

Allergenkennzeichnung für offene Lebensmittel

Notwendigkeit der Allergenkennzeichnung

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Gemäß der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen neben der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auch bei allen offen angebotenen Produkten ab dem 13.12.2014 die enthaltenen Allergene angegeben werden.

Wann muss die Allergenkennzeichnung nicht erfolgen

- ✓ Wenn das Lebensmittel in der Bezeichnung auf das verarbeitete Allergen hinweist (z. B. **Erdnusscreme**, **Milchbrötchen**).
- ✓ Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene. Eine Regelmäßigkeit und somit eine Kennzeichnungspflicht liegt ab einer Aktivitäten von drei Veranstaltungen im Jahr vor. Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwartet ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest usw. sind von dieser Ausnahme ausgenommen. Die Allergenkennzeichnung muss erfolgen.

Art und Weise der Allergenkennzeichnung

- ✓ Die Angaben müssen vor Kaufabschluss (Achtung: Online-Shops, Lieferservice) zur Verfügung stehen.
- ✓ Die Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.
 - Auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels (z.B. bei Buffets, Theken)
 - In der Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnis (Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung bzw. beim Produkt darauf hingewiesen wird)
 - Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte (z.B. „unser Service für Allergiker“), mit Verweise wo die Allergenkennzeichnung einsehbar ist (z.B. extra Speisekarte/Ordner)
- ✓ Eine mündliche Auskunft über Allergene ist nur möglich wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können
- ✓ Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene erforderlich ist, muss in Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln geprüft werden, ob dort die Allergene benannt sind. Bei unverpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung/Gaststätte geliefert werden, muss die Angabe der Allergene in den Geschäftspapieren angegeben sein. Sind bei einem offen/lose bezogenen Produkt keine Angaben in den Geschäftspapieren enthalten, müssen beim Hersteller die Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen eingeholt werden. Gibt ein Hersteller eines vorverpackten Lebensmittels die freiwillige Information an „kann Spuren von ... enthalten“, ist zu empfehlen diese Information auch in der Speisekarte usw. an den Verbraucher weiterzugeben.

Welche Art der Allergenkennzeichnung ist nicht gestattet

- ✓ Pauschale Angabe wie z.B. „in unsere Gaststätte werden folgende Allergene verarbeitet:...“, „alle unsere Produkte können Spuren von ... enthalten“. Die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ ist eine freiwillige Angabe, ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung.
Achtung:
Spuren eines Allergens entstehen immer durch eine evtl. Verschleppung, es darf sich aber nie um eine Zutat handeln.
- ✓ Eine ausschließliche mündliche Auskunft

Vermeidung von Kreuzkontaminationen/Verschleppungen:

- ✓ Anbruchware (z.B. Gewürze, Mehl) sicher verschließen
- ✓ Rezepturen einhalten
- ✓ Zwischenreinigung bzw. getrennte Verarbeitung bei Verwendung allergener Waren
- ✓ Saubere Hände, saubere Arbeitskleidung
- ✓ Vorsicht bei staubender Ware (z.B. Mehl)
- ✓ Schöpfbestecke, Zangen etc. nicht gleichzeitig in anderen Behältern/andere Speisen verwenden

Folgende Allergene müssen angegeben werden

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
Glutenhaltige Getreide Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ✓ Maltodextrine auf Weizenbasis ✓ Glukosesirupe auf Gerstenbasis ✓ Getreide zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs 	Glutenhaltig	Weizen, Hartweizen, Weizenmalz, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Dinkel, Kamut, Einkorn, Zweikorn (Emmer), Triticale	Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Lupinen, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Nussmehle
Krebstiere	enthält Krebstiere	Krabbtentiere, Krebstiere und Krustentiere, Flusskrebse, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea	Adäquate Ersatzprodukte für Krebstiere und Krebszerzeugnisse sind nicht vorhanden!
Eier (gilt auch für Enten-, Tauben-, Gänse- und Wachteiler)	enthält Eier bzw. Eierzeugnisse	rohe Eier, Vollei, Flüssigei, Eigelb, Eiklar, Eipulver, Trockenei, Eiweiß, Gefrier- und vorgekochte Eier, Rührei, Omelette, Mayonnaisen, panierte Speisen, Liköre	Als Ei-Ersatzpulver für Bindung und Lockerung von Speisen, Backwaren: Mais- und Kartoffelstärke Spezialprodukte als Ei-Ersatz: Loprofin (statt Ei oder Eiklar)
Fisch und Fischerzeugnisse (See- und Süßwasserfische) Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird ✓ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird 	enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse	Fisch aller Art (tiefgefroren, abgepackt, mariniert, frisch, in Lake, Konserven), Kaviar, Presskaviar, Fischöl, Lebertran, Surimi (Seelachszerzeugnis), Fischmehl, Lachsersatz, Fischextrakt, Paella, Vitello Tonnato, Anchosen, Krill, Anchovis auf Pizza, Beluga, Sevruga, Sild	Adäquate Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnisse sind nicht vorhanden!
Erdnüsse	enthält Erdnüsse bzw. Erdnusszerzeugnisse	abgepackte oder lose Erdnüsse (mit oder ohne Schale), Erdnussbutter, -sauce, -creme, -flocken, -mehl, -mus, -paste, -mark, -öl (Arachisöl) Nussmischungen mit Erdnuss	Nüsse bzw. Schalenfrüchte Hinweis: Beim Einsatz von Nüssen/Schalenfrüchten ist zu beachten, dass es sich hierbei um ein anderes Allergen handelt.
Sojabohnen Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ✓ natürliche gemischte Tocopherole (E306) aus Sojabohnenquellen ✓ aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; ✓ aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen 	enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse	Sojabohnen, Sojasprossen, Sojaöl (z.B. Tamari, Shoyu), Sojamehl, -flocken, -kleie, -weiß, -milch, -margarine, -paste, -sauce, -getränke, Miso (Soja), Natto (Soja), Tempeh (Soja), Tofu (Soja), Fleischimitate (TVP), Edamame, Kinako, Okara, Shoyu, Tamari, Sojalecithin (E 322), Sojabohnen-Polyose (E 426)	Nutzung anderer Pflanzenöle Ersatz durch Milchprodukte, Getreide-, Kokos-, Reis-, Mandel und Haferdrinks, Seitan, Speisestärke Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.

Art des Allergens	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
<p>Milcheiweiß (aus Casein und Molkenprotein) Laktose (Milchzucker) Betrifft Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch</p> <p>Außer: ✓ Molke zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs ✓ Lactit</p>	<p>enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse</p>	<p>Vollmilch, Dickmilch, Magermilch, Milchpulver, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Milchprotein, Butter, Buttermilch, Kefir, Süßmolke, alle Käsesorten und Käseerzeugnisse, Sahne, saure Sahne, Rahm, Sauerrahm, Schmand, Joghurt, Speisequark, Creme fraiche, Milchcreme, Kondensmilch</p>	<p>püriertes Tofu, Lopino (Süßlupine), Hafercreme, Mandelmilch, Reismilch, Hafermilch, Kokosmilch, Dinkelmilch Hinweis: <i>Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i></p>
<p>Schalenfrüchte (Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- oder Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</p> <p>Außer: Nüsse zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs</p>	<p>enthält Schalenfrüchte (Nüsse)</p>	<p>Pasten, Mousse, Marzipan und Marzipanprodukte (Mandeln), Persipan, Butter, Saucen, Nuss-Öle, Gianduia</p>	<p>Nussöle können durch z. B.: Olivenöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt werden</p>
<p>Sellerie</p>	<p>enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse</p>	<p>Selleriestauden, -blätter, -stangen im Bund, mit ganzer Knolle, -extrakt, -granulat, -pulver, -gewürz, -salz</p>	<p>Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Sellerie in die Mischungen gelangt!</p>
<p>Senf</p>	<p>enthält Senf bzw. Senferzeugnisse</p>	<p>Alle Senfarten, -körner, -saat, -mehl, -pulver, -sprossen, -öl, Mostrich</p>	<p>Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Senf in die Mischungen gelangt!</p>
<p>Sesamsamen</p>	<p>enthält Sesamsamen</p>	<p>Sesamsamen, -mehl, -öl, paste (Tahini), -krokant, mit Sesam bestreute Backwaren (z. B. bestreute Hamburgerbrötchen oder Fladenbrot)</p>	<p>Als Ersatz können andere Samen wie Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne Sonnenblumenkerne etc. genutzt werden.</p>
<p>Schwefeldioxid und Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO₂</p>	<p>enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite</p>	<p>Schwefeldioxid SO₂ (E220) Sulfite: Natriumsulfit (E221), Natriumhydrogensulfit (E222), Natriummetabisulfit (E223), Kaliummetabisulfit (E224), Kalziumsulfit (E226), Kalziumbisulfit (E227), Kaliumbisulfit (E228)</p>	<p>Der Einsatz in der Küche ist eher beschränkt. Hier sollte z. B. auf andere Konservierungsstoffe zurückgegriffen werden, z. B. Säuern mit Zitronensäure etc.</p>
<p>Lupinen</p>	<p>enthält Lupinen</p>	<p>Lupinenkerne, -sprossen (auf Salaten!), -mehl, -kleie, -milch, -tofu, -konzentrat, -ballaststoffkonzentrat, -eiweiß</p>	<p>Soja, Weizen, Milchprodukte, Ei etc. Hinweis: <i>Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i></p>
<p>Weichtiere</p>	<p>enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)</p>	<p>alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone</p>	<p>Ersatzprodukte für Weichtiere sind nicht vorhanden!</p>

Verschiedene Beispiele zur Allergenkennzeichnung

1. „Fußnotenlösung“ z.B. in der Speisekarte

- Cocktail Swimming-Pool: weißer Rum, Wodka, Blue Curacao⁽¹⁾, Ananassaft, Kokosnusscreme⁽³⁾, Sahne⁽⁹⁾
- Bauernbrot^(a) mit Geflügelwienerle^(2,3,4,9,i) und Senf
- Überbackene Schinken-Käse-Seele^(1,2,3,4,a,g)
- Vesperplatte: Bauernbrot^(a), Salamiaufschnitt^(1,2,3,g,j), Spargel und Honigschinken^(2,i)
- Saurer Käse: Limburger^(laktosefrei), Zwiebeln, Bauernbrot^(a)
- Schlemmertöpfe: hausgemachte Spätzle^(a,c), Sahnesoße^(a,i,g,l), Würstchen^(2,3,4,9,i,j), Gemüse^(g)
- Rinderfilet mit Rotweinsauce^(5,l) und Kroketten
- Kinderteller Neptun: Fischstäbchen^(a,c,g), Remoulade^(c,f,g,i), Wedges
- Vanilleeis^(1,g) mit Marzipan-Krokant-Topping^(g,h)
- Pizza mit Meeresfrüchten^(a,d,g,n)
- Spaghetti^(a,ohne Ei) mit Veggi-Bolognese^(3,4,8,f,i)
- Rotwein: Lemberger mit Trollinger, Heilbronn, Qualitätswein^(l)
- Hefeweizen^(a), Colaweizen^(a,1,3,10)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | gewachst |
| 8 | mit Süßungsmittel |
| 9 | mit Phosphat |
| 10 | coffeinhaltig |
| 11 | chininhaltig |

Deklarationspflichtige Allergene

- | | |
|---|--|
| a | Glutenhaltig |
| b | enthält Krebstiere |
| c | enthält Eier und Eierzeugnisse |
| d | enthält Fisch und Fischerzeugnisse |
| e | enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| f | enthält Soja und Sojaerzeugnisse |
| g | enthält Milch und Milcherzeugnisse |
| h | enthält Schalenfrüchte (Nüsse) |
| i | enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| j | enthält Senf und Senferzeugnisse |
| k | enthält Sesamsamen |
| l | enthält Schwefeldioxid und Sulfite |
| m | enthält Lupinen |
| n | enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) |

2. Angabe der Allergene auf einem Schild an der Ware oder in der Nähe der Ware (z.B. bei Buffets, Theken)



3. Angabe der Allergene in einem Sammelordner pro Produkt

Rezept / Speise / Lebensmittel / Menü:	
enthält folgendes/folgende Allergen(e)	
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>

4. Angabe der Allergene in einem Sammelordner pro Produkt (mit Einzelauflistung Getreide/Nüsse (Bäckerei))

Produktname	Glutenhaltiges Getreide							Schalenfrüchte							Weitere Allergene													
	Weizen	Dinkel	Roggen	Hafer	Gerste	Grünkern	Zweikorn (Emmer)	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sesamsamen	Milch, Laktose	Eier	Erdnüsse	Soja	Sellerie	Senf	Schwefeldioxid, Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Fische	Krebstiere		

5. Angabe der Zusatzstoffe und Allergene pro Produkt in einem Sammelordner (Bäckerei, Metzgerei)

Artikel	Mit folgenden Zusatzstoffen (Klassenname)														Enthält folgende Allergene																		
	Konservierungsstoff	Farbstoff	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	Phosphat	Süßungsmittel	coffeinhaltig	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	Verdickungsmittel	Emulgator	Säuerungsmittel	Backtriebmittel	Säureregulator	Modifizierte Stärke	...	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier/-erzeugnisse	Fisch/-erzeugnisse	Erdnüsse/-erzeugnisse	Soja/-erzeugnisse	Milch/-erzeugnisse	Schalenfrüchte (Nüsse)	Sellerie/-erzeugnisse	Senf/-erzeugnisse	Sesamsamen	Schwefeldioxid/ Sulfite	Lupinen	Weichtiere		
	Jeweilige Verkehrsbezeichnung(en) und/oder E-Nummer(n) der Zusatzstoffe in den Spalten angeben																Keine weitere Definition notwendig (Kreuzchen genügt)																

6. Angabe der Zusatzstoffe und Allergene bei Kuchenspenden o.ä.

Produkt	
Hergestellt von	
Hergestellt am	
Mit folgenden Zusatzstoffen <input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff <input type="checkbox"/> mit Farbstoff <input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel <input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel <input type="checkbox"/> mit Phosphat <input type="checkbox"/> geschwefelt <input type="checkbox"/> chininhaltig <input type="checkbox"/> coffeinhaltig <input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker <input type="checkbox"/> geschwärzt <input type="checkbox"/> gewachst	Enthält folgende Allergene <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide <input type="checkbox"/> Krebstiere bzw. Krebstiererzeugnisse <input type="checkbox"/> Eier bzw. Eierzeugnisse <input type="checkbox"/> Fisch bzw. Fischerzeugnisse <input type="checkbox"/> Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse <input type="checkbox"/> Soja bzw. Sojaerzeugnisse <input type="checkbox"/> Milch bzw. Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte (Nüsse) <input type="checkbox"/> Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse <input type="checkbox"/> Senf bzw. Senferzeugnisse <input type="checkbox"/> Sesamsamen <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite <input type="checkbox"/> Lupinen <input type="checkbox"/> Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg

Veterinäramt – Lebensmittelüberwachung

Dienststelle Ravensburg

Friedenstr. 2

88212 Ravensburg

0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch

Ottmannshofer Str. 46

88299 Leutkirch

07561/9820-5710