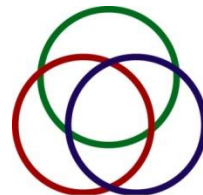




# ***Herausforderung: Allergenkennzeichnung in betrieblichen Kantinen ab 2014***

LMIV, Wünsche der Allergiker, Speisekartengestaltung

Dr. Sylvia Pfaff, 27. Juni 2014, 09:30 Uhr



**FIS - EUROPE**

# VO (EU) Nr. 1169/2011 - LMIV

## Kapitel IV – Verpflichtende Information über LM

### Artikel 9 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

(1) ... sind folgende Angaben verpflichtend:

...

- 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**;

...

## ***Artikel 44: Einzelstaatliche Vorschriften für nicht vorverpackte Lebensmittel***

Absatz (1) regelt:

- Angaben zu **Auslösern von Allergien und Unverträglichkeiten** (gemäß **Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c**) sind bei **loser Ware** verpflichtend.



## Anhang II      Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

### Glutenhaltiges Getreide

Namentlich: Weizen (Khorasan-Weizen, Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer und Hybridstämme

### Schalenfrüchte

Namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/ Queenslandnüsse

### Krebstiere

z.B. Krebs, Shrimps, Hummer, Languste

### Sellerie

### Eier

### Senf

### Fische

### Sesamsamen

z.B. Kabeljau, Pangasius, Baramundi, Korodai

< 10mg/kg

### Erdnüsse

### Schwefeldioxid u. Sulfite

### Sojabohnen

### Lupine

### Milch

(Einschließlich Laktose)

### Weichtiere

z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus

## Artikel 44: Einzelstaatliche Vorschriften für nicht vorverpackte Lebensmittel

Absatz (2) regelt:

Die Mitgliedsstaaten können nationale Vorschriften darüber erlassen, auf **welche Weise** und gegebenenfalls in **welcher Form der Angabe und Darstellung** die Angaben ... gemäß Absatz 1 bereitzustellen sind.



# *Entwurf aus Österreich*

## *Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über die Weitergabe von Informationen betreffend allergene Stoffe bei unverpackten Lebensmitteln und über allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel*

### **§ 3. Weitergabe der Informationen**

- (1) Lebensmittelunternehmer, die unverpackte Lebensmittel an Endverbraucher abgeben, haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen **verfügbar und leicht zugänglich** sind. Sie sind den Endverbrauchern **unaufgefordert** zur Verfügung zu stellen.

# Entwurf aus Österreich

- (2) Die Verpflichtung des Abs. 1 gilt auch dann als erfüllt, wenn an einer **gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft** ein Hinweis angebracht ist, dass die in § 2 genannten Informationen **auf Nachfrage** erhältlich sind.
- (3) Die Weitergabe der Informationen gemäß Abs. 2 hat durch dafür **geschulte** Personen im Lebensmittelunternehmen zu erfolgen. Die Anforderungen an die Schulung werden in Form einer **Leitlinie** durch die Österreichische Codexkommission herausgegeben.



# Entwurf aus Österreich

## § 4. Dokumentation

- (1) Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen auf einer **schriftlich geführten Dokumentation** beruhen.
- (2) Die Anforderungen an die Dokumentation zur Erfüllung von Abs. 1 werden in Form von **Leitlinien** durch die Österreichische Codexkommission herausgegeben.



## Artikel 21: Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

### (1) Anforderungen:

- a) aufführen im Zutatenverzeichnis **unter genauer Bezugnahme** auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses und
- b) die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses wird durch einen Schriftsatz **hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt**, z.B. durch Schriftart, -stil oder Hintergrundfarbe z.B. **Fett gedruckt/ Unterstrichen/ Farbllich abgesetzt**

## Artikel 21: Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

(Teil 2)

- Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen: „**Enthält: xy**“  
(Angabe der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs )
- Bei mehreren Zutaten aus einem in Anhang II aufgeführten Stoff, muss dies für **jede** dieser Zutaten kenntlich gemacht werden
- **Nicht erforderlich**, wenn Bezeichnung des Lebensmittels sich **eindeutig auf den betreffenden Stoff bezieht**  
z.B. „**Mandelhörnchen**“

# Woher kommt die Info?

## Welche Info/Doku?

- **Zutatenliste** auf Verpackungen (Allergene hervorgehoben)
- **Produktpässe**
- **Spezifikationen** (eigene oder vom Lieferanten)
- **Begleitpapiere** (z.B. Lieferschein)

## Welcher Weg?

- **Direkt** mit der Ware oder an der Ware
- **Elektronisch** per pdf (entweder vom Lieferanten oder über Online Katalog)
- **Elektronisch** in Form eines Datenaustausches (z.B. allergen.is – Informationssystem für allergene Inhaltsstoffe oder Barcode über GS1 Germany)

# Lebensmittel-Informationsverordnung

## Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

### Was die Lebensmittel-Informationsverordnung nicht vorschreibt:

- ob und wie unbeabsichtigte Kontaminationen gekennzeichnet werden
- dass spezielle Gerichte / Speisen für Allergiker angeboten werden sollten („Frei von ...“ )

## Artikel 44 – nationale Vorschrift zur Allergeninformation bei loser Ware

### Was wäre aus Sicht des DAAB zu regeln ...

- Wo ist der Hinweis auf Informationsmöglichkeit richtig angebracht – was heißt deutlich sichtbar – ist ein Hinweis in der Speisekarte ausreichend?
- Welche Schriftgröße muss mindestens verwendet werden? Was heißt gut lesbar?
- (nicht abschließende) Kennzeichnungs-Beispiele – sind alle Kennzeichnungsideen gleichwertig?
- Müssen „Milch“ und „Laktose“ bei Vorhandensein von Milch immer beide angegeben werden?
- Klärung der Verwendung von Gruppenbezeichnung

# Schulung

- Küchenpersonal und Servicekräfte müssen **Allergenwissen** haben.
- Information der **gesamten Belegschaft** bei hohem Risiko (z.B. wenn allergenfreie Produkte hergestellt werden)
- Klären Sie, ob Sie einen **Allergiker in der Belegschaft** haben und beziehen Sie diesen in die Schulung ein.
- Bewusstseins-Erhöhung zum Thema durch anschauliche Beispiele
  - Eigene Bilder der Herstellung, Branchenerkenntnisse (z.B. Vorfall beim Keksbacken)



Bildnachweis: clipart

# Allergeninformation

- **Produktbegleitende, schriftliche** Info ohne Nachfrage des Allergikers einsehbar (Basis für Speisenauswahl/ Kaufentscheidung)
  - ▶ Schilder an der Ausgabe mit der Auflistung der Allergene
  - ▶ Namentliche Auflistung der Allergene in der Speisekarte
  - ▶ Kodierte Auflistung der Allergene durch Zahlen oder Buchstaben (Codierung muss leicht zugänglich sein)
  - ▶ Produktbegleitende Symboldarstellung
  - ▶ **Herausforderung: tagesaktuelle Speisen** (handschriftliche Information)





# DAAB Umfrage 2013

## Allergeninformation bei loser Ware

Einzelbewertung verschiedener Kennzeichnungsvorschläge anhand von Schulnoten

Kennzeichnung anhand von	Beispiele	Beurteilung* (*gemittelte Schulnote)
1. Zutat/ Verkehrsbezeichnung	Casein, Vollei, Haselnussmehl, Cashewkerne	2,2
2. Allergenquelle	Milch, Ei, Haselnuss, Cashewkerne	2,1
3. Symbolen		3,7
4. Buchstaben mit Allergenbezug	M, Ei, Sch-Ha, Sch-Ca	4,7

## ***Tipps zur Hinweisgestaltung***

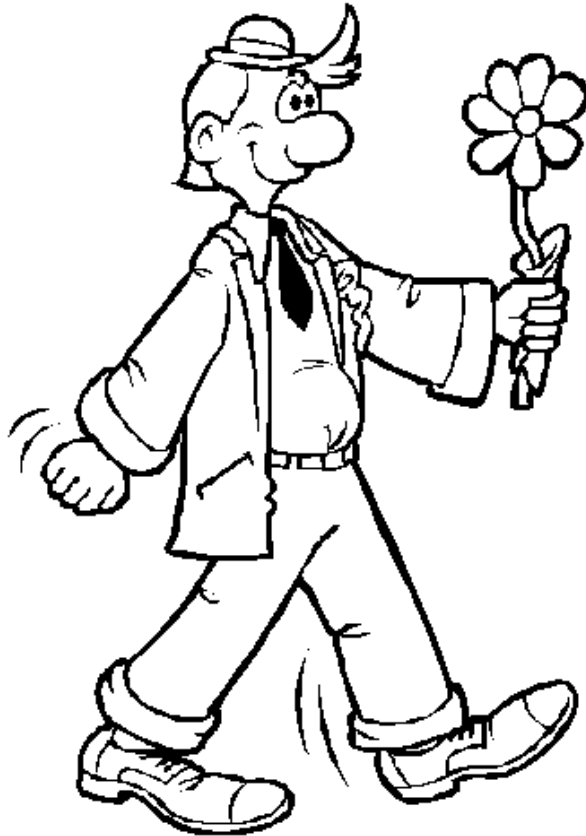
- Wenn ein Lebensmittel in einem Gericht verwendet wird, das zu den deklarationspflichtigen Allergieauslösern zählt, weisen Sie ggf. schon im Namen des Gerichtes darauf hin
  - z.B. ***Sommersalat mit Walnuss-Vinaigrette und Sesam-Weizen-Croutons***
- Nennen Sie die verwendeten deklarationspflichtigen Auslöser von Allergien unter dem Namen des Gerichtes auf der Speisekarte
  - z.B. ***Spaghetti Carbonara***  
***Enthält: Weizen, Ei, Milch***

## ***Tipps zur Hinweisgestaltung***

- Wenn Sie in der regulären Speisekarte nicht auf die Allergieauslöser hinweisen möchten, verfassen Sie eine gesonderte Speisekarte für Allergiker
- Weisen Sie durch ein Schild im Gastraum, einen Tisch-Aufsteller oder einen Hinweis auf der regulären Speisekarte darauf hin, dass Sie eine Karte mit zusätzlicher Information für Allergiker bereit halten:

***z.B. Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?***

***Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.***



**Herzlichen Dank für die  
Aufmerksamkeit ...**

**... ich stehe für Fragen  
zur Verfügung.**