



Checkliste für Gastronomiebetriebe zur verpflichtenden Allergeninformation nach der LMIV

Folgende Checkliste gibt Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management zur verpflichtenden Allergeninformation:

Allergenkennzeichnung

- Welche Allergene Sie kennzeichnen müssen, können Sie der Inhaltsangabe Ihrer Rohstoffe bzw. der Auflistung der Allergene (Anlage 1) entnehmen. Tragen Sie die Allergene in das beiliegende Formblatt für den internen Gebrauch (Anlage 2) ein (Ausfüllbeispiel in Anlage 4). Für die Liste für die Gäste kann die Anlage 3 verwendet werden (Ausfüllbeispiel in Anlage 5). Sie können die Allergene und Zusatzstoffe alternativ auch in einer gemeinsamen Liste aufführen, für die Liste für die Gäste kann die Anlage 6 verwendet werden.
- Legen Sie fest, auf welche konkrete Art und Weise Sie Ihre Gäste informieren möchten (Achtung: auch bei einer mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation der vorhandenen Allergene vorgenommen werden, zum Beispiel mit dem Formblatt in Anlage 3).

Die Kennzeichnung muss gut sichtbar, deutlich und leicht lesbar sein.

- Gemäß § 4 Absatz 2 bis Absatz 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) sind folgende Kennzeichnungen möglich:
 - (a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
 - (b) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten (ein Beispiel hierfür können Sie dem Merkblatt „Musterspeisekarte“ auf den Seiten 5-7 entnehmen),
 - (c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte,
 - (d) durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmen bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für die Endverbraucher*innen unmittelbar und leicht zugänglich ist (insbesondere Hefter und Bücher). Ein Hinweis darauf, wie die Angabe erfolgt, ist erforderlich (z.B. beim Lebensmittel oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte).
 - (e) Durch mündliche Auskunft, aber **NUR** unter folgenden Voraussetzungen:
 - Auf Nachfrage muss die mündliche Auskunft vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
 - Es muss eine schriftliche Aufzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe bezogen auf das Lebensmittel vor Ort vorhanden sein.
 - Die schriftliche Aufzeichnung muss leicht zugänglich sein.
 - An gut sichtbarer Stelle wird auf die mündliche Auskunft und die schriftliche Aufzeichnung deutlich und gut lesbar hingewiesen.

WICHTIG: Jede Art der Kennzeichnung / Auskunft muss vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittel bereitgestellt sein. Immer dann, wenn Angaben zu den allergieauslösenden Stoffen nach der LMIDV verpflichtend sind und eine Information der Verbraucher*innen erfolgen muss, **ist über die Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise über das identische Medium zu informieren** (§ 5 Absatz 2 Nummer 2 LMZDV). Dies bedeutet, dass Allergene und Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise aufgeführt werden müssen (zum Beispiel beide Angaben durch einen Aushang in der Verkaufsstätte).

- Stellen Sie die Informationen so bereit, dass die Gäste vor dem Bestellen die Möglichkeit haben, von den Informationen Kenntnis zu nehmen. Weisen Sie beispielsweise mittels eines Aushangs in Ihrem Verkaufsraum darauf hin, wo und wie die Gäste die Informationen erhalten.
- Telefonische oder elektronische Bestellung:** Wenn Sie Ihren Kund*innen zusätzlich die Möglichkeit einräumen, Speisen telefonisch oder online über einer Homepage zu bestellen (Lieferung oder Selbstabholung) gilt:

Die Allergeninformation muss vor Kaufentscheidung für Ihre Kund*innen ersichtlich sein.
 - zum Beispiel in einem Flyer oder einer Speisekarte als verständliche Fußnoten und/oder
 - zum Beispiel auf der Homepage unmittelbar in Nähe der jeweiligen Speisenauflistung.

Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen

- Setzen Sie Ihre Mitarbeiter*innen darüber in Kenntnis, welche Lebensmittel mit allergieauslösenden Stoffen in welchen Gerichten verwendet werden.
- Richten Sie zur Übersicht verwendeter Lebensmittel, Zutaten und Inhaltsstoffe ein Dokumentationssystem ein, das für alle Mitarbeiter*innen zugänglich ist.

Dialog zwischen den Gästen und dem Service

- Nehmen Sie die Anfrage von Lebensmittelallergiker*innen ernst. Es werden nur klare, verlässliche Informationen an die Gäste weitergegeben.

Einkauf – Lagerung - Zubereitung

- Achten Sie beim Einkauf von Produkten auf eine vollständige Kennzeichnung der Zutaten und Inhaltsstoffe. Regeln Sie, dass Ihre Lieferanten Sie informieren, wenn es zu Rezeptänderungen kommt.
- Informieren Sie Ihr Servicepersonal bei Rezepturänderungen.
- Sollten Sie Ihre Lieferanten wechseln, müssen Sie eine erneute Allergen-Dokumentation mithilfe der Anlage 1 durchführen.

Sie sollten im Umgang mit Lebensmittelallergiker*innen immer **folgende Grundregeln** beachten:

1. Geben Sie den Gästen niemals eine Auskunft, die unsicher ist.
2. Finden Sie die von den Gästen gewünschte Information heraus und stellen Sie diese bereit (im Zweifel informieren Sie die Gäste, dass es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben).

3. Bieten Sie den Gästen alternative, für sie verträgliche Speisen an.

Wichtige Anmerkungen:

- Eine durch Fehlinformation ungewollte Aufnahme von Allergenen kann bei den Betroffenen zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen und Sie sowie Ihre Mitarbeiter*innen erheblichen haftungsrechtlichen Ansprüchen aussetzen.
- Eine fehlende, unzureichende bzw. inkorrekte Allergen Kennzeichnung kann mit einem **Bußgeld in Höhe von bis zu 50.000 €** geahndet werden.



Hauptallergen* in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
<p>Glutenhaltiges Getreide <i>ist namentlich zu nennen !</i></p> <p>d. h., Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, • Maltodextrine auf Weizenbasis, • Glukosesirupe auf Gerstenbasis, • Getreide zur Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs 	<p>zum Beispiel aus Weizen: Bulgur (Weizen), Couscous (Weizen), Hartweizen, modifizierte Stärke (Weizen), Paniermehl (Weizen), Semmelmehl (Weizen), Stärke (Weizen), Weizenflocken, -graupen, -grieß, -keime, -kleie, -schrot, Weizenmalz, Weizenmehl, Weizenprotein/-eiweiß/-kleber</p>
<p>Krebstiere</p>	<p>zum Beispiel Crabmeat, Crustacea, Flusskrebs, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krabbenmehl, Krebsmehl, Krebspulver, Krill, Languste, Lobster, Prawns, Scampi, Seespinne, Surimi, Taschenkrebs</p>
<p>Eier</p>	<p>zum Beispiel Ei, Eigelb, Eiklar, Eilecithin, Eiöl, Eipulver, Eiprodukt, Eiprotein, Flüssigei, Flüssigeigelb, Flüssigeiweiß, Gefrierei, Gefriereeigelb, Gefriereeiweiß, Lysozym/ E 1105 (Ei), Ovo-Protein, Trockenei, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Vollei</p>
<p>Fisch</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird, • Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird 	<p>zum Beispiel Anchosen, Anchovispaste, Beluga, Fisch – alle Arten (zum Beispiel Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs etc.), Fischöl, Kaviar, Lachsersatz, Presskaviar, Sevruga, Sild, Surimi</p>
<p>Erdnüsse</p>	<p>zum Beispiel Erdnuss, Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusseiweiß, Erdnussflocken, Erdnussmark, Erdnussmehl, Erdnussmus, Erdnussöl, Erdnusspaste</p>
<p>Sojabohnen</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, • natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, • aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen, • aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen 	<p>zum Beispiel Emulgator (Sojalecithin), Miso (Soja), Natto (Soja), Sojaflocken, Sojagetränk, Sojalecithin, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tempeh (Soja), Tofu (Soja)</p>



Hauptallergen* in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
<p>Milch/Laktose(-intoleranz)</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molke zur Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, • Lactit 	<p>zum Beispiel Butter, Buttermilch, Casein/ Kasein, Caseinate/Kaseinate, Crème fraîche, Dickmilch, Joghurt, alle Käsesorten bzw. Käseerzeugnisse, Kefir, Kondensmilch, Laktalbumin, Laktoglobulin, Magermilch/-pulver, Milchcreme, Milcheiweiß/-protein, Milchpulver, Milchzucker/ Laktose, Molke, Molkeneiweiß/-protein, Molkenpulver, Rahm, Sahne, saure Sahne, Schmand/Sauerrahm, Speisequark, Vollmilch, Vollmilchpulver</p>
<p>Schalenfrüchte <i>sind <u>namentlich</u> zu nennen !</i></p> <p>d. h., Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs 	<p>zum Beispiel geschälte Nüsse, Kaschukerne/ Cashewkerne, Krokant/Haselnuss, Makronenmasse, Marzipan, Nougat, Nussraspel, -scheiben, -splitter, Nusscremefüllung, Nussmakronenmasse, Nussmark, Nussmus, Nuss-Nougat-Creme, Nussöle, Nussrohmasse, Nusszubereitung</p>
<p>Sellerie</p>	<p>zum Beispiel Gemüse (Sellerie), Gemüsebrühenextrakt (Sellerie), Gewürze (Sellerie), Gewürz- und Kräutermischung (Sellerie), Sellerie, Selleriegewürz, Selleriesalz, Suppengewürz (Sellerie)</p>
<p>Senf</p>	<p>zum Beispiel Gewürzmischung (Senf), Mostert, Mostrich, Senf, Senfkörner, Senfsaat</p>
<p>Sesamsamen</p>	<p>zum Beispiel Sesam/-samen, Sesamkrokant, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste</p>
<p>Schwefeldioxid/Sulfite (Intoleranz)</p> <p>Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l (als SO₂ angegeben).</p>	<p>zum Beispiel Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfid/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfid/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfid/E 221, Schwefeldioxid/E 220</p>
<p>Lupinen</p>	<p>zum Beispiel Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupinenprotein-Konzentrat</p>
<p>Weichtiere</p>	<p>zum Beispiel Austern, Mollusken, Muscheln, Oktopus, Schnecken, Tintenfisch</p>

Auch alle aus dem Hauptallergen gewonnenen Erzeugnisse sind kennzeichnungspflichtig.

* Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

** Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Beispiel Dokumentationsblatt - Allergene (intern)

Verwendete Zutat	Lieferant	Allergene																										
		glutenhaltiges Getreide a						b	c	d	e	f	g	Schalenfrüchte h								i	k	l	m	n	o	
		a1	a2	a3	a4	a5	a6							h1	h2	h3	h4	h5	h6	h7	h8							
		Weizen	Dinkel (Weizenart)	Khorasan-Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia- oder Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
Schweineschnitzel	Wolf GmbH																											
Senf, süß	Isarsenf OHG																					X						
Meerrettich	Isarsenf OHG																											
Mehl	Hubermair Großmarkt	X																										
Salz	Hubermair Großmarkt																											
Pfeffer	Hubermair Großmarkt																											
Butterschmalz	Schmalzl KG											X																
Ei	Hühnerhorst KG							X																				
Semmelbrösel	Leimar GmbH	X																										

Produkt / Speise: Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln

Auszeichnung in der Speisekarte: Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{a1, c, g, k}

erstellt am:

aufgezeichnet durch:

