

Allergenkennzeichnung bei unverpackten und lose abgegebenen Lebensmitteln

Seit dem 13. Dezember 2014 ist auch bei unverpackten und lose abgegebenen Lebensmitteln – beispielsweise an der Backwaren- und Fleischtheke oder bei Abgabe von Speisen und Getränken EU-weit eine Information über Allergene in Lebensmitteln zur Pflicht geworden.

Wie die Allergen-Information in Lebensmitteln bei der losen Art der Abgabe erfolgt, kann jeder Mitgliedstaat der EU selbst bestimmen.

In Deutschland hat der Gesetzgeber festgelegt, dass schriftliche Informationen für die Verbraucher und Verbraucherinnen vorhanden sein müssen.

Verschiedene Alternativen stehen zur Verfügung:

- ein Schild an der Ware; (Beispiele: „Wecken“ mit Weizen und Milch; oder „Wasserwecken“ mit Weizen oder „Milchwecken“ mit Weizen und Hafer)
- bei Abgabe von Speisen und Getränken die Angabe des/der Allergene in der Speisekarte in Verbindung mit der Bezeichnung der Speise oder des Getränkes. Die Angabe kann auch als Fußnote z. B. mittels Buchstaben erfolgen unter der Voraussetzung, dass die Erläuterung der Fußnoten in der Speisekarte erklärt wird (vergleichbar mit der Zusatzstoffkennzeichnung);
- Als Aushang in der Verkaufsstätte
 - mit den Angaben des/der Allergene oder
 - mit einem Hinweis auf eine bei der Abgabe vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels leicht zugängliche, sonstige schriftliche oder elektronische Information (beispielsweise in einem separaten Ordner -ebenfalls vergleichbar mit der Zusatzstoffkennzeichnung-, oder auf einem Bildschirm/Touchscreen). Die alleinige Angabe auf dem Kaufbeleg reicht nicht aus;
- Nennung des/der Allergene in der Bezeichnung z. B. „Milchweckle“ oder „Fischfilet mit Senf-Sesamkruste in einer Selleriesahne-Soße an Grünkernbällchen“ oder „Fische und Muscheln in einem Gemüse-Sellerie-Sud“. Die allergen wirkenden Bestandteile sind in der Bezeichnung enthalten und müssen als Allergene nicht mehr separat aufgeführt werden, da Allergiker bei der Bestellung die notwendige Information erhalten;
- An gut sichtbarer Stelle ein deutlich lesbarer Aushang in der Verkaufsstätte, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mündlich über Allergene bei unverpackten Lebensmitteln/loser Abgabe informieren und dass die Möglichkeit zur Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation besteht. Die alleinige mündliche Information ohne schriftliche Dokumentation z. B. in einem Ordner reicht nicht aus. Diese Variante setzt allerdings voraus, dass sämtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jederzeit vollständig und umfassend über die enthaltenen Allergene informieren können.

Die sogenannte „Spurenkennzeichnung“ (z. B. „kann Spuren von enthalten“ oder „in unserem Betrieb werden verarbeitet“) aus dem Zutatenverzeichnis von Fertigprodukten muss nicht übernommen werden.

Zur Erfassung von Allergenen in Lebensmitteln fügen wir auf der nächsten Seite eine Liste an, die Ihnen eine Hilfestellung bei der Aufstellung der Allergene geben soll. Die ausgefüllten Blätter dienen als Dokumentation und können im Anschluss an die Erfassung in dem Informations-Ordner abgeheftet werden.

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

ENTHÄLT:

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Die schriftliche Dokumentation ist für die Verbraucher, Verbraucherinnen und Behörden bereitzuhalten und aufzubewahren.

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Krebstiere (Krebse, Langusten, Krabben, Garnelen, Hummer) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eier (Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fische (alle Arten von Fischen, Kaviar, Rogen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch einschließlich Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu (Cashew-)nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandsnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (E220-228)	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>

Ort, Datum_____
Unterschrift