



Merkblatt zur Kennzeichnung allergener Stoffe bei Abgabe loser Ware

1. Wer muss Allergene kennzeichnen?

- Jeder, der Lebensmittel an den Endverbraucher ohne Vorverpackung (lose Ware) abgibt oder zum Verkauf anbietet oder Lebensmittel auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder diese vor ihrem unmittelbaren Verkauf vorverpackt.
- Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (im Artikel 2 der LMIV definiert: z.B. fest installierte oder mobile Verkaufsstände, Restaurants, Kneipen, Imbisse, Cafes, Kantinen, Caterer, Hotels oder Pensionen).
- Details siehe „Merkblatt über lebensmittelhygienische Anforderungen an Einrichtungen auf Wochen- und Jahrmärkten sowie bei öffentlichen Volks-, Straßen-, Grillfesten u. ä. Veranstaltungen“.

2. Welche Allergene müssen gekennzeichnet werden?

Allergene	Beispiele
Glutenhaltiges Getreide (Nennung der Getreideart!)	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan; Paniermehl, Soßenbinder, Backmischungen, Pasta
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Shrimps, Langusten; Krebsbutter, Paella
Eier	Flüssigei, Eiklar, Eigelb; Nudeln
Fische	Fische, Rogen; Kaviar, Worcestersauce
Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, in Erdnussöl vorfrittierte Produkte
Sojabohnen	Sojasprossen, Sojasauce, Sojalecithin
Milch (einschließlich Laktose)	Butter, Käse, Schmand, Sahne, Joghurt, Quark, Mascarpone
Schalenfrüchte (Nussartennennung!)	Nüsse, Mandeln, Pistazien; Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Sellerieknollen und -stangen; Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat; Würzmischungen, Senföl
Sesamsamen	Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)	Wein, Trockenfrüchte, Müsli, Müsliriegel
Lupinen	Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Muscheln; Austernsauce, -salat

Allergene Stoffe und die daraus hergestellten Erzeugnisse müssen gekennzeichnet werden.

3. Warum muss gekennzeichnet werden?

Allergene Stoffe können bereits in kleinsten Mengen allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen. Die betroffenen Personen können unterschiedlich auf allergene Stoffe reagieren, z.B. mit Hautreizungen, Schwellungen, aber auch mit Atemnot oder einem anaphylaktischen Schock. Zum Schutz dieser Verbrauchergruppe wurde die Allergen Kennzeichnung zur Pflicht, damit die notwendigen Informationen über die Verwendung bestimmter Zutaten rechtzeitig, verständlich und richtig zur Verfügung stehen.

4. Wie muss gekennzeichnet werden?

Bei der Abgabe unverpackter (loser) Ware gibt es verschiedene Möglichkeiten zur Bereitstellung der Pflichtinformationen (z.B. Bedientheke, Restaurant). In jedem Fall sind dem Kunden die Informationen **vor** Kaufabschluss und **vor** der Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung zu stellen. Die Kennzeichnung umfasst das Wort „**enthält**“, gefolgt von dem jeweiligen Allergen. Beinhaltet die Bezeichnung eines Lebensmittels bereits einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat (z.B. Senfsauce, Milchreis, Erdnussbutter), müssen die Hauptallergene nicht gesondert kenntlich gemacht werden. Alle Angaben sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.

5. Kennzeichnungsmöglichkeiten und Praxisbeispiele:

Kennzeichnungsmöglichkeit	Beispiel
auf dem Schild mit der Artikelbezeichnung am Lebensmittel	<i>Apfelkuchen</i> enthält: Weizen, Ei, Mandeln
auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen mittels Fußnoten	<i>Rehbraten mit Kräuterkruste</i> ^{h,k} h: Ei, k: Senf
mittels gut sichtbarem Aushang in oder an der Verkaufsstätte	<i>Salami-Käse-Brötchen</i> enthält: Milch, Senf, Weizen <i>Bienenstich</i> enthält: Weizen, Ei, Milch, Mandeln, Soja
durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation , die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist	- <i>Produktinformationsmappe</i> Umfassende Informationssammlung, auf die z.B. mittels Schild hingewiesen wird oder die gut sichtbar für den Kunden ausliegt. - „ <i>Allergikerspeisekarte</i> “ Spezielle Speisekarte, in der sämtliche Allergene vermerkt sind. Der Hinweis in allen übrigen Karten auf die Allergikerspeisekarte ist erforderlich.
mündliche Auskunft	Es muss mittels Hinweisschild auf die mögliche mündlich zu erfragende Information hingewiesen werden. Einsatz von geschultem Personal, das die Information vollständig geben kann und bei anfallenden Änderungen auch diese berücksichtigt. Die schriftliche Dokumentation für die im Produkt enthaltenen Allergene muss vorliegen und für Verbraucher und Behörden leicht zugänglich sein.

6. Wo kann das nachgelesen werden?

- Artikel 44 in Verbindung mit Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in der jeweils geltenden Fassung
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorlLMIEV) in der jeweils geltenden Fassung
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (<http://www.bmel.de/allergenkennzeichnung>)
- Informationsblatt des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V „Die Kennzeichnung von Lebensmitteln unter der Lupe“, August 2014 (http://www.lallf.de/fileadmin/media/PDF/lebensm/150115Flyer_Kennz_LM.pdf)
- Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ - DEHOGA-Leitfaden zur Allergeninformation, 2015 (www.dehoga-mv.de/branchenthemen/allergenkennzeichnungspflicht)