

Allergenkennzeichnung

Leitfaden und Umsetzungshilfen in die betriebliche Praxis

Seit Dezember 2014 gilt die neue nationale Allergenverordnung. Auf den letzten Drücker hat der Bundesrat eine vorläufige Verordnung verabschiedet, mit der die Kennzeichnung allergener Stoffe bei unverpackt verkauften Lebensmitteln geregelt wird. Wichtig dabei: Es ist – ergänzend zur schriftlichen Dokumentation – auch eine mündliche Auskunft möglich.

Nach dieser Verordnung müssen die 14 Haupt-Allergene auch in unverpackter Ware gekennzeichnet werden. Checkliste und Formblatt zur verpflichtenden Allergeninformation geben Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management.

Leitfaden „Allergeninformation“

Der DEHOHA-Bundesverband hat einen praktischen Leitfaden mit dem Titel „Allergeninformation – Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie“ zusammengestellt. Diese Publikation kann per E-Mail (carls@interhoga.de) bestellt oder beim DEHOGA Shop gekauft werden: www.dehoga-shop.de

DEHOGA-Mitglieder bezahlen für den Leitfaden 4,90 Euro, Nichtmitglieder 9,90 Euro. Teilnehmer an der DEHOGA-Hygieschulung erhalten ihn ohne zusätzliche Kosten.

Schriftlich oder mündlich: So müssen die Gäste informiert werden

Die vom Bundesrat beschlossene vorläufige Verordnung lässt folgende Möglichkeiten zu:

- Kennzeichnung in Speise-, Getränkekarten und Preisverzeichnissen.
- Kennzeichnung im Text der Speisekarte, unmittelbar an der Bezeichnung des jeweiligen allergenen Lebensmittels; „Enthält“ gefolgt von der allergenen Zutat. Beispiel: Schweizer Wurstsalat (enthält Erdnüsse, Kuhmilch, Sellerie, Senf) mit Weizenbrot.
- Alternativ können Sie mit Hilfe von

Fuß- und Endnoten arbeiten. Diese müssen durch Schriftart, Schriftstil oder Farbe hervorgehoben werden.

- Sollten Sie sich für ein anderes schriftliches oder elektronisches Kommunikationsmittel entscheiden (zum Beispiel für eine Kladde/einen Ordner oder für eine separate Allergikerkarte), so müssen Sie Ihre Gäste ent-

weder am Lebensmittel selbst oder auf einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hinweisen, wo und wie sie die Informationen erhalten bzw. abrufen können.

Generell gilt: Es ist wichtig, dass die Informationen Ihren Gästen unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Beispiel für einen Aushang-Text:

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

Falls keine ausführliche separate Allergikerkarte angeboten wird, reicht auch das Vorhalten eines Aktenordners oder einer „Kladde“, in der die Verwendung allergener Zutaten in Gerichten dokumentiert ist, zum Beispiel in Form einer Tabelle, die zum Beispiel Ankreuzmöglichkeiten bietet.

Nutzen Sie die Vorlagen des DEHOGA

Mündliche Auskunft: Die Verordnung sieht ausdrücklich die mündliche Auskunft als Ergänzung zur schriftlichen Dokumentation vor.

Allerdings ist dies an die vier folgenden Voraussetzungen geknüpft:



-Die mündliche Auskunft muss durch den Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal erfolgen.

-Mündliche Informationen/Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.

-Gleichzeitig muss für die Gäste (und ggf. für die Lebensmittelkontrol-

le) eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen. Hierbei ist eine Tabelle mit Ankreuzmöglichkeiten ausreichend.

- Außerdem muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim a-la-Carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.

Vorläufig keine Sanktionen

Die vorläufige Verordnung sieht keine Sanktionen vor. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden werden bis zum Inkrafttreten einer endgültigen Regelung – voraussichtlich im Sommer 2015 – keine Bußgelder verhängen, so das Bundesministerium. Eine Entwarnung ist das indes nicht, denn Probleme kann es trotzdem geben – dann, wenn ein Allergiker nicht oder falsch informiert wurde.

Rechtliche Fragen & Antworten Wer Auswege sucht, muss vorsichtig sein

Können sich Betriebe die komplizierte

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebröt, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate