

Fragen und Antworten zu Informationen über Allergene

Wo ist die Liste der Allergene zu finden?

Die Rechtsvorschrift (Verordnung (EG) 1169/2011 Anhang II) enthält eine Liste der Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&from=FR>).

Können Sie allergisch auf einen Stoff reagieren, der nicht in der Liste aufgeführt ist?

Ja, das ist natürlich möglich. Der Anhang der Verordnung enthält eine Übersicht der Stoffe, die als die am häufigsten vorkommenden oder wichtigsten Auslöser von Unverträglichkeiten und/oder Allergien gelten. Stoffe, die nicht in dieser Liste angeführt sind, müssen demnach gemäß den Vorschriften nicht wie Allergene behandelt werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass nicht in dem Anhang aufgelistete Stoffe keine Allergien hervorrufen können.

Vorverpackte Lebensmittel:

Wie sind die Allergene auf dem Etikett anzugeben?

Befindet sich eine Zutatenliste auf dem Etikett, muss die allergene Zutat klar in der Zutatenliste angegeben sein. Diese Zutat muss sich deutlich von dem restlichen Text abheben; sie kann beispielsweise in einer anderen Schriftart oder Farbe angegeben oder aber unterstrichen werden usw.

Gibt es keine Zutatenliste, muss das Allergen hinter dem Wort „Enthält...“ angeführt werden.

Ist es Pflicht, neben der Zutatenliste separate Informationen über Allergene anzuführen?

Nein, in der Verordnung ist klar bestimmt, dass Informationen über Allergene nur in der Zutatenliste korrekt angegeben sein müssen, sofern eine solche Liste vorhanden ist.

Was steht in der Verordnung zum Thema Kreuzkontaminationen?

Momentan gibt es hierfür noch keine gesetzlichen Regeln. In erster Linie muss die Kontamination vermieden werden. Stellt sich nach der Ausarbeitung des HACCP-Plans heraus, dass es bei bestimmten Bestandteilen effektiv wahrscheinlich ist, dass sie in dem Enderzeugnis enthalten sind, muss ein Warnhinweis angebracht werden.

Achtung: Es ist nicht gestattet, einen Warnhinweis wie „kann Spuren von ... enthalten“ anzuführen, wenn dieser Bestandteil bereits als Zutat in dem Lebensmittel enthalten ist.

Es ist nicht ohne Weiteres möglich, vorsichtshalber vor dem eventuellen Vorkommen der 14 Allergengruppen zu warnen. Dies muss anhand einer Risikoanalyse bestätigt werden können.

Wie muss ich vorgehen, wenn auf dem Etikett einer Zutat, die ich verwende, steht, dass jene Spuren von Allergenen enthalten kann?

In der Verordnung sind diesbezüglich (noch) keine klaren Regeln festgelegt.

Dies ist von Fall zu Fall zu beurteilen. Sollten nach einer Risikoanalyse jedoch Zweifel bestehen, ist es besser, das Allergen auf dem Etikett des Enderzeugnisses anzugeben.

Wie sind Zusatzstoffe, die Allergene enthalten und aufgrund ihres Vorhandenseins in einer Zutat in dem Enderzeugnis enthalten sind und die keine technische Funktion in dem Enderzeugnis erfüllen, in einer Zutatenliste anzugeben?

Zusatzstoffe, die in einem Lebensmittel enthalten sind - und zwar nur aufgrund der Tatsache, dass sie in einer Zutat enthalten waren - und die keine technische Funktion mehr in dem Enderzeugnis erfüllen, müssen nicht in der Zutatenliste angeführt werden. Dies trifft jedoch nicht zu, wenn dieser Zusatzstoff einen allergenen Bestandteil enthält. In diesem Fall muss der Zusatzstoff in der Zutatenliste mit einem klaren Verweis auf den allergenen Bestandteil aufgeführt werden.

Müssen Allergene immer deutlich in der Zutatenliste hervorgehoben werden?

Ja, außer die Verkaufsbezeichnung verweist bereits explizit auf den allergenen Bestandteil. Zum Beispiel: Bei einem Kuchen mit der Bezeichnung „Mandelkuchen“ müssen alle Zutaten in der Zutatenliste angegeben werden, aber es besteht keinerlei Pflicht, noch mehr Nachdruck auf die Mandeln zu legen, indem beispielsweise eine andere Schriftart verwendet wird, sofern die Mandeln die einzigen Allergene darstellen. Werden allerdings andere Allergene angegeben und in der Zutatenliste hervorgehoben (z.B. „Weizen“), sollte das Enthaltensein der „Mandeln“ ebenfalls unterstrichen werden (ansonsten wäre dies für den Verbraucher zu verwirrend).

Wie ist eine Zutatenliste aufzusetzen, wenn dasselbe Allergen mehrere Male vorkommt?

Das Allergen muss jedes Mal hervorgehoben werden. „Soja“ kann demnach beispielsweise dreimal in derselben Zutatenliste vorkommen, wenn es in mehreren Zutaten, aus denen sich das Enderzeugnis zusammensetzt, verwendet wurde.

Ist die Angabe „Gluten“ korrekt, wenn Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sind?

Nein, es ist wichtig, die Art des enthaltenen oder genutzten Getreides, das die Ursache für dieses Gluten ist, explizit anzuführen. Denn man kann gegen eine Getreideart allergisch sein und gegen eine andere wiederum nicht. Das Gleiche gilt für Nüsse. Es genügt nicht, in der Zutatenliste darauf hinzuweisen, dass Nüsse enthalten sind. Auch hier muss genau angeführt werden, um welche Nussart es sich handelt, weil man auf eine Nussart allergisch reagieren kann und auf eine andere wiederum nicht.

Ist es richtig, dass eine sehr geringe Menge eines Allergens keinen Schaden anrichten kann?

Nein, mit Ausnahme von Sulfiten sind in den Rechtsvorschriften für keinerlei allergenen Bestandteil Werte, mit denen keine Gefahr einhergehen würde, festgelegt. Sobald ein Allergen enthalten ist,

kann dies eine Gefahr darstellen, und die Regeln im Zusammenhang mit der Information über Allergene müssen beachtet werden:

Für weitere Informationen: [Règles et conseils pour la mention des substances ou produits causant des allergies dans les denrées alimentaires préemballées](#)

Nicht vorverpackte Lebensmittel:

Wie muss der Verbraucher im Falle von nicht vorverpackten Lebensmitteln über Allergene informiert werden?

Die einschlägigen Gesetzesbestimmungen sind in dem K.E. vom 17. Juli 2014 beschrieben und noch ausführlicher in diesem Rundschreiben erörtert: <https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/default.asp#A1249145>

Sowohl die schriftliche als auch die mündliche Übermittlung von Informationen über Allergene an den Endverbraucher ist möglich, sofern eine bestimmte Anzahl an Bedingungen erfüllt ist.

Wer ist verpflichtet, im Falle von nicht vorverpackten Lebensmitteln Informationen über Allergene bereitzustellen?

Dies trifft auf jeden Anbieter zu, der unverpackte Lebensmittel direkt dem Endverbraucher anbietet; das kann auf der Ebene eines Supermarktes, einer Metzgerei, einer Bäckerei, eines Gemischtwarenladens, eines Caterers, eines Restaurants, einer Kindertagesstätte, einer Großküche usw. sein.

Wie können dem Verbraucher Informationen über Allergene im Falle von nicht vorverpackten Lebensmitteln schriftlich mitgeteilt werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten:

- Bei einem Metzger können die Allergene zum Beispiel auf einem kleinen Schild zusammen mit der Bezeichnung und dem Preis aufgeführt werden. In der Metzgerei kann für den Verbraucher zum Beispiel auch ein Buch oder ein Tablet mit den Informationen über Allergene für die einzelnen Erzeugnisse bereitgestellt werden usw.
- Bei Mahlzeiten, die nach einem festgelegten Rezept zubereitet werden, kann ein Restaurant die Allergene auf seiner Karte vermerken. Bei Tagesgerichten, die auf einer Tafel stehen, können die Informationen über Allergene unter der Bezeichnung des Gerichts angeführt werden.
- Bei Buffets können die Informationen über Allergene beispielsweise für jedes Gericht auf einem Schild mit dem Namen des jeweiligen Gerichts angegeben werden.
- Werden Mahlzeiten von einer Großküche an eine Schule geliefert, können die Informationen über Allergene auch auf dem Menü oder auf den Standardformularen, in denen die als Zutat enthaltenen Allergene angekreuzt würden, stehen.
- Betreiber von Eiswagen können die Allergene beispielsweise zusammen mit der Bezeichnung der Eissorte auf den einzelnen Behältern angeben, und ein eindeutiger Hinweis wie

„Unsere Eissorten enthalten alle Milch, unsere Hörnchen enthalten alle Weizen“ usw. kann auch angebracht werden.

Für den Fall, dass die Angabe der Allergene nicht direkt für den Verbraucher sichtbar ist, muss unbedingt ein deutlich sichtbarer und lesbarer Hinweis bezüglich der Stelle, an der die Informationen über Allergene gefunden werden können, angebracht werden. In diesem Fall ist es auch Pflicht, einen Hinweis vorzusehen, um den Verbraucher darauf aufmerksam zu machen, dass sich die Zusammensetzung der Erzeugnisse ändern kann.

Werden unverpackte Lebensmittel beispielsweise an verschiedenen Stellen in einem Supermarkt verkauft, müssen diese Hinweise in diesem Fall an jedem dieser Orte aufgehängt werden.

Für den Fall, dass sich ein Metzger für die mündliche Mitteilung der Informationen über Allergene entscheidet: Wie kann er dies am besten handhaben?

Erfolgt die Mitteilung an den Endverbraucher mündlich, sind fünf Bedingungen zu erfüllen:

- ✓ Erkundigt sich der Verbraucher nach den Allergenen, muss er die Informationen über Allergene unverzüglich erhalten können, und zwar an dem Ort, an dem das Lebensmittel zum Verkauf angeboten wird, und bevor dieser Verkauf abgeschlossen ist.
- ✓ Es muss ein schriftliches Verfahren zur Festlegung der Vorgehensweise geben, um sicherstellen zu können, dass die Informationen über Allergene ordnungsgemäß mitgeteilt werden.
- ✓ Dieses Verfahren muss an dem Verkaufsort verfügbar sein und für das Personal und für die FASNK einfach zugänglich sein.
- ✓ Das betreffende Personal muss im Hinblick auf die Problematik der Allergene und das Verfahren ausreichend geschult worden sein.
- ✓ Für das Erteilen dieser Informationen dürfen keine Kosten angerechnet werden.

Außerdem muss an dem Ort, an dem die Lebensmittel zum Verkauf angeboten werden, ein deutlich sichtbarer und lesbarer Hinweis angebracht sein, um den Verbraucher darüber zu informieren, dass er sich für Informationen über Allergene an das Personal wenden kann.

Zudem ist es Pflicht, einen Hinweis vorzusehen, um den Verbraucher darauf aufmerksam zu machen, dass sich die Zusammensetzung der Erzeugnisse ändern kann.

Was muss dieses Verfahren (mündliche Mitteilung von Informationen über Allergene) beinhalten?

Unter anderem sind die folgenden Aspekte bei der Ausarbeitung dieses Verfahrens von Belang:

- Wo kann ich Informationen über die in meinen Rohstoffen enthaltenen Allergene finden?
- Wo kann ich Informationen über die Allergene, die ich selbst verwendet habe, finden?
- Wie kann ich sicherstellen, dass die Informationen über Allergene, die ich weitergebe, noch stets aktuell sind?
- Wer ist für die Verwaltung der Informationen über Allergene verantwortlich?
- Was passiert, wenn der Verantwortliche abwesend oder nicht erreichbar ist?
- Was passiert, wenn sich aufgrund der Umstände nicht an das übliche Rezept gehalten wird?
- Wie erfolgt die Mitteilung der Informationen vom Verantwortlichen an den Endverbraucher?

- Ist diese Mitteilung stets gewährleistet, z.B. in Stoßzeiten oder im Falle der Beschäftigung von für befristete Zeit eingestelltem Personal?

Ein Standardformular zum Ausfüllen wurde ausgearbeitet, anhand dessen eine Antwort auf die oben genannten Fragen gegeben werden kann und welches bei der Festlegung der Arbeitsweise helfen kann.

Dieses Formular kann eventuell an die spezifische Situation des Unternehmens angepasst werden.

Standardformular, das im Falle der mündlichen Mitteilung von Informationen über Allergene für nicht vorverpackte Lebensmittel auszufüllen ist

1. Informationsverwaltung

a. Informationen über Rohstoffe

Sie müssen die Informationen über Allergene für alle in Ihren nicht vorverpackten Lebensmitteln enthaltenen Rohstoffe wiederfinden können. Dazu können Sie die Informationen, die auf den Etiketten oder auf den Begleitdokumenten angegeben sind, benutzen. Achten Sie auch darauf, diese Informationen beim Ankauf von neuen Erzeugnissen oder im Falle von neuen Lieferanten zu überprüfen.

Wer ist für diese Aufgabe verantwortlich?

.....
.....

Wie und wo kann man die Informationen bezüglich der Rohstoffe finden?

.....
.....

b. Informationen über Erzeugnisse aus eigener Herstellung

Achten Sie darauf, dass Sie die Informationen über die Allergene in den Erzeugnissen, die Sie selbst hergestellt haben, wiederfinden können. Dazu können Sie zum Beispiel die Produktdatenblätter oder Rezepte benutzen. Falls Sie nicht mit Produktdatenblättern oder Rezepten arbeiten, müssen die Informationen auf andere Weise verwaltet werden.

Wer ist für diese Aufgabe verantwortlich?

.....
.....

Wie und wo können die Informationen für die selbstgemachten Erzeugnisse gefunden werden?

.....
.....

c. Aktualisierung der Informationen

Achten Sie darauf, dass die Informationen immer auf dem neuesten Stand sind. Überprüfen Sie diese regelmäßig.

Wer ist für diese Aufgabe verantwortlich?

.....
.....

Wie häufig werden diese überprüft/aktualisiert?

.....
.....

2. Mitteilung der Informationen

Achten Sie stets darauf, dass die korrekten Informationen direkt vor Ort mitgeteilt werden können, wenn der Verbraucher darum bittet.

- ✓ Sind die Informationen zentral verfügbar und können alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen die Informationen einsehen und dem Verbraucher mitteilen? Ja/nein (Unzutreffendes streichen).
- ✓ Gibt es einen Verantwortlichen/eine begrenzte Anzahl von Verantwortlichen, um dem Verbraucher die Informationen mitzuteilen? Ja/nein (Unzutreffendes streichen).

Wenn ja:

- ✓ Wer ist der Verantwortliche?

.....
.....

- ✓ Was passiert, wenn der Verantwortliche abwesend oder nicht erreichbar ist?

.....
.....

- ✓ Wie werden die Informationen mitgeteilt (z.B. direkt vom Verantwortlichen an den Verbraucher oder über den Mitarbeiter bzw. die Mitarbeiterin)?

.....
.....

Welche Kriterien sind in Bezug auf die Schulung des Personals hinsichtlich der Problematik der Allergene und des Verfahrens zu beachten?

Diesbezüglich ist in den Vorschriften nichts genauer dargelegt. Alle betreffenden Personalmitglieder müssen über Grundkenntnisse bezüglich der Zutaten, die als Allergene angesehen werden, verfügen und wissen, dass mit ihnen vorsichtig umzugehen ist (z.B. die Kreuzkontamination vermeiden), dass dies schwerwiegende Folgen haben kann usw.

Müssen die Informationen über Allergene auch dann noch verfügbar sein, wenn ein Restaurant oder eine Schule systematisch nach den Allergenen fragt und auf diese Weise angepasste Mahlzeiten anbieten kann?

Ja, die Bestimmungen der Art. 2 und 3 des K.E. vom 17.07.2014 gelten nach wie vor. Nur die Anforderung in Artikel 5.1 muss nicht mehr erfüllt werden, d.h. der Hinweis, wo die Informationen über Allergene verfügbar sind, und der Hinweis, um die Verbraucher darauf aufmerksam zu machen, dass sich die Zusammensetzung der Erzeugnisse ändern kann.

Wie erfolgt die Übermittlung der Informationen über Allergene, wenn der Verbraucher beispielsweise ein Kleinkind oder ein Bewohner mit einer geistigen Behinderung ist?

Die Vorschriften gelten weiterhin; die Übermittlung bezüglich der Allergene muss sowohl mündlich als auch schriftlich möglich sein.

Das Personal, das in der Küche und/oder im Speisesaal arbeitet, muss sich demzufolge in Bezug auf die Informationen über Allergene auskennen und auf Nachfrage des Verbrauchers (sich an die Bedingungen der mündlichen Mitteilung halten!) die Informationen mündlich erteilen können. Alternativ können die Informationen auch aufgehängt werden. In Anbetracht der Zielgruppe sind diese Informationen in den meisten Fällen natürlich nutzlos. Neben den obigen Ausführungen wird deshalb angeraten, dass zum Beispiel ein Menü mit den Informationen über Allergene oder eine Tafel, auf der steht, wo diese Informationen über Allergene zu finden sind, usw. in den Räumen, in denen die Eltern ihre Kinder absetzen, angebracht wird.

Wie muss bei nicht verpackten Lebensmitteln in Bezug auf die Kreuzkontamination durch Allergene vorgegangen werden?

Genauso wie bei verpackten Lebensmitteln. Es muss folglich alles darangesetzt werden, um die Kontamination zu vermeiden. Wird anhand einer Risikoanalyse festgestellt, dass ein echtes Risiko besteht, kann der Verbraucher mithilfe eines Hinweises wie „Wir arbeiten auch mit Haselnüssen in unseren Herstellungsräumen“ usw. gewarnt werden.

Es ist nicht ohne Weiteres möglich, vorsichtshalber vor dem eventuellen Vorkommen der 14 Allergengruppen zu warnen. Dies muss anhand einer Risikoanalyse bestätigt werden können.

Dies ersetzt selbstverständlich unter keinen Umständen die Angabe der Allergene, die als Zutat verwendet werden.

Wie erfolgt die Übermittlung der Informationen über Allergene, wenn Sie beispielsweise eine Pizza telefonisch bestellen?

Man muss die Person, die die telefonischen Bestellungen aufnimmt, fragen können, welche Allergene in einem bestimmten Gericht enthalten sind, und die Antwort erhalten, bevor man eine Wahl trifft.

Müssen die Informationen über Allergene im Falle der mündlichen Mitteilung immer gegeben werden?

Nein, nur wenn der Verbraucher darum bittet. Es muss dann korrekt und schnell geantwortet werden können.