

Allergenkennzeichnung in der Gastronomie / Gemeinschaftsverpflegung

Bei der Abgabe von Lebensmitteln können Angaben zu allergenen Zutaten oder Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen erfolgen.

Musterbeispiele:

Tortelloni Kresse-Meerrettich mit Garnelen und Sauce Limonaise; enthält A1, A2, A3, A7

Legende / Fußnote

A1 Glutenhaltiges Getreide
A2 Krebstiere
A3 Eier
A7 Milch

Döner Kebap; enthält A, B, C, D

Legende / Fußnote

A Glutenhaltiges Getreide
B Milch
C Sellerie
D Senf

Currywurst mit Pommes rot / weiß; enthält 3,7,9,10

Legende / Fußnote

3 Eier
7 Milch
9 Sellerie
10 Senf

Schweinebraten mit Rahmsoße, Salzkartoffeln und Sommergemüse; enthält Milch, Sellerie, Senf, Soja

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-9652999

Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de

Stand: 16.01.2015

Merkblatt Allergenkennzeichnung Allgemeine Anforderungen



Veterinärdienst und
Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelinformations-Verordnung ist am 13. Dezember 2014 in Kraft getreten. Im Mittelpunkt steht dabei die Regelung der Art und Weise der EU-weit verpflichtenden Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, der sogenannten *losen Ware*.

Allergene und Lebensmittel die Unverträglichkeiten auslösen können

1. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel usw.; z.B. Mehl)
2. Krebstiere
3. Eier (z.B. in Panade, Mayonnaise)
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse)
9. Sellerie (z.B. Gewürzmischungen)
10. Senf (z.B. Gewürzmischungen)
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben (z.B. Weine)
13. Lupinen (z.B. Lupinenmehle, in glutenfreien Produkten)
14. Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern)

Allergenkennzeichnung für vorverpackte Lebensmittel (Fertigpackungen)

Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen müssen die Zutaten Nr. 1 bis 14, wenn diese im Produkt verwendet wurden, angegeben werden.

Diese Zutaten müssen **im Zutatenverzeichnis hervorgehoben** werden (**z. B. fett gedruckt, farblich unterlegt, kursiv geschrieben**).

Beispiele: Wurstkonserven, Fertiggerichte, Teegebäck, Paniermehl, Feinkostsalate

Musteretikett Fleischwurst

Zutaten:

Schweine- und Rindfleisch 83%, Trinkwasser, Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze, **Senfmehl**, **Sellerie**, Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Ascorbinsäure, Stabilisator: E450, Gewürzextrakte (enthält **Soja**)

Allergenkennzeichnung für nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware)

Bei Lebensmitteln die unverpackt angeboten werden, wie z.B. Backwaren, Wurstwaren, Käseaufschnitt, usw., sind Allergene der Nr. 1 bis 14 ab sofort für den Kunden kenntlich zu machen.

Dies kann zum Beispiel erfolgen durch:

- **Schilder an der Ware**, z.B. „*Schnitzel paniert; Enthält Weizen, Ei*“

- **Info-Material (wie Merkblätter)** über Zutaten der Nr. 1 - 14 in den Produkten

- **Fußnoten**, z.B. an den Preisschildern, **z.B. Rosinenschnecke; Enthält 1,7**
Aushang: 1 glutenhaltiges Getreide
7 Milch

- **einen Aushang:** z.B. „*allergene Zutaten können auf Nachfrage eingesehen werden*“
auf Nachfrage des Kunden muss Auskunft durch den Inhaber oder eines geschulten Mitarbeiters **gegeben werden**. Eine Auskunft kann mündlich erfolgen, **ALLERDINGS** müssen Aufzeichnungen über Rezepturen / Zutatenlisten, in denen Zutaten der Nr. 1 bis 14 verarbeitet wurden, vorliegen.

Hinweis:

Die Schulung muss dokumentiert sein. Es sind auch die Schulungsinhalte aufzuführen.

Der / die Mitarbeiter /-in muss dem Kunden eine Auskunft über verwendete allergene Zutaten der Nr. 1 bis 14 geben können.