

Allergenkennzeichnung

gemäß § 2 der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung



Seit dem 13. Dezember 2014 sind Sie als Lebensmittelunternehmer dazu gesetzlich verpflichtet Ihre Gäste und Kunden über allergene Zutaten und Stoffe in Ihren Speisen und Getränken zu informieren.

Die Regelung betrifft sowohl Handwerksbetriebe (Bäckereien, Metzgereien etc.), welche sogenannte „lose Ware“ im Thekenverkauf anbieten, als auch Gastronomiebetriebe jeder Art (Hotel- und Gaststättenbetriebe, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Imbissbetriebe etc.).

Mit dieser Übersicht wollen wir Ihnen eine Hilfestellung geben, wie Sie diesen Forderungen mit geringem und möglichst unbürokratischem Arbeitsaufwand gerecht werden können.

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Weizen und Weizenerzeugnisse
Gerste und Gerstenerzeugnisse
Dinkel und Dinkelerzeugnisse
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
Mandeln und Mandelerzeugnisse
Walnüsse und Walnusserzeugnisse
Pekannüsse und Pekanusserzeugnisse
Macadamia und Macadamianusserzeugnisse
Senf und Senferzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg)
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Roggen und Roggenerzeugnisse
Hafer und Hafererzeugnisse
Khorasan-Weizen bzw. Kamut und -erzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse
Milch und Milcherzeugnisse
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
Pistazien und Pistazienerzeugnisse
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
Lupine und Lupinenerzeugnisse

Bitte prüfen Sie nun Ihre Rezepturen sorgfältig und schulen Sie Personal dementsprechend.

Jedem Mitarbeiter muss bewusst sein, dass Rezepturänderungen eine Veränderung der Kennzeichnung als Folge haben muss.

Auch Ihr Verkaufs- und Servicepersonal mit direktem Kundenkontakt muss über die Bedeutung der Allergenkennzeichnung und das von Ihnen praktizierte Allergenmanagement informiert sein.

Wir schlagen Ihnen nachfolgend Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung, mit möglichst unbürokratischem Aufwand vor:

1. „Allergen-Kladde“

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß der Vorläufigen Lebensmittelinformationsergänzungsverordnung														
Allergene in unserem Speisen- und Getränkeangebot (siehe auch Liste in unserem Informationsangebot)	Milch		Ei		Weizen		Soja		Fisch		Schwefel		Sulfit	
	in	aus	in	aus	in	aus	in	aus	in	aus	in	aus	in	aus
Leberwurst	X				X									
Lebke														
Lebke (mit Milch)	X													
Lebke (mit Ei)			X											
Lebke (mit Weizen)					X									
Lebke (mit Soja)							X							
Lebke (mit Fisch)									X					
Lebke (mit Schwefel)										X				
Lebke (mit Sulfit)											X			

Dieses Dokument ist als Hilfe zu verstehen, welches Sie gerne verwenden können. Sie können sich jederzeit individuell auf Ihren Betrieb angepasste Formblätter erstellen. Dieses Dokument wurde im Januar 2015 basierend auf der aktuellen Rechtslage erstellt, es ist nicht rechtsverbindlich, soll Sie aber dabei unterstützen Ihren Verpflichtungen zu den aktuellen Kennzeichnungsvorschriften nachzukommen.
Formblatt Allergenkennzeichnung Aushang bzw. Anhang zur Speisekarte, Stand Januar 2015

Die Allergene werden in tabellarischer Form (=Kladde) dokumentiert. Hierbei sind Speisen oder/und Getränke in der linken Spalte aufzulisten. Die jeweils enthaltenen Allergene müssen in der Tabelle dann lediglich noch von Ihnen markiert werden. Diese Möglichkeit ist bei gleichbleibendem Angebot kompakt und sehr übersichtlich.

(Gerne können Sie unser Formular „Allergenkennzeichnung Allergen-Kladde“ nutzen)

2. „Allergen-Produktdatenblatt“

Jedes einzelne Produkt wird separat aufgeführt und kann nach Bedarf eingesehen werden. Die ausgefüllten Datenblätter sind alphabetisch oder durchnummeriert in einem Ordner abzuheften. Ihr Vorteil ist bei dieser Möglichkeit, dass bei Änderung Ihres Angebots einzelne Seiten schnell und unkompliziert ersetzt werden können.

(Nutzen Sie unserer Formular „Allergenkennzeichnung Produktdatenblatt“)

Allergen-Produktdatenblatt	
Produkt:	Erstellungsdatum:
Mit einem X markierte allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sind enthalten:	
<input type="checkbox"/>	Weizen und Weizenzerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Roggen und Roggenzerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Gerste und Gerstenerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Hafer und Hafenerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Dinkel und Dinklerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Khorasan-Weizen bzw. Kamut sowie Erzeugnisse daraus
<input type="checkbox"/>	Krebstiere und Krebstierzerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Eier und Eierzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Milch und Milchzerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Mandeln und Mandelzerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Walnüsse und Walnusserzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Pekannüsse und Pekanuszerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Pistazien und Pistazienerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Sellerie und Selleriezerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Senf und Senferzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid und Sulfit (ab eine Konzentration von mehr als 10mg/kg)
<input type="checkbox"/>	Lupine und Lupinerzeugnisse
<input type="checkbox"/>	Weichtiere und Weichtierzerzeugnisse

Formular Allergen-Produktdatenblatt Stand Januar 2015
Die Nutzung dieses Formulars stellt Ihnen die Möglichkeit dar, sich ein Hinweis über die Allergeneigenschaften und damit der erhaltungsgeleiteten und lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeiten gegenüber Ihren Kunden, sowie die Lebensmittelüberwachung. Dieses Dokument ist als Hilfe zu sehen, Sie können sich jederzeit individuell auf Ihren Betrieb angepasste Formblätter erstellen.

Für beide Möglichkeiten müssen die schriftlichen Aufzeichnungen stets leicht zugänglich sein. Kunden und Gäste müssen mit einem Hinweis auf diese Dokumentation aufmerksam gemacht werden.

HINWEIS:

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung. Ihr Team...

Dies muss über ein gut sichtbares Hinweisschild im Theken-, Buffet- oder Verkaufsbereich geschehen. (Gerne können Sie das Muster „Allergenkennzeichnung Hinweisschild“ nutzen)

In Menükarten ist zusätzlich ein Hinweis bei der Fußnotenerklärung anzubringen.

3. „Fußnotensystem“

Wie Ihnen von der Kennzeichnung enthaltener Zusatzstoffe bereits bekannt ist, gibt es auch für die enthaltenen Allergene die Möglichkeit einer Kennzeichnung über Fußnoten. Anstelle von Zahlen können Sie die Allergene alphabetisch mit Buchstaben nummerieren. Bitte ergänzen Sie diese, in der Legende.

Dieses Handout beschreibt Mindestanforderungen, Sie können jederzeit eigene, individuell auf Ihren Betrieb abgestimmte Formulare benutzen. Es gibt derzeit mehrere Möglichkeiten den Kennzeichnungsvorschriften gerecht zu werden, für Rückfragen und Beratung alternativer Kennzeichnungsvarianten stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Weitere Informationen und Formulare zu Ihrer Unterstützung, finden Sie auf unserer Homepage <http://www.lkkissingen.rhoen-saale.net> unter dem Fachbereich Lebensmittelüberwachung.