

Allergeninformation

Seit **13. Dezember 2014** wird in der Europäischen Union das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht. Im Zuge dessen müssen Sie als Gastronom und Hotelier **bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (lose Ware)** Ihre Gäste verpflichtend über allergene Zutaten und Stoffe in Ihren Gerichten informieren. Wie dies geschehen kann, regelt die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV), die am 13. Dezember 2014 in Kraft tritt.

WER muss informieren?

Informieren müssen alle Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich gewerblicher Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. **Nach der europäischen Verordnung zählen dazu auch Restaurants, Kneipen, Imbisse, Cafés, Kantinen, Caterer, Hotels oder Pensionen. Ebenso Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien und der Lebensmitteleinzelhandel.** Alle Anbieter müssen ihren Kunden und Gästen verpflichtend Informationen über die in ihren Lebensmitteln verwendeten und nach der Zubereitung vorhandenen Allergene zur Verfügung stellen. Als Unternehmer sind Sie grundsätzlich verantwortlich für das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über Ihre Speisen.

WAS ist jetzt zu tun?

- Jeder Betrieb sollte seine Mitarbeiter in Küche und Service ausführlich über die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten informieren und das **DEHOGA-Plakat** „14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können“ aushängen.
- Wenn ein Gast zum Beispiel sagt, er sei allergisch auf Nüsse, muss jedem Mitarbeiter die Bedeutung dessen klar sein. Jedem Gast muss eine absolut sichere Auskunft gegeben werden. Sollten Mitarbeiter keine sichere Auskunft geben können, ist der Küchenchef zu kontaktieren.
- Wir empfehlen den Betrieben, sämtliche **allergene Zutaten** zu **identifizieren** und schriftlich festzuhalten. Nutzen Sie dazu unser **anhängendes Formblatt**, das Sie auch im DEHOGA Shop als ausfüllbares pdf-Dokument kostenlos herunterladen können (www.dehoga-shop.de).
- Legen Sie fest, wie Sie Ihre Gäste über die allergenen Zutaten informieren möchten. Die mündliche Auskunft ist auch möglich, sie ist jedoch an bestimmte Voraussetzungen geknüpft:

WIE kann informiert werden?

Die Verordnung bietet folgende Möglichkeiten der schriftlichen Information:

- **Kennzeichnung auf der allgemeinen Speisekarte** mit Angabe der allergenen Zutaten („Enthält“ gefolgt von der allergenen Zutat). Beispiel: Schweizer Wurstsalat (enthält Erdnüsse, Kuhmilch, Sellerie, Senf) mit Weizenbrot.
- Kennzeichnung auf der allgemeinen Speisekarte mit **Fuß- und Endnoten**. Diese müssen durch Schriftart, Schriftstil oder Farbe hervorgehoben werden. Bei der Kennzeichnung mit Fuß- und Endnoten kann auf das Wort „enthält“ auch verzichtet werden.
- Erstellung einer **separaten Allergikerkarte**. In diesem Fall ist jedoch der Gast darauf hinzuweisen, dass eine separate Karte vorgehalten wird. Dies kann in Form eines Aushanges erfolgen, der z.B. folgenden Hinweis enthält: *„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*
- Falls keine separate Allergikerkarte angeboten wird, reicht auch das Vorhalten **einer „Kladde“ oder eines Ordners**, in dem die Verwendung der allergenen Zutaten dokumentiert ist. Nutzen Sie hierzu anhängendes Formblatt. Sollten Sie sich für diese Lösung entscheiden, so müssen Sie Ihre Gäste ebenfalls in Form eines Aushanges darauf hinweisen, wo und wie die Gäste die Informationen erhalten können.

Auch eine **mündliche Auskunft** ist möglich. Allerdings ist diese an die folgenden Voraussetzungen geknüpft:

1. Die mündliche Auskunft muss durch den Gastwirt oder durch einen **hinreichend unterrichteten Mitarbeiter in Service und/oder Küche** erfolgen.
2. Mündliche Informationen/Auskünfte müssen unverzüglich **vor der Bestellung und vor Abgabe des Lebensmittels** zur Verfügung gestellt werden.
3. Gleichzeitig muss für die Gäste (und ggf. für die Lebensmittelkontrolle) auf Nachfrage eine leicht zugängliche **schriftliche Dokumentation** der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen (beispielsweise in Form eines Ordners). Nutzen Sie hierzu bitte anhängendes **Formblatt**.
4. 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 im Betrieb deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Informationen auf Nachfrage mündlich und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.

Wichtiger Praxishinweis: Schon mit der Gestaltung Ihrer Speisekarte können Sie Ihren Gästen wertvolle Hinweise auf die Verwendung allergener Zutaten geben. Nennen Sie die verwendeten Hauptallergene im Namen des Gerichtes, z.B. *„Waldorfsalat mit Apfel und Sellerie in Mayonnaisen-Dressing“*.

WELCHE Art der Allergeninformation sollte ich wählen?

Abhängig vom Umfang der Dokumentation bzw. der Anzahl der zu kennzeichnenden Allergene sollten Sie prüfen, ob Ihre Speisekarte dadurch noch lesbar bleibt. Zweifelsohne stellt sich auch die Frage, ob die Kennzeichnung in der Karte bei den nicht von Allergien betroffenen Gästen unnötige Irritationen auslöst.

Deshalb ist es wichtig, dass die Möglichkeit einer separaten Allergikerkarte oder einer „Kladde“ bzw. Ordners gewählt werden kann. In Verbindung mit einer „Kladden“- bzw. Ordner-Lösung ist dann auch die mündliche Information möglich.

Fazit

Die Umsetzung dieser nach EU-Recht und nationaler Regelung verpflichtenden Allergeninformation stellt für unsere Branche eine große Herausforderung dar, die mit einem enormen bürokratischen Aufwand verbunden ist. Die Unternehmer dürfen versichert sein, dass wir auf EU-Ebene wie auch im nationalen Verordnungsverfahren nichts unversucht gelassen haben, um diese neue Dokumentationspflicht abzuwehren.

Die vorläufige nationale Regelung enthält **keine Sanktionsvorschriften**. In der Konsequenz werden so die Lebensmittelüberwachungsbehörden bis zum Inkrafttreten einer endgültigen Regelung (voraussichtlich im **Sommer 2015**) keine Bußgelder verhängen. Dennoch bestehen aufgrund fehlerhafter Informationen über Allergene **haftungsrechtliche Risiken**. Daher empfehlen wir allen Beteiligten, die Regelungen zur verpflichtenden Allergeninformation ernst zu nehmen.

Für unsere weiteren Gespräche ist es enorm wichtig, Informationen zu Problemstellungen aus der betrieblichen Praxis zu erhalten. Ihre Sachverhaltsschilderungen würden wir dann auch gerne dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zur Verfügung stellen.

Weitere Informationen

Weitere Informationen enthält die **DEHOGA-Publikation „Allergeninformation - So informieren Sie Ihre Gäste richtig“**, die im DEHOGA Shop (www.dehoga-shop.de) bestellt werden kann (4,90 Euro brutto für Mitglieder bzw. 9,90 Euro brutto für Nichtmitglieder zzgl. Versandkosten). Dort können Sie auch das **Formblatt** zur Identifikation und Kennzeichnung der Allergene kostenlos herunterladen.

Ebenfalls im DEHOGA Shop erhältlich ist das **DEHOGA-Allergenposter** mit der Nennung der 14 Hauptallergene, das sich gut für die Sensibilisierung der Mitarbeiter eignet (laminiert und wischfest zum Aufhängen in der Küche, 1,00 Euro brutto für Mitglieder bzw. 2,00 Euro brutto für Nichtmitglieder zzgl. Versandkosten).

Berlin, 12. Dezember 2014