

Merkblatt zur Orientierung der Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe

Nach der VO (EU) 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung müssen ab 13.12.2014 die

14 Hauptallergene bei loser Abgabe von Lebensmitteln gekennzeichnet werden.

1. Als lose Abgabe werden Lebensmittel bezeichnet die für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet oder im Einzelhandel abgegeben werden.
2. Lebensmittel die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.

Wichtige Voraussetzungen zur Umsetzung:

- Information durch die Lieferanten, speziell bei nicht vorverpackten Lebensmitteln wie Backwaren, Fleischerzeugnisse etc.
- Rezepte (Zusammensetzungen) mit allen Zutaten einschließlich Gewürze-, Mischungen, Dressings und Dekorationen. Bei Rezeptänderungen müssen die Allergenkennzeichnungen angepasst werden.
- Schulung der Mitarbeiter

Die Kennzeichnung (allergene Lebensmittel) kann auf Speise- u. Getränkekarten auch als Fußnote erfolgen, in einem gesonderten Infoblatt, Ordner oder ähnliches für den Kunden zugängliches Infomaterial. Sollte die Information nicht direkt am Produkt oder der Speisekarte angebracht sein, muss ein deutlicher Hinweis für den Gast/Kunden angebracht werden wo die Information einzusehen ist.

Die Kennzeichnung der **Zusatzstoffe** ist auch weiterhin verpflichtend auf allen Speisekarten anzubringen.

Ist bereits im Namen des Gerichts z.B. (Eiersalat, Weizenbrot) das allergene Lebensmittel genannt, ist keine weitere Kennzeichnung notwendig.

Empfohlen wird als Form der Abgrenzung eine andere Kennzeichnungsart als die Zusatzstoff-Kennzeichnung z.B. Buchstaben statt Zahlen zu verwenden.

Beispiel:

Zusatzstoffe :

Allergene :

1 – mit Farbstoff

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen...)

2 – mit Konservierungsstoff

B - Milch / -erzeugnisse

3 – mit Antioxidationsmittel

C - Eier / -erzeugnisse

4 – mit Phosphat (Stabilisatoren)

D - Erdnüsse (Müsli , Schokolade...) usw.

Musterbeispiel Aushang:

-Gemüsecremesuppe (**H,L**) ; -Wiener Schnitzel (**A,C**) mit Pommes ;

-Kartoffelsuppe (**B**) mit Würstchen (2, 4); -Räucherlachs auf Toast (**A**) mit Sahnemeerrettich(**B**) (2);

-Gemischte Eisbecher (B,C,D,F)(1, 2)

Hauptallergene	können enthalten sein in ... -Beispiele-
A Glutenhaltiges Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	Backwaren, Weizenkeimlinge u. -öl, Nudel, Suppen, Soßen, Panade, Wurstwaren, Fertiggerichte, Dressing, Schokolade, Eis, Bier, usw.
B Milch/Milcherzeugnisse	Kuchen, Gebäck, Bratwurst, Aufläufe, Kartoffelpüree, Kroketten, Suppen, Saucen u. Dressings, Feinkostsalat, Marinaden, Desserts, Nussnougatcreme, Schokolade, Sahnekaramell, usw.
C Eier/Eiererzeugnisse	Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Feinbackwaren, Nudeln, Frikadellen, Pasteten, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts, Produkte mit Panade, usw.
D Erdnüsse	Backwaren, Müsli, Frühstücksflocken, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Schokolade, aromatisierter Kaffee, Marinaden, usw.
E Soja	Brot, Feinbackwaren, Margarine, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Müsli, Schokolade, Schokocreme, Kaugummi, Saucen & Dressings, Marinaden, Eis, Diät drinks, Kaffeeweißler, usw.
F Schalenfrüchte Mandel, Pistazien, Hasel-, Pekan-, Para-, Macadamia-, Queensland-, Walnüsse, Cashewkerne	Brot, Feingebäck, Pasteten, Feinkostsalate, Nuss-/Nougatcreme, Müsli-/Müsliriegel, Vegetarische Aufstriche, Kekse, Schokolade, Marzipan, Dressings, Pesto, Desserts, usw.
G Lupinen / -erzeugnisse	Brot, Gebäcke, Nudeln, Pizza, Snacks, fettreduzierte Erzeugnisse, veg. Produkte, Desserts, Kaffeeersatz, Flüssigwürzen
H Sellerie	Wurst-, Fleischerzeugnisse & -zubereitungen, Gewürzbrot, Gewürzmischungen, Suppen, Eintöpfe, gekörnte Brühen, Käsezubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse
I Fisch	Suppen, Fonds, Würzpasten u. -sauce, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Surimi, Sardellenwurst, Pasteten
J Krebstiere/-erzeugnisse Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer	Suppen, Saucen, Paella, Feinkostsalate, Surimi, Würzpasten, Asiat. Salz- u. Knabbergebäck
K Weichtiere Tintenfisch, Schnecken, Octopus, Calamares, Muscheln	Asiat. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate
L Senf	Fleischerzeugnisse , Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Dressings, Ketchup, Mayonnaise, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen
M Sesam	Backwaren, Müsli, Falafel, Feinkostsalate, Humus, Marinaden, Desserts
N Schwefeldioxid u. Sulfite	Backwaren, Müsli, Fruchtzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Suppen,

Weitere Infos u. a.:

www.allergie-weiterbildung.de

www.dehoga.de/Publikationen/Gute Gastgeber für Allergiker