (Kladdenlösung) oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung**, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist. Unter elektronischer Unterrichtung ist z. B. ein Computerterminal mit Monitor denkbar, an dem die einzelnen Gerichte und allergenen Bestandteile gezeigt werden. Bei beiden Varianten muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die Allergenkennzeichnung erfolgt.

Die Angaben sind grundsätzlich so zu machen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels von den allergenen Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffen Kenntnis nehmen können.

Die Angaben zur Allergenkennzeichnung sowie die o.g. Mitteilung, wie die Allergenkennzeichnung erfolgt, dürfen in keiner Weise durch andere Angaben, Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Von hier wird die sogen. **Kladdenlösung** empfohlen, da diese zentral an einer Stelle eingesehen werden kann und zentral pflegbar ist. In dieser Kladde kann dem Allergiker auch die Allergenpolitik des Betriebes erläutert werden.

Von hier wird die **Kombination der Speisekarte mit einer Kladdenlösung** favorisiert. In der Speisekarte kann hierbei auf weitere Informationen in einer Kladde verwiesen werden. In dieser werden alle in dem Betrieb angebotenen Erzeugnisse aufgeführt mit dem Hinweis zum Allergenstatus (Allergene als Zutaten: „enthält ...“; Kontamination: „kann Spuren von xy enthalten“). Dies ist sinnvoll, wenn z. B. in einem Betrieb auch Erzeugnisse angeboten werden, die nicht auf der Speisekarte stehen. So wird bei einem Kaffeegedeck häufig Gebäck gegeben, das nicht extra bestellt werden muss. Das Gebäck muss jedoch hinsichtlich des Vorhandenseins von Allergenen dem Verbraucher mitgeteilt werden.

Auch die als „Gruß des Hauses“ im Vorfeld häufig gereichten kleinen Vorspeisen können so erfasst werden. Ferner sind Essigzubereitungen, Öle o.ä., mit denen der Gast seine Speisen selber würzt ebenfalls hierdurch erfasst.

Werden Gerichte geändert oder Zutaten ausgetauscht, sind die Kladder sowie die Speisekarte zu überarbeiten. Sollte eine Überarbeitung nicht möglich sein, wird empfohlen nicht auf die ggf. anwendbare mündliche Auskunft auszuweichen, sondern das Gericht nicht anzubieten. Im Rahmen einer Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen, dass der Lebensmittelüberwachungsbehörde die eingesetzten Zutaten stets dokumentiert vorgelegt werden können.

Es empfiehlt sich zudem aus Produkthaftungsgründen in der Speisekarte einen **Spurenhinweis** (Cross contacts) anzubringen, wenn Kontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Dieser darf jedoch nicht prophylaktisch erfolgen, sondern soll das Ergebnis einer nachvollziehbaren Überprüfung der im Betrieb eingesetzten Zutaten sein, die ggf. Kontaminationen aufweisen können.

Eine pauschale Auslobung einer Freiheit von Allergenen ist riskant und wird nicht empfohlen. Auslobungen zur Freiheit einzelner Allergene sollten nur dann verwendet werden, wenn über die gesamte Produktionskette dies auch garantiert werden kann. Hierzu sind jedoch neben der gezielten Auswahl an allergenfreien Zutaten besondere Maßnahmen bei der kontaminationsfreien Herstellung erforderlich.

Sollen Lebensmittel gezielt für Allergiker hergestellt und angeboten werden, sollten diese möglichst an einer speziellen Stelle im Betrieb zubereitet werden. An die Reinigung von Geräten ist eine besondere Sorgfalt zu stellen.

Die in § 4 Abs. 4 LMIDV genannte Variante einer „**mündlichen Auskunft**“ durch den Lebensmittelunternehmer oder eines über die Verwendung der betreffenden allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters ist an drei Bedingungen geknüpft:

Eine mündliche Auskunft ist nur dann zulässig, wenn

1. die Auskunft über Allergene auf Nachfrage der Endverbraucher unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erfolgt,
2. eine schriftliche Dokumentation der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten allergenen Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
3. die schriftliche Dokumentation sowohl für die zuständige Überwachungsbehörde, als auch für den Endverbraucher, auf Nachfrage leicht zugänglich ist.

Bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Allergeninformation mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.

Beim **Fernabsatz**, d. h. beim Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Internet, E-Mail, Apps, Kataloge, Flyer (Lieferservice), Telefon) beim Verkauf von **vorverpackten Lebensmitteln**, müssen alle verpflichtenden Informationen über Lebensmittel mit Ausnahme des MHD vor dem **Abschluss** des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, kostenlos bereitgestellt werden

Bei **nicht vorverpackten Lebensmitteln**, die im Fernabsatz angeboten werden, ist lediglich ggf. eine (Vorab-) **Allergenkennzeichnung** nötig. Ein Lieferservice muss somit die Allergenkennzeichnung auf den entsprechenden Flyern aufdrucken oder z.B. im Internet beim Bestellvorgang dem Kunden zugänglich machen. Neben der Verfügbarkeit

der Allergenkennzeichnung vor Abschluss des Kaufvertrages auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäftes muss die Allergenkennzeichnung zusätzlich zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

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 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, Kekse 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.

*Als Hinweisschild gem. § 4 Abs. 4 LMIDV wäre z.B. denkbar:

„Über Informationen zu Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit auf Nachfrage eingesehen werden.“

Der Inhalt dieses Merkblattes wurde erstellt unter Mithilfe von:
Landeslabor Schleswig-Holstein
Dr. Weidner
Max-Eydt-Str. 5
24536 Neumünster

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.