Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
Lebensmittel.kvr@muenchen.de

Checkliste zur verpflichtenden Zusatzstoffinformation bei loser Ware nach der LMZDV

Gemäß § 5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) müssen Zusatzstoffe bei loser Ware (d. h. nicht vorverpackten Lebensmitteln) kenntlich gemacht werden.
Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln im Sinne der LMZDV handelt es sich um Lebensmittel, die

- ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- auf Wunsch am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und im Bedienverkauf abgegeben werden.

Die nachfolgende Checkliste enthält Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management zur verpflichtenden Zusatzstoffinformationsangabe.

Zusatzstoffkennzeichnung

❒ Welche Zusatzstoffe Sie kennzeichnen müssen, können Sie der Inhaltsangabe Ihrer Rohstoffe bzw. der Auflistung der Zusatzstoffe (Anlage 1) entnehmen.
Tragen Sie die Zusatzstoffe in das beiliegende Formblatt für den internen Gebrauch (Anlage 2) ein (Ausfüllbeispiel siehe Anlage 4). Für die Liste für die Gäste kann die Anlage 3 verwendet werden (Ausfüllbeispiel siehe 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 oder elektronische Dokumentation der vorhandenen Zusatzstoffe vorgenommen werden, zum Beispiel mit dem Formblatt in Anlage 3.

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

Gemäß § 5 Absatz 2 Nummern 1 und 2 LMZDV in Verbindung mit § 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 Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für die Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist (insbesondere Hefter und Bücher/Tablets). Ein Hinweis darauf, wie die Angabe erfolgt, ist erforderlich (z.B. beim Lebensmittel oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte). Eine reine Kennzeichnung z.B. durch einen QR-Code ist nicht zulässig – ein solcher kann lediglich zusätzlich verwendet werden, um die Zusatzstoffkennzeichnung zu hinterlegen.

(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 oder elektronische Aufzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe bezogen auf das Lebensmittel vor Ort vorhanden sein.
- Die schriftliche oder elektronische Aufzeichnung muss unmittelbar und leicht zugänglich sein.
- An gut sichtbarer Stelle wird auf die mündliche Auskunft und die schriftliche oder elektronische 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 eine Homepage zu bestellen (Lieferung oder Selbstabholung) gilt:

Die Zusatzstoffinformation 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 deklarationspflichtigen Zusatzstoffen in welchen Gerichten verwendet werden.

❒ Richten Sie zur Übersicht verwendeter Lebensmittel, Zutaten und Inhaltsstoffe ein Dokumentationssystem ein, das für alle Mitarbeiter*innen zugänglich ist.

Einkauf/Lagerung/Zubereitung

❒ Achten Sie beim Einkauf von Produkten auf eine vollständige Kennzeichnung der Zutaten und Inhaltsstoffe. Regeln Sie, dass die Lieferanten Sie informieren, wenn es zu Rezeptänderungen kommt.

❒ Informieren Sie Ihr Servicepersonal bei Rezepturänderungen.

❒ Sollten Sie Ihre Lieferanten wechseln, müssen Sie eine erneute Zusatzstoff-Dokumentation mithilfe der Anlage 1 durchführen.

Wichtige Informationen:

- Eine fehlende, unzureichende bzw. inkorrekte Zusatzstoffkennzeichnung kann mit einem **Bußgeld in Höhe von bis zu 50.000 Euro** geahndet werden.

Anlage 1 – Auflistung deklarationspflichtige Zusatzstoffe*

Art der Zusatzstoffe	Kenntlichmachung bei loser Ware	Kann beispielsweise in folgenden Lebensmitteln enthalten sein
Farbstoffe** zum Beispiel: E 100 bis E 180	**mit Farbstoff**	Speiseeis, Desserts
Bei Verwendung der Azofarbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ***	**mit Farbstoff**: [**Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs**]: **Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen**	Erfrischungsgetränke, Süßwaren
Lebensmittelzusatzstoffe, die zur Konservierung verwendet werden** zum Beispiel: E 200 bis E 219, E 234, E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105	**mit Konservierungsstoff** oder **konserviert**	Feinkostsalate, Mayonnaise, Käse
Bei ausschließlicher Verwendung von Nitrat und/oder Nitritpökelsalz** (E 249 / E 250, E 251 / E 252)	Die Angaben zu Konservierungs- und Antioxidationsmitteln können ersetzt werden a) für Lebensmittel mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe **mit Nitritpökelsalz** b) für Lebensmitteln mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt durch die Angabe **mit Nitrat** c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt durch die Angabe **mit Nitritpökelsalz und Nitrat**	Koch- und Rohpökelwaren (zum Beispiel Kochschinken), Hart- und Schnittkäse
Bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452**	**mit Phosphat**	Fleischerzeugnisse (zum Beispiel Kochschinken, Leberkäse)
Lebensmittelzusatzstoffe, die als Antioxidationsmittel verwendet werden** zum Beispiel: E 310 bis E 321	**mit Antioxidationsmittel**	Backwaren, Würzmittel
Lebensmittelzusatzstoffe, die als Geschmacksverstärker verwendet werden** zum Beispiel: E 620 bis E 635	**mit Geschmacksverstärker**	Gewürzmischungen, Sojasoßen
Eisen-II-gluconat (E 579) oder EisenII-lactat (E 585)**	**geschwärzt**	Schwarze Oliven

Anlage 1 – Auflistung deklarationspflichtige Zusatzstoffe*

Art der Zusatzstoffe	Kenntlichmachung bei loser Ware	Kann beispielsweise in folgenden Lebensmitteln enthalten sein
Lebensmittelzusatzstoffe der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901-E 905 und E 914 zur Oberflächenbehandlung**	**gewachst**	frisches Obst und Gemüse
Süßungsmittel mit Ausnahme von Tafelsüßen zum Beispiel: E 950 bis E 952, E 954, E 957, E 959, E 960	**mit Süßungsmittel(n)**	Feinkostsalate, süß-saure Konserven, Desserts, Erfrischungsgetränke
Süßungsmittel in Tafelsüßen zum Beispiel E 950 bis E 952, E 954, E 957, E 959	**auf der Grundlage von […]**, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Flüssiges Süßungsmittel, Süßstofftabletten
Aspartam (E 951) oder AspartamAcesulfamsalz (E 962)	**enthält eine Phenylalaninquelle**	Feinkostsalate, Soßen, Erfrischungsgetränke
über 10 Prozent zugesetzte, mehrwertige Alkohole der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968	**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**	Senf, zuckerfreie Desserts, Fertigsoßen

* Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.
** Die Angabe dieses Zusatzstoffs kann ausnahmsweise entfallen:
- bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis
- wenn der Zusatzstoff über Zutaten in ein Lebensmittel gelangt und dort keine technologische Wirkung mehr ausübt.

*** Sonderfall: Unabhängig von der LMZDV sind die Azofarbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 gemäß Art. 24 in Verbindung mit Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008 zusätzlich zu kennzeichnen. Die alleinige Angabe „mit Farbstoff“ ist in diesem Fall nicht ausreichend. Hiervon ausgenommen sind Lebensmittel, bei denen der Lebensmittelfarbstoff/die Lebensmittelfarbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurde/wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern und Getränke mit mehr als 1,2 % Alkohol.

Anlage 2 - Zusatzstoffdokumentation (intern)

Verwendete Zutat	**Lieferant**	**Zusatzstoffe**
		Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung

Produkt / Speise:
Auszeichnung in der Speisekarte:
erstellt am: aufgezeichnet durch:

Anlage 3 - Zusatzstoff-Dokumentation (für Gäste)

Gericht	**Zusatzstoffe**
	Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung

erstellt am:

Anlage 4

Beispiel Dokumentationsblatt – Zusatzstoffe (intern)

Verwendete Zutat	Lieferant	Zusatzstoffe
		Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung
Schweinefleisch	Wolf GmbH	
Käse	Hubermair Großmarkt	Konservierungsstoff E 200 **oder** mit Konservierungsstoff 1
Kochschinken	Wolf GmbH	Konservierungsstoff E 250, Geschmacksverstärker E 621 **oder** mit Konservierungsstoff 1, mit Geschmacksverstärker 2
Kartoffelsalat	Hubermair Großmarkt	Süßungsmittel E 954, Konservierungsstoff E 200, Geschmacksverstärker E 620 **oder** mit Süßungsmittel 3, mit Konservierungsstoff 1, mit Geschmacksverstärker 2
Semmelbrösel	Leimar GmbH	
Butterschmalz	Leimar GmbH	
Mehl	Hubermair Großmarkt	
Eier	Hühnerhorst KG	
Salz	Hubermair Großmarkt	
Pfeffer	Hubermair Großmarkt	

Produkt / Speise: Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat

Auszeichnung in der Speisekarte: Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat [1,2,3]

erstellt am: aufgezeichnet durch:

Anlage 5

Beispiel Dokumentationsblatt – Zusatzstoffe (für Gäste)

Gericht	**Zusatzstoffe**
	Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat	Konservierungsstoffe E 200 und E 250, Geschmacksverstärker E 620 und E 621, Süßungsmittel E 954 **oder** mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Süßungsmittel

erstellt am:

Anlage 6

Beispiel Dokumentationsblatt – Allergene und Zusatzstoffe (für Gäste)

Gericht	Zusatzstoffe	Allergene																														
		glutenhaltiges Getreide												Schalenfrüchte																		
	Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung	**Weizen**	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**	**Krebstiere**	**Eier**	**Fisch**	**Erdnuss**	**Soja**	**Milch**	**Mandeln**	**Haselnüsse**	**Walnüsse**	**Kaschunüsse**	**Pecannüsse**	**Paranüsse**	**Pistazien**	**Macademia- oder Queenslandnüsse**	**Sellerie**	**Senf**	**Sesam**	**Schwefeldioxid und Sulfite**	**Lupinen**	**Weichtiere**						