



Der Oberbürgermeister

Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Merkblatt

**Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**

unter Beachtung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
vom 05. Juli 2017

Ab dem 13. Dezember 2014 ist mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 die Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sog. Allergene, auch für lose/nicht verpackte Lebensmittel sowie für Speisen und Getränken, die in Restaurants, Imbissen, Kantinen, Schulen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, verpflichtend.

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen wie z.B. Hautreizungen, Schwellungen, Verdauungsproblemen, aber auch Atemnot oder einen allergischen Schock auslösen. Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, wurden 14 Lebensmittel definiert, die am häufigsten zu Allergien und Unverträglichkeiten führen:

	Allergieauslöser lt. Gesetz	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Die Getreideart muss namentlich genannt werden</u>	Weizen (wie Dinkelweizen und Khorasanweizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme	Mehl, Flocken Grieß, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Eisorten	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierei, (Ov-)Albumin, Conalbumin, Globulin, Ovomucoïd, (Ovo-)Vittellin, Ovalmucin, Lipovittellin Trockenei, Lecithin (E 322), Lysozym (E 1105)
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Erdnussorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Sojabohnensorten	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

Stabsstelle Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachungsamt, Meidericherstr. 14

Tel. (0203) 283-6947, Fax (0203) 283-3021 Stand Mai 2018 Seite 1 von 5

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de



7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kuhmilch	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKib-beh), Creme Fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken (-protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz
8	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Schalenfrüchte müssen namentlich genannt werden</u>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschunüsse bzw. Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- oder Queenslandnüsse,	gemahlen, gehobelt etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L	E 220 – E 228	Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Meerrettich, Wein, Bier
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße

Diese sogenannten Hauptallergene müssen, sofern Sie in den von Ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln/Speisen enthalten sind, **dem Verbraucher schriftlich kenntlich gemacht werden**.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

- Bei Lebensmitteln, deren Bezeichnung sich bereits auf das Vorhandensein einer allergenen Zutat bezieht, müssen die Allergene nicht zusätzlich kenntlich gemacht werden.
 - z.B. *Mandelbrötchen, Senfsoße, Sesambrötchen*
- Bei „versteckten“ Allergenen müssen Sie jedoch gesondert auf das Vorhandensein des Allergens hinweisen. Auch wenn Sie selber keine allergenen Zutaten zur Herstellung Ihrer Produkte/Speisen verwenden, sollten Sie prüfen, welche allergenen Zutaten in den von Ihnen zugekauften und verwendeten Produkten enthalten sein können, die Sie kenntlich machen müssen.

Falsche bzw. fehlende Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.

z.B. „Pflanzliche Öle (aus Soja)“ oder „Lecithin (aus Eiern)“

- **direkt auf einem Schild bei dem Lebensmittel**

Beispiel:

<p>GEDECKTER APFELKUCHEN mit Farbstoff, geschwefelt enthält Weizen, Ei und Sulfite Stück 1,80 €</p>
--

- durch einen gut sichtbaren Aushang in der Verkaufsstätte (siehe Anlage)

Beispiel:

Die Dokumentation der im Lebensmittel/Speise enthaltenen Allergene kann z.B. mit Hilfe einer Tabelle durch Ankreuzen des betreffenden Allergens erfolgen, das dem abgegebenen Lebensmittel/Speise eindeutig zugeordnet werden kann. Bei Verarbeitung von glutenhaltigem Getreide und/oder Schalenfrüchten müssen die verwendeten **Getreide-** bzw. **Schalenfruchtarten namentlich** benannt werden. In diesem Fall kann anstelle des Kreuzes, der erste bzw. erste und zweite Buchstabe der Getreide- bzw. Schalenfruchtart in der Tabelle eingetragen werden.

In unseren Produkten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Enthält lt. Rezeptur das Allergen (ankreuzen)	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkelweizen, Khorasan-Weizen Roggen, Gerste,	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch (einschl. Laktose)	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Mandeln, Cashewnüsse, Haselnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	SO ₂ und Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Lebensmittel/ Speisen (eintragen)														
Wiener Schnitzel	W		X											
Shrimps-Salat		X												
- Honig-Senf-Dressing										X				
- Caesar-Dressing			X	X						X				

X = Zutat im Produkt verarbeitet/enthalten

- durch sonstige schriftliche („Kladde“) oder elektronisch bereitgestellte Unterrichtung

In der Verkaufsstätte muss ein deutlicher Hinweis erfolgen (z.B. auf einem Schild bei dem Lebensmittel, in einem Aushang), wo und wie Kunden die Allergeninformation erhalten können.

Beispiel: auf einem Schild bei dem Lebensmittel

<p>GEDECKTER APFELKUCHEN</p> <p>mit Farbstoff, geschwefelt</p> <p>„Die enthaltenen Allergene sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen.“</p> <p>Stück 1,80 €</p>	<p>GEDECKTER APFELKUCHEN</p> <p>z.B. „Die eingesetzte Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen.“</p> <p>Stück 1,80 €</p>
--	--

- Im Hefter können die im Lebensmittel enthaltenen allergenen Zutaten in Form einer Allergentabelle angegeben werden (siehe oben). Auch die Angabe eines Zutatenverzeichnisses für das jeweilige Lebensmittel ist möglich.

- **auf Speise-/Getränkekarten und Preistafel**

Die eingesetzten/enhaltenen Allergene können durch eine Fußnote auf der Speisekarte bzw. Preistafel kenntlich gemacht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Jedem Allergen wird eine Ziffer zugeordnet, die hinter dem Lebensmittel bzw. der Speisekomponente, die dieses Allergen beinhaltet, angebracht wird. Die Ziffern werden dann am Ende jeder Speisekartenseite bzw. Preistafel fortlaufend erläutert.

Beispiel:

<u>Getränke</u> Bier ^d Wein ^x
<u>Speisen</u> Wiener Schnitzel ^{a,g} mit Pommes Currywurst ^u mit Pommes

Beispiele für Fußnoten:

Enthaltene Allergene Nr. a-z siehe erste/letzte Seite der Speisekarte
--

- Die Ziffern werden in einer Liste erläutert, die am Anfang oder Ende der Speise- und/oder Getränkekarte eingelegt werden.

oder

Allergenkennzeichnung: a=Weizen, b=Dinkelweizen, c=Roggen, d=Gerste, e=Hafer f=Krebstiere, g=Eier, h=Fische, i=Erdnüsse, j=Sojabohnen, k=Milch, l=Mandeln, m=Haselnüsse, n=Walnüsse, o=Kaschunüsse, p=Pecannüsse, q=Paranüsse, r=Pistazien, s=Macadamianüsse, t=Queensland-nüsse, u=Sellerie, v=Senf, w=Sesamsamen, x=Schwefeldioxid und Sulfite, v=Lupinen, z= Weichtiere

- **durch mündliche Angabe**

Grundsätzlich ist die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Zutaten anzustreben. Es besteht aber auch die Möglichkeit der mündlichen Allergeninformation. Bedenken Sie dabei jedoch, dass falsche bzw. fehlende Informationen für einen Allergiker lebensbedrohlich sein können.

Um die Zuverlässigkeit der mündlich erteilten Allergeninformation sicherzustellen, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

1. Es muss schriftlich dokumentiert sein, welche allergenen Zutaten bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendet wurden.
2. Die schriftliche Dokumentation ist der zuständigen Behörde und dem Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich zu machen.
3. In der Verkaufsstätte muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Allergeninformation mündlich erfolgt und die Möglichkeit der Einsichtnahme der schriftlichen Dokumentation besteht. Die mündliche Allergeninformation ist dem Endverbraucher auf Nachfrage unverzüglich mitzuteilen.

