

Allergenkennzeichnung in der Hotellerie und Gastronomie

**Neue Anforderungen für die
Kennzeichnung von Lebensmitteln
durch die
Lebensmittelinformationsverordnung**



Annett Reinke, Rechtsreferentin, Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.



Der rote Faden durch den Vortrag ...

Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

Worum geht es?

Was ist anders als bisher?

Wie soll gekennzeichnet werden?

Wie in der Praxis umsetzen?

Wie und wann geht's los?

Basiswissen Allergien

Neuere rechtliche Anforderungen

Art und Weise der Informationen

Allergenmanagement und
Verantwortlichkeiten

Starttermine



Worum geht es?

- Allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen
 - **Echte Allergien** = immunologische Reaktionen auf kleinste Mengen
 - Selten: von echten Allergien betroffen sind Schätzungen zufolge 2 bis 3% der Erwachsenen und zwischen 4 und 6 % der Kinder
 - Auslöser: Eiweißverbindungen, Immunreaktion auf Allergene – Antikörperbildung beim Erstkontakt, allergische Reaktionen bei weiteren Kontakten, ggf. verzögert
 - **Lebensmittelintoleranzen** (Laktose-, Fruktose-, Zöliakie) = sog. „Pseudo-Allergien“ oder Lebensmittelunverträglichkeiten mit ähnlichen Symptomen
 - Intoleranzen treten bedeutend häufiger auf
 - Auslöser: meist Enzymdefekte, dem Körper fehlt die Fähigkeit, bestimmte Nahrungsbestandteile zu verdauen (dosisabhängig, Immunsystem nicht beteiligt)



Worum geht es?

- Allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen
 - **Kreuzallergie** = Menschen, die unter Baumpollen- oder Gräserpollenallergien (Heuschnupfen) leiden, können auf Grund botanischer und chemischer Verwandtschaften zusätzlich im Laufe der Jahre noch Allergien auf pflanzliche Lebensmittel entwickeln (Birkenpollen und exotische Früchte)
 - **Pseudoallergie** = andere Auslöser als Eiweißverbindungen (z.B. Konservierungs-, Farbstoffe), aber ähnliche Symptome wie bei echten Allergien
 - Unterschied: keine Antikörper nachweisbar, Reaktion erfolgt sofort
- Was passieren kann
 - **Symptome**: Nesselausschlag und Ekzeme am häufigsten auf der Haut, Magen-Darm-Beschwerden mit Übelkeit, Erbrechen und Durchfall sowie Atemwegsbeschwerden, im schlimmsten Fall Ursache für anaphylaktischen Schock, ggf. mit tödlichem Verlauf



Worum geht es?

- Quellen von Allergenen in der Gastronomie:
 - Zutaten und deren Bestandteile (Rohstoffmanagement, Erarbeitung von Rezepten)
 - Kreuzkontakte (Geschirr, Verpackungsmaterial, Bestecke, Hilfsmittel, Kleidung, Hände, Stäube)
- 14 Hauptallergene:
 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
 - Krebstiere
 - Eier
 - Fische
 - Erdnüsse
 - Sojabohnen
 - Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
 - Schalenfrüchte (Nüsse)
 - Sellerie
 - Senf
 - Sesamsamen
 - Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10mg/l
 - Lupinen
 - Weichtiere



Worum geht es?

- Liste der Stoffe oder daraus gewonnenen Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Anhang II der LMIV)

Glutenhaltiges Getreide

Krebstiere

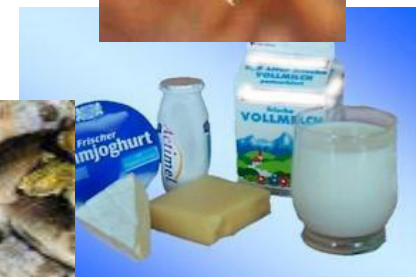
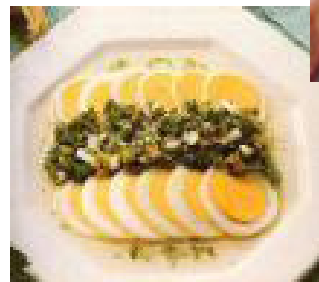
Eier

Fische

Erdnüsse

Sojabohnen

Milch



Worum geht es?

- Liste der Stoffe oder daraus gewonnenen Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Anhang II der LMIV)

Schalenfrüchte (Nüsse)

Sellerie

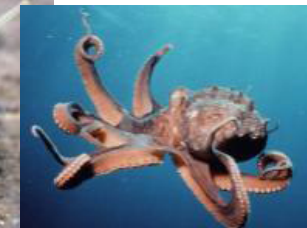
Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulphite

Lupinen

Weichtiere



Worum geht es?

- vorverpackte Lebensmittel

Art. 2 Abs. 1 Buchst. e) LMIV

= jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher ... abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist ... auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt ...

- lose Ware

Art. 44 LMIV

= Lebensmittel, die ohne Vorverpackung zum Verkauf an den Endverbraucher angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt sind

- z.B. Wurst, Fleisch- und Fleischwaren vom Metzger, Käse von der Käsetheke, Brote und Kuchen vom Bäcker, bestelltes Essen im Restaurant, Café oder Imbiss
- Mahlzeiten in Kantinen, Schulen, Kitas, Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen



Was ist anders als bisher?

- Bisher: Etikettierungs-Richtlinie, Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, Nährwertkennzeichnungs-Verordnung
- Zukünftig: Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Wesentliche Neuerungen:
 - Geltungsbereich grundsätzlich für alle Lebensmittel (aber weite Ausnahmen für lose Ware)
 - Mindestschriftgröße (1,2 mm bezogen auf das kleine x)
 - Klarstellung zu Verantwortlichkeiten
 - Allergenkennzeichnung (Hervorhebung, unverpackte Produkte)
 - Herkunftsangaben (Fleisch, Auslobungen zur Herkunft)
 - Verpflichtende Nährwertkennzeichnung (Brennwert, Fettgehalt, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, davon Zucker, Eiweiß, Salz)
 - Imitate (Klebefleisch)
 - Nano-Zutaten
 - Einfrierdatum (Auftauhinweis)
 - Informationspflichten auch im Versandhandel



Was ist anders als bisher?

- Allergenkennzeichnung bei **verpackter Ware**
(Art. 9 Abs. 1, Buchst. c) – **Was** muss gekennzeichnet werden?)
 - Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe bzw. Derivate eines aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels **verwendet werden und im Enderzeugnis vorhanden sind**
 - Keine Zutaten: Rückstände oder unbeabsichtigt hineingekommene Stoffe (Spuren von ... als produktionsbedingte Verunreinigungen)

Artikel 9

Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

(1) Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;



Was ist anders als bisher?

- Exkurs: Allergenkennzeichnung bei **verpackter Ware**
(Art. 9 Abs. 1, Buchst. c) – **Was** muss gekennzeichnet werden?)
 - Bsp. Gewürzmischung:
grundsätzlich keine Auflistung der einzelnen Gewürze, wenn unter 2 %
befindet sich allerdings eines der Hauptallergene wie Senf oder Laktose in der
Gewürzmischung, dann muss auf diese allergene Zutat hingewiesen werden
(„Gewürze **Senf**“)
 - Ausgenommen sind bspw. Glukosesirup, Maltodextrin und Dextrose auf
Weizenbasis sowie vollständig raffiniertes Sojaöl bzw. -fett



Was ist anders als bisher?

- Allergenkennzeichnung bei **verpackter Ware** (Art. 21) – **Wie** muss gekennzeichnet werden?

- Verwendung des Wortlauts gem. Anhang II („Lecithin (**Ei**)“ oder „Lecithin (**Soja**)“)
- Wortlaut eng verwenden
- Hervorhebung des Allergens durch Schriftart, Schreibstil oder Hintergrund („**Milchpulver**“ oder „*Milchpulver*“)
- Nennung im Zutatenverzeichnis erforderlich („Allergenbox“ nicht zulässig)
- Mindestschriftgröße einzuhalten
- Liste der Allergene im Anhang ggf. durch die Kommission erweiterbar



Artikel 21

Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

(1) Unbeschadet der gemäß Artikel 44 Absatz 2 erlassenen Vorschriften müssen die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c genannten Angaben den folgenden Anforderungen entsprechen:

a) sie sind in dem Zutatenverzeichnis nach den Vorschriften, die in Artikel 18 Absatz 1 niedergelegt sind, aufzuführen, und zwar unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses; und

b) die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe eines Lebensmittels aus einem einzigen in Anhang II aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.

Die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c sind nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht.

Was ist anders als bisher?

- Allergenkennzeichnung bei **verpackter Ware** (Art. 21) – **Wie** muss gekennzeichnet werden?
 - Verpackungen ohne Zutatenverzeichnis:
Angabe des Allergens i.V.m. „enthält ...“
(Käse: „enthält Milch“, Wein: „enthält Sulphite“)
 - keine Allergenkennzeichnung, wenn sich Bezeichnung eindeutig auf ein Allergen bezieht („Weizenmehl“, „Sesambrötchen“, „Milchreis“)
 - Warnhinweis zu ungewollten Kontaminationen „Kann Spuren von ... enthalten“ weiter freiwillig möglich (Art. 36, Durchführungsrechtsakt der Kommission dazu geplant)
Produkthaftungsfrage, ggf. Schwellenwertlösung



Was ist anders als bisher?

- Allergenkennzeichnung **loser Ware** (Art. 44 LMIV)
 - verpflichtende Angaben zu Allergenen gem. Anhang II
 - Informationen müssen **verfügbar und leicht zugänglich** sein, nicht erst auf Nachfrage des Verbrauchers
 - Kommission: Grundsätzlich alle Kommunikationsmittel für die Bereitstellung von Informationen über Allergene erlaubt
(bspw. Etiketten, sonstiges Begleitmaterial, moderne Technologien, Kommunikation durch überprüfbare mündliche Auskünfte)
 - **Art und Weise der Kennzeichnung regeln Mitgliedstaaten**
 - Gibt es keine MS-Regelung, gelten die Vorgaben der LMIV zu verpackten Lebensmitteln, d.h. schriftliche Form

Artikel 44

Einzelstaatliche Vorschriften für nicht vorverpackte Lebensmittel

(1) Werden Lebensmittel Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt, so

a) sind die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c verpflichtend;

(2) Die Mitgliedstaaten können nationale Vorschriften darüber erlassen, auf welche Weise und gegebenenfalls in welcher Form der Angabe und Darstellung die Angaben oder die Teile der Angaben gemäß Absatz 1 bereitzustellen sind.



Was ist anders als bisher?

- Was regelt die nationale Durchführungsverordnung (LMIDV-E)?
- **Entwurf** des BMEL vom 08. Juli 2014 zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die LMIV
 - Anwendungsbereich
 - Kennzeichnung in deutscher Sprache
 - Verzeichnis der Zutaten für Bier
 - Kennzeichnung nicht vorverpackter oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackter Lebensmittel
 - Anzeigepflicht für Lebensmittelunternehmer
 - Verkehrsverbote
 - Straftaten und Ordnungswidrigkeiten



Was ist anders als bisher?

- Was regelt die nationale Durchführungsverordnung (LMIDV-E)?

§ 4 Kennzeichnung nicht vorverpackter oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackter Lebensmittel

- Lebensmittel, die
 1. **Endverbrauchern** oder Anbietern von **Gemeinschaftsverpflegung ohne Vorverpackung** zum Verkauf angeboten werden,
 2. auf **Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt** werden oder
 3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden und nicht unter Abs. 1 fallendürfen nur an Endverbraucher abgegeben werden, wenn die in **Art. 9 Abs. 1 Buchst. c LMIV** bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen angegeben sind.
- D.h. Allergene nach Anhang II LMIV sind zwingend anzugeben – aber **wie?**



Wie soll gekennzeichnet werden?

- Wie hat die Kennzeichnung zu erfolgen (**Entwurf**)?
 - Wortlaut der im Anhang II der LMIV bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
 - „Enthält:“
 - bei mehreren allergenen Zutaten Angabe zu jeder Zutat
 - die Angabe muss gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein (nicht erst auf Nachfrage des Verbrauchers)
 - Ausnahme: Angabe der Allergene nicht erforderlich, sofern es sich aus der Bezeichnung ergibt (Bsp. „Weizenbrötchen“, „heiße Milch“, „Spiegelei“, „Selleriesalat“)
- Vor der Bestellung / Kaufentscheidung und ohne gesonderte Nachfrage des Gastes!



Wie soll gekennzeichnet werden ?

- Wie hat die Kennzeichnung zu erfolgen (**Entwurf**)?
 - **grundsätzlich** auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder
 - bei Anbietern der Gemeinschaftsverpflegung auf der **Speise- und Getränkekarte** oder in Preisverzeichnissen (ggf. nach einem Hinweis bei der Bezeichnung des Lebensmittels in **Fußnoten** möglich)
 - **alternativ**:
 - durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte oder
 - durch sonstige **schriftliche oder elektronische Informationen**, die für den Verbraucher spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels unmittelbar und leicht zugänglich ist oder
 - durch **mündliche Auskunft** eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe informierten Betriebsangehörigen spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels



Wie soll gekennzeichnet werden?

- Wie hat die Kennzeichnung zu erfolgen (**Entwurf**)?
 - Die Alternativen „schriftliche oder elektronische Information“ oder „mündliche Auskunft eines informierten Betriebsangehörigen“ nur möglich, wenn
 - Hinweis auf diese Information beim Lebensmittel oder in einem Aushang erfolgt,
 - dieser an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar ist,
 - nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt wird sowie
 - der Blick nicht davon abgelenkt werden darf.
 - Alternative „mündliche Auskunft eines informierten Betriebsangehörigen“ ist nur ausreichend, wenn
 - das Lebensmittel mit einer von den üblicherweise verwendeten Rezepturen abweichenden Rezeptur handwerklich hergestellt worden ist und zur Abgabe an den Verbraucher spätestens am Tag nach der Herstellung bestimmt ist und
 - der Unternehmer eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe für die zuständige Behörde zur Einsichtnahme bereithält und zwei Wochen ab dem Tag der Herstellung aufbewahrt



Wie soll gekennzeichnet werden?

- Anmerkungen zum Entwurf
 - derzeit Vielzahl unbestimmter Rechtsbegriffe, daher Interpretationsspielräume z.B. bei „informierter Betriebsangehöriger“, „üblicherweise verwendeten Rezepturen“
 - Umsetzung als praxistauglicher Ansatz fraglich
 - Zeitpunkt der Informationen („bei Abgabe des Lebensmittels“) ggf. zu spät
 - rein mündliche Informationsweitergabe birgt die Gefahr von Fehlerquellen
 - Nachweisrisiko auf Verbraucher- und Unternehmenseite



Wie kennzeichnen?

- Kennzeichnungsmodelle
 - Produktspezifisch (Verpackung, Speisekarte, Buffet, Produkt selbst?)
 - Location (Türkennzeichnung)
- Unterschied Systemgastronomie
./. a la carte
- weitere Kennzeichnungen
 - Zusatzstoffe gem. ZusatzstoffzulassungsV (mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff)
 - Spurenkennzeichnung als freiwillige Information
 - Clean label = „frei von ...“ - Kennzeichnung (glutenfrei*, laktosefrei**, koffeinfrei)
 - allergenfrei? (Nulltoleranz nötig, Kreuzkontamination problematisch, anderenfalls irreführend)



* höchstens 20 mg/kg,

** keine gesetzliche Regelung



13. November 2014

• Kennzeichnung auf der Speisekarte

- 14 Farben?
- Symbole?
- Codes?
- Fußnoten?
- Allergikerkarten?
- Einleger?

A	Gluten - Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch und Laktose
H	Nüsse
I	Sellerie
K	Senf
L	Sesam
M	Schwefel
N	Lupine
O	Weichtiere

AS ALLERGEN-SYMBOLIK ... wissen was drin ist!

Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreide-Erzeugnisse (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)	Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse	Lupine und Lupinenerzeugnisse
Milch und Milch-Erzeugnisse (einschl. Laktose)	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
Eier und Ei-Erzeugnisse	Fisch und Fisch-Erzeugnisse
Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse	Senf und Senf-Erzeugnisse
Soja und Soja-Erzeugnisse	Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss und Queenslandnuss, Cashewnuss, Pistazie, Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Speisekarte

Vorspeisen

Ragout finz ¹⁾ 2,00 €

Vorsuppe je nach Angebot 2,50 €

Hauptgerichte

„Kastanienhofteller“
4 Schweinemedallions & Kräuterbutter mit kleinen Champignons, grünen Bohnen auf deftigen Schinkenbratkartoffeln ⁴⁾ 11,25 €

Schweinemedallions & Pfifferlinge mit Kroketten und gemischten Salat 10,80 €

Rumpsteak „Strindberg“ mit Pommes frites & gemischten Salat 10,20 €

Forelle in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln & gemischten Salat 8,75 €



- möglicher Zusatz in Speisekarten

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.





Wie kennzeichnen?

	„Bei uns wird verwendet“:
A	Gluten – Getreide
C	Ei
D	Fisch
G	Milch und Laktose
I	Sellerie
K	Senf
L	Sesam
M	Schwefel

- „Türkennzeichnung“ als Einstieg
- Weitere Stufen:
 - Speisekarte mit Allergenkennzeichnung
 - Geschultes Servicepersonal
 - Bestellung nach Bedürfnis mit Code
 - Geschultes Küchenpersonal
 - Code-Kennzeichnung der Zutaten in der Küche
 - Zubereitung der Bestellung nach Anforderung
 - Kennzeichnung der Bestellung



Wie kennzeichnen?

- wechselndes Tagesgericht – entweder Allergenkennzeichnung direkt oder zwingender Hinweis „Zu möglichen Allergenen fragen Sie bitte unser Personal“, Zutatenliste für Dokumentation / Personal erstellen
- Hinweis: „Bei uns sind alle Allergene überall enthalten“ – nicht zulässig, Kennzeichnung muss sich immer auf tatsächliche Zutaten beziehen
- auch Getränke nicht vergessen – Wein: Sulphite, Bier: Weizen, „weiße“ Kaffees: Milch (Softdrinks: Süßungsmittel)
- Getränke in Flaschen – sind verpackte Lebensmittel: Hersteller verantwortlich
- Halbfertig- oder Fertigprodukte – Hersteller selbst kennzeichnet auf der Verpackung, bei loser Ware in Begleitpapieren
- Außer-Haus-Lieferung – grds. Allergenhinweis vor der Bestellung auf der Internetseite, spätestens bei der Lieferung, wenn zuvor deutlich lesbar darauf hingewiesen wurde
- Büffet – schriftlicher oder mündlicher Hinweis möglich
- Sprache – bei zweisprachigen Karten auch Allergene

Lieber Gast, wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Gerichten



Allergenmanagement

- Welche „Vorprodukte“ setze ich ein und habe ich die Hauptallergene entsprechend Zutatenverzeichnis berücksichtigt?
- Liegen aktuelle Spezifikationen nicht verpackter Lebensmittel vor?
- Habe ich aktuelle (schriftliche) Informationen über enthaltene Hauptallergene in allen verwendeten Lebensmitteln?
- Was verwende ich als Rezeptzutat (Senf in Rouladen, Sellerie im Saucenansatz)?
- Womit schmecke ich ab (Gewürzsaucen)?
- Was verwende ich, um Saucen zu verfeinern und zu binden? Was ist im Dressing (Ei zum Binden, Milch und Sahne in Saucen, Mehl in der Panade)?
- Womit wird dekoriert oder garniert (Nüsse, Marzipan, Nougat)?
- Werden Überproduktionen in anderen Gerichten verarbeitet?
- Wie kann die Übertragung von Allergenen vermieden werden?



Allergenmanagement

- Qualitätsmanagement
 - Kommunikation mit dem Gast
 - Sorgfaltspflichten des Lebensmittelunternehmers
 - Verantwortlichkeiten
- Belastbares Allergenmanagement samt Dokumentation erleichtert die Beweisführung in Schadensfällen bis hin zu Schuldenerleichterungen (Exkulpation)



Allergenmanagement

Qualitätsmanagement

- Methode zur Identifizierung und Kontrolle allergener Stoffe
 - Orientierung an HACCP-Konzept
 - Ermittlung und Analyse von Gefahren (welche Allergene, cross contact)
 - Erkennung kritischer Lenkungspunkte (wie erfolgt „sauberes“ Arbeiten, korrekte Kennzeichnung)
 - Einrichtung von Überwachungsmaßnahmen (Kontrolle Kennzeichnung)
 - Festlegung von Korrekturmaßnahmen
 - Kontrolle der Maßnahmen
 - Dokumentation durchgeführter Maßnahmen
- Beweisführung / Exculpation im Schadensfall



Allergenmanagement

Qualitätsmanagement

- Produktspezifikationen festlegen
Rezepturen/Zutaten für einzelne Gerichte dokumentieren
- Zusicherung der Lieferanten zu allergenen Rohstoffen
per Formular
- Warenannahme
Allergencheck mit Dokumentation
- Lagerung
Sortierung nach Lebensmittelgruppen, ggf. Behälter, Vermeidung von Kreuzkontakten
- Produktion
sauberes Arbeiten, getrennte Arbeitsflächen oder effektive Zwischenreinigung,
Übertragungswege vermeiden, Kochen streng nach Rezeptur
- Ausgabe
Vermeiden von Kreuzkontamination im Service



Allergenmanagement

Qualitätsmanagement

- Verringerung von Kreuzkontamination
 - Kreuzkontakte möglich über Geschirr, Verpackungsmaterial, Bestecke, Hilfsmittel, Schneidebretter, Kleidung, Hände, Stäube oder schon in Rohstoffen
 - Hygienemaßnahmen streng einhalten:
 - Hände waschen, neue Handschuhe (und ggf. neue Arbeitskleidung anziehen)
 - an einem Arbeitsplatz ohne Allergene in der Umgebung arbeiten (Mehlstaub)
 - gründliche Reinigung von Arbeitsräumen, -flächen und Portionier-, Anrichte- und Servierstellen
 - gründliche Reinigung aller Werkzeuge und Geräte für Vorbereitung, Zubereitung und Lagerung
 - Brat- bzw. Frittierfett wechseln
 - Kontakt von leicht übertragbaren Allergenen (Mehl, Semmelmehl) mit Geschirr und Lebensmitteln minimieren
 - gut gereinigtes Geschirr und Vorlegebesteck verwenden
 - Allergiker-Mahlzeiten ggf. getrennt zubereiten

	Reinigungsmethode	Allergentest
Schnitzelpanierplatz	Reinigung der Eireste mit feuchtem Tuch	Ei positiv
Messer zu Brotschneiden	Reinigung per Hand mit Wasser und Seife	Gluten negativ
Plastikschneidbrett	Reinigung mit Wasser	Milch positiv, Ei negativ



Allergenmanagement

Qualitätsmanagement

- Mitarbeiterschulung

Schulungsinhalte:

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (Allergien, Unverträglichkeiten und deren Auswirkungen)
- Sensibilisierung bzgl. allergischer Reaktionen
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffen gem. Anhang II der LMIV
- Umfassendes Wissen über alle verwendeten Zutaten und Hilfsstoffe
- Kenntnisse über die Art und Weise der Allergeninformation im Betrieb und Weitergabe an den Verbraucher

Schulungsintervall: ggf. jährlich mit Hygieneschulung verbinden

Durchführung: durch internen oder externen Experten

Dokumentation der Schulung / Schulungsnachweise für Mitarbeiter



Allergenmanagement

Kommunikation mit dem Gast

- Erster Ansprechpartner: Bedienung, Servicepersonal
 - verlässliche Aussagen über die eingesetzten Rohstoffe/Zutaten
 - Sensibilisierung durch Schulung (wie wird mit Anfragen von Gästen umgegangen)
- Zusätzliche freiwillige Kennzeichnung / Maßnahmen
 - z.B. Hinweisschilder, Symbole möglich
 - aber: freiwillige Informationen dürfen nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sein (Art. 36 Abs. 2 LMIV)

Hinweis: Alle unsere Frühstücksbrötchen, Backwaren und Kuchen enthalten Gluten.



Allergenmanagement

Kommunikation mit dem Gast

- Cross-Contact-Hinweis zur Haftungsreduzierung in der Speisekarte?
 - gesetzlich derzeit nicht geregelt (Kommission erlässt ggf. Durchführungsrechtsakt)
 - Pro: sinnvoll, da für Allergiker mögliche Gefahren erkennbar sind
 - Contra: ständige Hinweise beschränken Auswahl z.T. nur unnötig, kaum Anreize, Kreuzkontakte zu vermeiden
 - Gestaltung:
 - textlich derzeit nicht festgelegt
 - darf nicht irreführend sein (!), daher nicht alle denkbaren Stoffe zur Absicherung wahllos aufzählen, sondern nur tatsächlich mögliche Stoffe ausdrücklich benennen
 - Informationscharakter für Allergiker muss erhalten bleiben
 - derzeit keine Schwellenwerte/Referenzdosen für maximal tolerierbare Mengen
 - Restrisiko bleibt (Allergie, Unverträglichkeit ./ Irreführung, Produkthaftung)
- Hinweis produkthaftungsrechtlich geboten, sofern Quellen von Kreuzkontaminationen nicht umfassend entfernt werden können



Allergenmanagement

Sorgfaltspflichten des LM-Unternehmers

- Wer ist Lebensmittelunternehmer?
Alle (natürliche und juristische Personen), die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt werden - also sämtliche Hersteller und Händler (auch Importeure) von Lebensmitteln sowie Gemeinschaftsverpfleger
- Sorgfaltspflichten:
 - nur sichere Lebensmittel in den Verkehr bringen (Verantwortung für sichere Erzeugung, Beförderung, Lagerung und Verkauf)
 - Rückverfolgbarkeit sicherstellen (Feststellung aller Lieferanten und Erzeuger)
 - Unterrichtung von Behörden, sofern Grund zur Annahme, dass LM nicht sicher sind
 - Präventionsmaßnahmen (Überprüfung kritischer Kontrollpunkte und Verfahren)
 - Sofortmaßnahmen ergreifen, wenn unsichere LM auf dem Markt gelangen



Allergenmanagement

Sorgfaltspflichten des LM-Unternehmers

- Delegation der Pflichten
 - Betriebsinhaber kann Aufgaben ganz oder teilweise delegieren, ggf. Externen beauftragen
 - Voraussetzungen:
 - Beauftragter muss fachlich und personell geeignet sein
 - ausdrückliche schriftliche Übertragung für bestimmten Tätigkeitsbereich
 - Bestimmung der einzelnen Aufgaben und Pflichtenbelehrung
 - Beauftragter muss in der Lage sein, ohne Weisung Dritter, die Maßnahmen zu ergreifen, die für die Erfüllung der Aufgaben erforderlich sind
 - Kontinuierliche Überprüfung, ggf. Kontrollsystem
 - Dokumentation der Sorgfaltsmaßnahmen und Kontrollen
 - Konsequenzen: Delegierender kann sich exkulpieren
 - d.h. durch den Nachweis der ordnungsgemäßen Auswahl und Leitung des Beauftragten kann sich Unternehmer der Haftung für verursachte Schäden entziehen
 - Verantwortung des Unternehmers bleibt bestehen, wenn fehlerhaft delegiert wurde



Allergenmanagement

Verantwortlichkeiten

- Kettenverantwortung
 - Jeden in der Kette der LM-Inverkehrbringer trifft die Verpflichtung im Rahmen seiner Möglichkeiten und des ihm Zumutbaren dafür zu sorgen, dass Beschaffenheit und Kennzeichnung von LM den rechtlichen Anforderungen entsprechen
- Stufenverantwortung
 - Im konkreten Einzelfall sind die zu stellenden Anforderungen, abhängig von der Stellung des am Verkehr beteiligten, unterschiedlich hoch (Hersteller ./.. Handel)
- Stufenübergreifende Verantwortung
 - Stufenübergreifende Zusicherung, dass vorangegangenes Glied der Kette die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllte (etwa durch vertragliche Regelung)
- Beweisführung / Exculpation im Schadensfall
 - Sofern Wareneingangskontrolle erfolgte und keine Verschlechterung der Ware im eigenen Herrschaftsbereich



Allergenmanagement

Verantwortlichkeiten in der LMIV

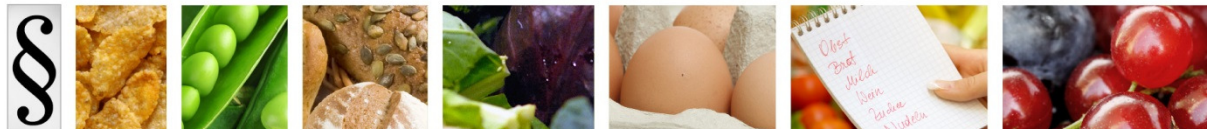
- Umfang der Verantwortlichkeit (Art. 8 LMIV)
 - verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel (*durch Etikett, sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschl. über moderne technologische Mittel oder mündlich*) ist der **Lebensmittelunternehmer**
 - LM-Unternehmer verantwortlich dafür, dass Informationen vorhanden und richtig sind
 - keine Änderungen der Vor-Informationen, wenn Irreführung des Verbrauchers zu befürchten
- Erleichterungen der Informationsweitergabe
 - bei Produkten (vorverpackte Lebensmittel) für die Gemeinschaftsverpflegung, die dort verarbeitet, zubereitet, aufgeteilt oder geschnitten werden (Art. 8 Abs. 7):
Angaben auf der Vorverpackung, auf dem Etikett, alternativ aus den Handlungspapieren, sofern gewährleistet, dass die Handlungspapiere dem konkreten Lebensmittel beiliegen oder vorher oder gleichzeitig versendet werden



Allergenmanagement

Verantwortlichkeiten in der LMIDV-Entwurf

- Verkehrsverbote
 - nur für vorverpackte Lebensmittel
- Straftatbestände und Ordnungswidrigkeiten
 - bzgl. Allergenkennzeichnung § 7 Abs. 3 Nr. 1 = wer entgegen § 4 LMIDV Lebensmittel gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt (*§ 4 Art und Weise der Kenntlichmachung von Allergenen in loser Ware*)
- Adressat ist der gem. Art. 8 LMIV Verantwortliche



Wann und wie geht's los?

- Verpackte Lebensmittel:
 - Lebensmittel, die vor dem 13.12.2014 mit alter Kennzeichnung im Verkehr sind, dürfen solange verkauft werden, bis die Bestände erschöpft sind
- Nationale DurchführungsV zur LMIV – Entwurf vom 08.07.2014:
 - Geltung voraussichtlich ab 13.12.2014
 - Regelungen zur losen Ware, Art und Weise der Allergen Kennzeichnung, Ordnungswidrigkeiten
- Allergenmanagement spätestens ab dem 13.12.2014, sinnvollerweise bedeutend früher und nicht erst m Weihnachtsgeschäft



Wann und wie geht's los?

- Allergenkennzeichnung als Dienstleistung am Kunden:
 - bewusst Zutatenlisten lesen und aufzeichnen
 - bewusster Rohstoffeinkauf und -einsatz
 - bewusst kochen, ggf. Anpassung von Rezepturen
 - bewusste Allergen-Hygiene
 - Kreuzkontamination vermeiden
 - Personal schulen (Service, Küche, Geschäftsführung)
 - Allergenkennzeichnung aktuell halten
 - Dokumentation für mögliche Kontrollen



13. November 2014

verbraucherzentrale

Brandenburg

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Annett Reinke

Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.

Tel. 0331 - 298 71 16

a.reinke@vzb.de

