

Die neue Allergenkennzeichnung ab Dezember 2014 Unverpackte Lebensmittel im Fokus



© Foto:www.fairvital.com

Hautausschlag, Atemnot oder Magenbeschwerden – dies sind nur einige Symptome, die Nahrungsmittelallergiker nach dem Essen treffen können. Rund 15 bis 20 Prozent der deutschen Bevölkerung sind von einer Lebensmittelunverträglichkeit betroffen, weitere drei bis vier Prozent leiden unter einer Lebensmittelallergie. Die Suche nach dem auslösenden Allergen macht nicht nur den Betroffenen zu schaffen, sondern auch die Betriebsgastronomie muss sich spätestens jetzt mit diesem Thema beschäftigen. Im Dezember diesen Jahres endet nämlich die Übergangsfrist zur Änderung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vom 22. November 2011 wird die Allergenkennzeichnung neu geregelt. So müssen ab dem 13. Dezember 2014 Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung im Zutatenverzeichnis des Produktes besonders hervorgehoben werden. Dies kann zum Beispiel durch Schriftart, -stil oder Hintergrundfarbe gelöst werden. Zudem ist dann verpflichtend, dass unverpackte Ware gekennzeichnet werden muss. Unter unverpackten bzw. losen Waren sind Lebensmittel zu verstehen, die lose zum Verkauf angeboten werden. Hierunter fallen auch Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung, wie beispielsweise in der Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Aber wozu diese Verordnung? Die neue Regelung soll Allergikern helfen, versteckte Allergene meiden zu können und dadurch den Alltag zu erleichtern. Rund 90 Prozent der Nahrungsmittelallergiker reagieren auf die nachfolgenden Allergene mit Unverträglichkeiten. Aus diesem Grund gehören diese ab Dezember auch zur Kennzeichnungspflicht bei losen Waren:

CompendiumPlus
Institut für Weiterbildung
Kurt-Schumacher-Damm 16
49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
Martin Lögering
Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- **Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen)
- **Eier** (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin)
- **Fisch** (alle Fischarten)
- **Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter)
- **Soja** (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl)
- **Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein)
- **Schalenfrüchte** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- **Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie)
- **Senf** (z. B. Senfkörner und -pulver)
- **Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio)
- **Lupine** (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- **Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern)
- **Schwefeldioxid und Sulfit** (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

Fest steht, die Realisierung wird für die Gemeinschafts- und Systemgastronomie um einiges einfacher werden, als für das kleine Restaurant von nebenan, da hierin der Regel nicht unbedingt nach einem Rezept gekocht wird. Als Praxisbeispiel wird immer wieder die sogenannte „Kladdenlösung“, die in Betrieben des Fleischerhandwerks oder beim Bäcker eingeführt werden soll, vorgestellt: Diese sieht vor, dass an der Theke dieser Läden ein Ordner oder Infobroschüren ausliegen, in denen Kunden und Verkaufspersonal Informationen über allergieauslösende Zutaten nachlesen können. Nicht vergessen sollten Betroffene, dass sie auch selber aktiv werden müssen, denn Fragen kostet nichts, solange man dem Verkaufspersonal oder dem Kellner im Restaurant vertrauen kann und dieser dahingehend geschult ist.

Dies und viele weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Sie in unserem Seminar **„Lebensmittelrecht aktuell – Die neue Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln in der Betriebsgastronomie“**. Lassen Sie sich in diesem Seminar aufzeigen, wie die neuen Regelungen in Ihrer Betriebsgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung praktisch umgesetzt werden können, indem Sie sich bewusst machen, welche Allergene in Ihrem Betrieb vorkommen. Erfahren Sie, wie Sie die allergenen Bedingungen bei Rezepturen, der Lagerung, der Herstellung, Reinigung und der Ausgabe überprüfen können und stellen Sie mit dem Know-how aus diesem Seminar rechtzeitig die Weichen für ein funktionierendes Allergenmanagement in der Betriebsgastronomie Ihres Unternehmens.

CompendiumPlus
 Institut für Weiterbildung
 Kurt-Schumacher-Damm 16
 49078 Osnabrück

Tel. +49 541 40659726
 Fax +49 541 40659733

kontakt@CompendiumPlus.de
 www.CompendiumPlus.de

Ansprechpartner:
 Martin Lögering
 Gerald Deutmeyer

Text: Christin Kröger