GEWERBERECHT – G39

Stand: November 2024

Ihr Ansprechpartner
Ass. iur. Thomas Teschner
E-Mail
thomas.teschner
@saarland.ihk.de
Tel.
(0681) 9520-200
Fax
(0681) 9520-690

Kennzeichnung von Lebensmitteln im Gastgewerbe

Seit 13. Dezember 2014 gilt in ganz Europa die **Lebensmittelinformationsverordnung** (LMIV EU 1169/2011). Ziel der Verordnung ist es, Verbraucher über Allergene, Energie- und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren.

In Deutschland sind die Vorschriften zur Information über allergene Zutaten in unverpackten Lebensmitteln in der LMIDV (Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel) geregelt. Egal ob beim Bäcker, Metzger, im Restaurant, im Supermarkt oder in der Eisdiele: Unternehmer müssen Informationen darüber vorhalten, in welchen Produkten Zutaten enthalten sind, die möglicherweise Allergien auslösen.

Die Informationen, über potenziell allergen wirksamen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wurden, müssen für Verbraucher **unmittelbar und leicht zugänglich** sein. In Gast- bzw. Verkaufsräumen muss an gut sichtbarer Stelle ein **deutlicher Hinweis** erfolgen, wo und wie Kunden die Allergeninformation erhalten können. Bei verpackter Ware oder in Zutatenlisten müssen allergene Stoffe in den **Zutatenverzeichnissen** hervorgehoben werden.

Wer ist betroffen?

Die EU-Verordnung gilt für **Lebensmittelunternehmer** auf allen Stufen der Lebensmittelkette. Die Informationspflichten über potentiell wirksame Allergene gelten für alle Lebensmittel, die **für Endverbraucher bestimmt** sind. Das gilt auch für Lebensmittel, die durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Bäckereien, Metzger, Imbisse, Catering-Betriebe, Restaurants, Kantinen, aber auch Großhandel und Lieferanten für gastronomische Betriebe usw., müssen Informationen über mögliche Allergene in ihren Produkten für Gäste und Kunden bereithalten.

Zutaten, Spuren, Rückstände - Was ist das?

Der Lebensmittelunternehmer – vom Gastronom bis zum Hersteller – gewährleistet, dass Informationen über die Lebensmittel **vorhanden** und die Angaben **richtig** sind (u. a. Sicherstellung einer korrekten und lesbaren Allergen-Kennzeichnung).

Der Gast muss vor dem Zustandekommen des Kaufvertrags die Möglichkeit haben, einzusehen, ob und welche Allergene in den Speisen vorhanden sind. Die Kennzeichnung muss **in deutscher Sprache** erfolgen.

Zutat im Sinne der Verordnung ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Das heißt: Es müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden. Nicht maßgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind.

Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „kann **Spuren** von … enthalten“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten. Für Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht.

Rückstände gelten nicht als Zutaten. Sie müssen nicht ausgewiesen werden.

Kennzeichnung konkret – Nicht nur Allergene!

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel aufgeführt und hervorgehoben werden. Auch bei unverpackter Ware (z.B. an der Fleischtheke oder im Restaurant) ist die Information über Allergene notwendig.

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für **Lebensmittel-Imitate** (z.B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.

Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). Neu ist, dass ihre botanische bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden muss (z. B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokos)). Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung "pflanzliche Öle" bzw. "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Danach kann die Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck "ganz gehärtet" oder "teilweise gehärtet" versehen sein.

Einige **Fleisch- oder Fischprodukte** sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die z.B**. durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt** wurden. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter **Nanomaterialien im Lebensmittel** vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort "Nano" folgen.

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe "eingefroren am…" aufgedruckt.

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (z.B. „Energydrinks“). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung “Tee“ oder “Kaffee“ gilt diese Pflicht nicht. Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

Wie können die Bestimmungen umgesetzt werden?

1. Schritt

Überprüfen Sie, in welchen Gerichten welche Allergene vorhanden sind. Listen Sie Zutaten und Gewürze pro Rezept auf. Erstellen Sie eine Übersicht oder Tabelle mit den vorhandenen Informationen.

2. Schritt

Kontaktieren Sie alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Allergene in den gelieferten Produkten zu erhalten. Fügen Sie die Aufstellung Ihrer Übersicht oder Tabelle hinzu.

3. Schritt

Erstellen Sie eine Speisekarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potenziellen Allergenen. Beantworten Sie klar die Frage: Wie kommt der Gast an die Information der Allergene?

4. Schritt

Schulen Sie Mitarbeiter in der Küche und im Service. Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potenziellen Allergenen gestellt werden. Geben Sie niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.

5. Schritt

Überprüfen Sie die Betriebshygiene (eigene Durchführung oder externe Firmen engagieren) im Hinblick auf Allergenmanagement. Erstellen Sie in Eigenverantwortung ein Protokoll mit Fehlern, Aufgaben und Zeitplan für Erledigung.

6. Schritt

Überprüfen und dokumentieren Sie Risikofaktoren für Kreuzkontamination von der Lieferung der Lebensmittel, über die Lagerung bis zur Ausgabe der Speisen.

7. Schritt

Überprüfen und legen Sie den Herstellungsprozess klar fest. Teilen Sie die Posten und Verantwortlichkeiten inkl. Reinigung und Desinfektion ein. Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können. Stellen Sie die Dokumentation bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.

8. Schritt

Erstellen Sie eine Vorlage für die Dokumentation abweichender Rezepturen. Überprüfen Sie die Kennzeichnung für Catering, Buffet, Frühstück, Speisekarte. Stellen Sie die Dokumentation dafür sicher.

Beispiele

Als Beispiel dient ein gemischter Salat mit Senf im Dressing. Senf ist ein potentielles Allergen und muss deklariert werden.

1. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

„Gemischter Salat mit Senf-Dressing“

In der Bezeichnung ist das Allergen klar mit Senf erkennbar und muss daher nicht nochmal als Allergen aufgeführt werden.

2. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat
Enthält Senf

Geht aus der Bezeichnung der Speise nicht hervor, dass Senf verwendet wurde, muss dieser unter der Bezeichnung des Gerichtes klar erkennbar sein.

3. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat (11)

Voraussetzung: In der Speisekarte ist ein Verzeichnis vorhanden, dass der Nummer 11 das Allergen Senf zuweist. Anstelle von Nummern können auch Buchstaben oder Symbole verwendet werden.

4. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat

Voraussetzung: Sie haben in der Speisekarte oder im Aushang einen klaren und deutlichen Hinweis für den Verbraucher, dass es bezüglich der Allergene weitere schriftliche Informationen gibt. Dann ist auch eine mündliche Aussage korrekt, insofern es ein Rezeptbuch gibt, indem der Verbraucher die Allergene einsehen kann.

Tipp: Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die mögliche Geltendmachung von Haftungsansprüchen sind folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise- bzw. Getränkekarte ratsam:

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

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

Was müssen Sie als Lebensmittelunternehmer beachten, wenn sich Zutaten ändern?

Dazu ein Praxisbeispiel: Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, das im Normalfall keinen Senf enthält.

Schmeckt ein Mitarbeiter das Dressing ab und trifft die Entscheidung etwas Senf hinzuzugeben, obwohl Senf im Rezept bzw. auf der Speisekarte nicht vermerkt ist, spricht man von einer „**abweichenden Rezeptur**“.

Dementsprechend muss der Lebensmittelunternehmer reagieren und den Gast informieren, dass im Dressing Senf als Allergen vorhanden ist. Da eine Änderung der Speisekarte oder des Aushangs zu aufwendig wäre, darf in diesem Fall eine **mündliche Auskunft** erfolgen. Allerdings muss diese abweichende Rezeptur dokumentiert und der Kontrollbehörde sowie dem Verbraucher auf Verlangen vorgelegt werden. In der Regel gilt eine Aufbewahrungsfrist von zwei Jahren.

Mündliche Auskunft mit Dokumentation

Die nationalen Regelungen zur Allergenkennzeichnung (LMIDV) sehen in § 4 grundsätzlich die Möglichkeit einer mündlichen Auskunft über potenzielle Allergene bei unverpackten Lebensmitteln vor. Diese ist an konkrete Voraussetzungen geknüpft:

- Sie muss durch den Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal erfolgen.

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

- Gleichzeitig muss sowohl für die Gäste, als auch die Lebensmittelkontrolle eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen. Zusätzlich muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim À-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.

- Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.

Der schriftliche Hinweis kann wie folgt lauten:

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

Achtung: Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht "frei von" bestimmten Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann.

Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Besonderheiten im Fernabsatz

Ein Fernabsatz liegt vor, wenn Lebensmittel über online oder telefonisch verkauft werden. Die Kennzeichnung für Allergene und Zusatzstoffe muss auch hier gewährleistet sein. Das bedeutet, der Kunde muss **vor Kaufabschluss** über die Kennzeichnung informiert werden. Außerdem muss bei vorverpackten Lebensmittel die Nährwertangaben vorhanden sein. Im Catering kann man das in der Regel durch eine persönliche Beratung gewährleisten – am besten mit einer anschließenden Dokumentation.

Möglichkeiten zur Kennzeichnung

Es gibt u. a. folgende Möglichkeiten …

- Allergene in der Speisekarte direkt mit Bezeichnung vermerken.
- In der Speisekarte die Allergene mit Nummern, Buchstaben oder Symbolen vermerken und dazu eine Legende erstellen.
- Zusätzliche Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene bei den Gerichten plus Information per Aushang oder in der Standardspeisekarte, dass es eine Allergiker-Karte gibt.
- Mündliche Auskunft plus Aushang, der deutlich auf Allergiker-Information hinweist plus schriftliche Dokumentation.
- Speisen auf dem Buffet / in der Auslage mit einem Schild / Monitor und den Allergenen kennzeichnen.
- Speisen auf einem Aushang / Tafel / Schild mit Bezeichnung der Allergene kennzeichnen.
- Auch elektronische Informationsangebote sind möglich.

Beschreibung und Produkte

Getreideprodukte (Glutenhaltig) Wichtig: Einzelnes Produkt namentlich nennen!	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.
Krebstiere	Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.
Fisch	Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fisch-extrakte, Würzpasten, Saucen etc. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.
Schwefeldioxide und Sulfite	Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.
Sellerie	Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

	Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.
Milch und Laktose	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.
Sesamsamen	Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.
Nüsse Wichtig: Einzelnes Produkt namentlich nennen!	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekan Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
Erdnüsse	Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und –Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.
Eier	Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.
Lupinen	Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.
Senf	Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.
Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Soja-sauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl/-Fett.
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Bitte diese Bereiche bei der Kennzeichnung nicht vergessen

- Getränkekarten
- Speisekarten
- Frühstücksbuffet
- Seminare mit Kaffee / Kuchen
- Buffet Kalt- oder Warmspeisen

Was sind Lebensmittelzusatzstoffe?

Ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ist nach gesetzlicher Definition (VO (EG) 1333/2008, Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) „ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.“

Zusatzstoffe müssen gut sichtbar, leicht lesbar und mit nicht verwischbarer Schrift sowohl auf der Speisekarte als auch auf der Getränkekarte oder sonstigen Aushängen und Tischkarten gekennzeichnet werden.

Auf Zusatzstoffe muss entweder **in elektronischer oder schriftlicher Form** (beispielsweise Speisekarte, Getränkekarte, sonstige Aushänge, Tischkarten) hingewiesen werden.

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe untenstehende Tabelle). Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Übersicht Zusatzstoffe (Auszug)

Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180	„mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff" oder „konserviert"; auch zulässig: „mit Nitrit Pökelsalz"; „mit Nitrat"; „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Antioxidationsmittel E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	„geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächen-behandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole), E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle"; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate E 338 - 341, E 450 -E 452	„mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Coffein	„coffeinhaltig"	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig"	zum Beispiel Bitter-Lemon

Bekannte Fehlerquelle - Kreuzkontamination vermeiden!

Tortenmesser werden in der Regel im Verkaufsraum in einen Behälter gelagert. Das alleine kann schon ein Problem bezüglich der Hygiene darstellen. Durch das Schneiden verschiedenen Torten und Reste auf dem Messer entsteht eine Kreuzkontamination.

Wichtig: Tortenmesser sind nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zur Reinigen.

Für **Eisportionierer** gilt das Gleiche. Durch das Entnehmen von verschiedenen Eissorten ohne Zwischenreinigung besteht auch hier die Gefahr von Kreuzkontamination. Eisportionierer sind ebenfalls nach jedem Gebrauch (also jeder Eissorte) unter fließendem Wasser zu reinigen.

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Putz und Reinigungslappen sind hervorragende Keimüberträger. Zudem besteht eine sehr große Gefahr der Kreuzkontamination in Bezug auf Allergene.

Lösung: Verwenden Sie Einweglappen oder ein Farbsystem mit antibakteriellen Mikrofaserlappen für festgelegte Arbeitsbereiche.

Wenn auf einer **Grillplatte** panierte Lebensmittel verarbeitet werden, können auch hier für alle folgenden Lebensmittel eine Kreuzkontamination in Bezug auf Allergene entstehen.

Werden in einer **Fritteuse** verschieden Lebensmittel verarbeitet werden, die unter die Allergenkennzeichnung fallen, übertragen sich die Allergene auf alle folgende Lebensmittel. Bitte bedenken Sie diese Tatsache bei Ihrer Kennzeichnung.

Werden auf einer **Aufschnittmaschine** z.B. Käse und danach Wurst geschnitten, muss die Kennzeichnung der Allergene beachtet werden. Es ist zu empfehlen nach jeder Benutzung der Aufschnittmaschine diese zu Reinigen und zu Desinfizieren. So wird eine Übertragung von evtl. Allergenen vermieden.

Anlagen

Beispiel Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte

Getreideprodukte Gluten	Weizen	1	oder	A
	Roggen	1.1	oder	A.B
	Gerste	1.2	oder	A.C
	Hafer	1.3	oder	A.D
	Dinkel	1.4	oder	A.E
	Kamut	1.5	oder	A.F
Fisch		2	oder	B
Krebstiere		3	oder	C
Schwefeldioxide und Sulfite		4	oder	D
Sellerie		5	oder	E
Milch und Laktose		6	oder	F
Sesamsamen		7	oder	G
Nüsse	Mandel	8	oder	H.A
	Haselnüsse	8.1	oder	H.B
	Walnüsse	8.2	oder	H.C
	Kaschunüsse/Cashewnüsse	8.3	oder	H.D
	Pekannüsse	8.4	oder	H.E

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

	Paranüsse	8.5	oder	H.F
	Pistazien	8.6	oder	H.G
	Macadamianüsse	8.7	oder	H.H
	Queenslandnüsse	8.8	oder	H.I
Eier		9	oder	I
Lupinen		10	oder	J
Senf		11	oder	K
Soja		12	oder	L
Weichtiere		13	oder	M
Erdnüsse		14	oder	N

Beispiel „Bestellkärtchen“ für Allergiker

Der Gast kann ein Kärtchen ausfüllen, das mit der Bestellung in die Küche gegeben wird. Die Köche werden durch die Information nochmals sensibilisiert. Außerdem hat der Lebensmittelunternehmer im Zuge der Beweislast ein Dokument über die ihm vorliegenden Informationen des Gastes.

Eine Bitte an den Koch / die Köchin

Name: _____

Meine Auswahl

Vorspeise: _____

Hauptspeise:_____

Nachspeise: _____

Ich habe eine <u>Allergie</u> gegen:

☐ Getreideprodukte (Welches Gluten _____?) ☐ Sesamsamen

☐ Nüsse/Schalenfrucht (Welche _____?) ☐ Erdnüsse

☐ Weichtiere ☐ Fisch ☐ Krebstiere ☐ Soja Milch und Laktose

☐ Lupinen ☐ Schwefeldioxide und Sulfite ☐ Senf ☐ Sellerie

☐ Eier

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de

Beispiel für Dokumentation eines Rezepts

		Allergene														
Gericht	*Kleines Ragout von der Gans mit Maronen im Blätterteigkörbchen*	Getreideprodukte (Glutenhaltig)	Fisch	Krebstiere	Schwefeldioxide und Sulfite	Sellerie	Milch und Laktose	Sesamsamen	Nüsse	Eier	Lupinen	Senf	Soja	Weichtiere	Erdnüsse	Zusatzstoffe
	Zutaten															
Blätterteigkörbchen	Mehl	x														
	Butter						x									
	Ei									x						
	Salz															
Ragout von der Gans	Gänsefleisch															
	Maronen															
	Sahne						x									Stabilisator Carragen
	Weizenstärke	x														
	Beifuß															
	Salz, Pfeffer															
Dressing für Salat	Pflanzenöl															
	Essig-Branntweinessig				x											
	Zwiebel															
	Honig															
	Salz, Pfeffer															
Dekor	Croutons	x														
	Karottenchips	x														Knoblauchextrakt
	Geröstete Sonnenblumenkerne															

Rechtliche Grundlagen und Quellen

EU-Verordnung LMIV EU 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel:
https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV): https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Kennzeichnung von Lebensmitteln – Die neuen Regelungen:
https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/lebensmittel-kennzeichnung_node.html

Wir danken der DIHK für die zur Verfügungstellung der Informationen in diesem Merkblatt.

Dieses Merkblatt ist ein Service der IHK-Organisation für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes
Postanschrift: IHK Saarland · 66104 Saarbrücken · Büroanschrift: Franz-Josef-Röder-Straße 9 · 66119 Saarbrücken
Tel. 06 81/95 20-0 · Fax 06 81/95 20-888 · E-Mail: info@saarland.ihk.de · Internet: www.saarland.ihk.de