



Leitlinie

zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) ab 13.12.2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt).

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation dar und wird vom Unternehmen an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1 Zuständigkeit

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die die notwendige Allergeninformation erstellt, die an Endverbraucherinnen/Endverbraucher weitergegeben wird.

2 Informationsgrundlage

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer übernimmt die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt.

3 Erstellung der Allergeninformation

a) Lebensmittel, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („Handelswaren“)

Von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer werden schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der LMIV hervorgehen. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z. B. als Excel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen), in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

b) Lebensmittel, die einer weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („selbst produzierte Waren“)

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer ermittelt auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen die Allergene der einzelnen Zutaten. Sie/er verfügt für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen, aus denen die allergenen Zutaten ersichtlich sind.

c) Tagesangebote

Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer den Endverbraucher eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben. Sie/er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

4 Weitergabe der Allergeninformation

Die Weitergabe der Information an die Endverbraucherin/den Endverbraucher hat schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

- a) Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in dessen Nähe in einem Aushang, in Speise- oder Getränkearten oder Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form bereit zu stellen. Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden. Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.
- b) Wird die Allergeninformation durch die Lebensmittelunternehmerin/den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte etwa mit den Worten *„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“*.

5 Laufende Aktualisierung der Allergeninformation

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer hält die Allergeninformation auf aktuellem Stand. Sie/er nimmt insbesondere bei Änderungen des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte sowie bei Änderungen der verwendeten Zutaten die entsprechenden Anpassungen der Allergeninformationen vor.