Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-I/312
Lebensmittelüberwachung
Lebensmittel.kvr@muenchen.de

Checkliste zur verpflichtenden Allergeninformation nach der LMIV

Folgende Checkliste gibt Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management zu der seit dem 13.12.2014 verpflichtenden Allergeninformation:

Allergenkennzeichnung

❒ Identifizieren Sie mittels der Inhaltsangabe Ihrer Rohstoffe bzw. mit Hilfe der Auflistung der Allergene (Anlage 1), welche allergenen Zutaten in den Speisen enthalten sind und tragen diese in das beiliegende Formblatt für den internen Gebrauch (Anlage 2) ein. Es können Ausfüllbeispiele aus Anlage 4 und 5 für die Kennzeichnung in Speisekarten; aus Anlagen 6 und 7 für die Kennzeichnung in Hefter/Kladden entnommen werden. Für den externen Gebrauch bei der Kennzeichnung in Hefter/Kladden kann die Anlage 3 hergenommen werden (Ausfüllbeispiel in Anlage 8).

❒ 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, z.B. mit Formblatt aus Anlage 3).

Nach § 4 Abs. 2 bis Abs. 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) sind folgende Kennzeichnungen möglich (bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar):

(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),

(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 (gemeint sind insbesondere Hefter/Kladden usw.). Hinweis darauf, wie die Angabe erfolgt, ist erforderlich.

(e) Durch mündliche Auskunft. **ABER** diese ist an folgenden Voraussetzungen geknüpft:

- unverzüglich vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittels,
- schriftliche Aufzeichnung vor Ort der verwendeten Zutaten je Lebensmittel,
- schriftliche Aufzeichnung muss leicht zugänglich sein und
- an gut sichtbarer Stelle muss auf mündliche Auskunft und schriftliche Aufzeichnung deutlich und gut lesbar hingewiesen werden.

WICHTIG: jede Art der Kennzeichnung / Auskunft muss vor Kaufabschluss und Übergabe des Lebensmittel bereitgestellt sein.

❒ 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 / elektronische Bestellung:** sollten Sie Ihren Kunden zusätzlich die Möglichkeit einräumen, Speisen telefonisch oder online über einer Homepage zu bestellen (egal ob zur Lieferung oder zur Selbstabholung), sollten Sie folgenden Punkt beachten:

- Die Allergeninformation muss vor Kaufentscheidung für Ihre Kunden ersichtlich sein.
  - z.B. bei einem Flyer / einer Speisekarte per Briefkasteneinwurf als verständliche Fußnoten und/oder
  - z.B. auf der Homepage unmittelbar in Nähe der jeweiligen Speisenlistung.

Sensibilisierung der Mitarbeiter

❒ Setzen Sie Ihre MitarbeiterInnen darüber in Kenntnis, welche Lebensmittel mit allergenem Potenzial in welchen Gerichten verwendet werden.

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

Dialog mit dem Gast/Service

❒ Nehmen Sie die Anfrage von Lebensmittelallergikern ernst. Es werden nur klare, verlässliche Informationen an den Gast weitergegeben.

Einkauf/Lagerung/Zubereitung

❒ Achten Sie beim Einkauf von Produkten auf eine vollständige Deklaration der Zutaten und Inhaltsstoffe. Besprechen Sie, dass der Lieferant Sie informiert, wenn es zu Rezeptänderungen kommt.

❒ Informieren Sie das Servicepersonal bei Rezepturänderungen.

❒ Sollten Sie Ihren Lieferanten wechseln, müssen Sie eine erneute Allergen-Dokumentation anhand Anlage 1 durchführen.

Sie sollten im Umgang mit Lebensmittelallergikern immer **folgende Grundregeln** beherzigen:

1. Dem Gast niemals eine Auskunft geben, die unsicher ist.
2. Die vom Gast gewünschte Information herausfinden und bereitstellen (im Zweifel deutlich herausstellen, dass es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben).
3. Dem Gast alternative, für ihn verträgliche Speisen anbieten.

Wichtige Anmerkungen:

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

Hauptallergen* ...	... in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
Glutenhaltiges Getreide *ist namentlich zu nennen !* d. h., **Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), **Roggen**, **Gerste**, **Hafer** oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **Ausgenommen:** • Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, • Maltodextrine auf Weizenbasis, • Glukosesirupe auf Gerstenbasis, • Getreide zur Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	**z. B.** 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
Krebstiere	**z. B.** Crabmeat, Crustacea, Flusskrebs, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krabbenmehl, Krebsmehl, Krebspulver, Krill, Languste, Lobster, Prawns, Scampi, Seespinne, Surimi, Taschenkrebs
Eier	**z. B.** Ei, Eigelb, Eiklar, Eilecithin, Eiöl, Eipulver, Eiprodukt, Eiprotein, Flüssigei, Flüssigeigelb, Flüssigeiweiß, Gefrierei, Gefriereigelb, Gefriereiweiß, Lysozym/ E 1105 (Ei), Ovo-Protein, Trockenei, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Vollei
Fisch **Ausgenommen:** • Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird, • Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	**z. B.** Anchosen, Anchovispaste, Beluga, Fisch – alle Arten (z. B. Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs etc.), Fischöl, Kaviar, Lachsersatz, Presskaviar, Sevruga, Sild, Surimi
Erdnüsse	**z. B.** Erdnuss, Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusseiweiß, Erdnussflocken, Erdnussmark, Erdnussmehl, Erdnussmus, Erdnussöl, Erdnusspaste
Sojabohnen **Ausgenommen:** • 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	**z. B.** Emulgator (Sojalecithin), Miso (Soja), Natto (Soja), Sojaflocken, Sojagetränk, Sojalecithin, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tempeh (Soja), Tofu (Soja)

Anlage 1 – Auflistung Allergene

Hauptallergen* ...	... in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
Milch/Laktose(-intoleranz) **Ausgenommen:** • Molke zur Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, • Lactit	**z. B.** 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
Schalenfrüchte *sind <u>namentlich</u> zu nennen !* d. h., Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **Ausgenommen:** • Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten einschl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	**z. B.** geschälte Nüsse, Kaschukerne/ Cashewkerne, Krokant/Haselnuss, Makronenmasse, Marzipan, Nougat, Nussraspel, -scheiben, -splitter, Nusscremefüllung, Nussmakronenmasse, Nussmark, Nussmus, Nuss-Nougat-Creme, Nussöle, Nussrohmasse, Nusszubereitung
Sellerie	**z. B.** Gemüse (Sellerie), Gemüsebrühenextrakt (Sellerie), Gewürze (Sellerie), Gewürz- und Kräutermischung (Sellerie), Sellerie, Selleriegewürz, Selleriesalz, Suppengewürz (Sellerie
Senf	**z. B**. Gewürzmischung (Senf), Mostert, Mostrich, Senf, Senfkörner, Senfsaat
Sesamsamen	**z. B.** Sesam/-samen, Sesamkrokant, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/Sulfite (Intoleranz) Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l (als SO2 angegeben).	**z. B.** Calciumbisulfit/E 227, Calcumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	**z. B.** Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupinenprotein-Konzentrat
Weichtiere	**z. B.** Austern, Mollusken, Muscheln, Oktopus, Schnecken, Tintenfisch

Auch alle aus dem Hauptallergen gewonnene Erzeugnisse sind kennzeichnungspflichtig.

* Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.
** Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Anlage 2 – Allergen-Dokumentation (intern)

Produkt / Speise: ….....

Verwendete Zutat	**Lieferant**	**Gluten**						**Krebstiere**	**Ei**	**Fisch**	**Erdnuss**	**Soja**	**Milch**	**Nüsse**									**Sellerie**	**Senf**	**Sesam**	**Lupinen**	**Weichtiere**	**Sulfite**
		Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse						

ggf. Auszeichnung in der Speisekarte: ….....….....

erstellt am: ….....

aufgezeichnet durch: ….....

Produkt	Gluten						Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse									Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Sulfite
	Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse						

erstellt am: ….....

Bsp. Dokumentationsblatt – Allergene (intern)

Produkt / Speise: Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln

Verwendete Zutat	Lieferant	glutenhaltiges Getreide a						b	c	d	e	f	g	Schalenfrüchte h									i	k	l	m	n	o
		Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**	**Krebstiere**	**Eier**	**Fisch**	**Erdnüsse**	**Sojabohnen**	**Milch**	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse	**Sellerie**	**Senf**	**Sesamsamen**	**Schwefeldioxid u. Sulphite**	**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																										

Auszeichnung in der Speisekarte: Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln [a, c, g, k]

Achtung: aus a muss das glutenhaltige Getreide „Weizen“ hervorgehen.

erstellt am: …..... aufgezeichnet durch: …....

Anlage 5

Bsp. Dokumentationsblatt – Allergene (intern)

Produkt / <u>Speise</u>: Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Selleriegemüse

Verwendete Zutat	Lieferant	glutenhaltiges Getreide a						b	c	d	e	f	g	Schalenfrüchte h									i	k	l	m	n	o
		Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**	**Krebstiere**	**Eier**	**Fisch**	**Erdnüsse**	**Sojabohnen**	**Milch**	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse	**Sellerie**	**Senf**	**Sesamsamen**	**Schwefeldioxid u. Sulphite**	**Lupinen**	**Weichtiere**
Forelle	Nordfisch GmbH									X																		
Mehl	Hubermair Großmarkt	X																										
Zitrone	Isar Grün KG																											
Dill	Hubermair Großmarkt																											
Salz	Hubermair Großmarkt																											
Pfeffer	Hubermair Großmarkt																											
Butter	Schmalzl KG												X															
Kartoffeln	Boatzn Gemüse GmbH																											
Petersilie	Isar Grün KG																											
Knollensellerie	Boatzn Gemüse GmbH																					X						
Karotten	Boatzn Gemüse GmbH																											
Erbsen	Boatzn Gemüse GmbH																											

Auszeichnung in der Speisekarte: Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Selleriegemüse [a, d, g, i]

Achtung: aus a muss das glutenhaltige Getreide „Weizen“ hervorgehen.

erstellt am: …..... aufgezeichnet durch: …....

Bsp. Dokumentationsblatt – Allergene (intern)

Produkt / Speise: Walnussbrot

Verwendete Zutat	Lieferant	glutenhaltiges Getreide						Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte									Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid u. Sulphite	Lupinen	Weichtiere
		Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse						
Walnüsse	Bayern Nuss Meier GmbH															X												
Weizenmehl	Hamschlucht OHG	X																										
Wasser																												
Hefe	Hubermair Großmarkt																											
Honig	Hamschlucht OHG																											
Salz	Hubermair Großmarkt																											
Butter	Schmalzl KG												X															

erstellt am: …..... aufgezeichnet durch: ….....

Anlage 7

Bsp Dokumentationsblatt – Allergene (intern)

<u>Produkt</u> / Speise: belegte Sesamsemmel mit Käse, Schinken und Salat

Verwendete Zutat	**Lieferant**	**glutenhaltiges Getreide**						**Krebstiere**	**Eier**	**Fisch**	**Erdnüsse**	**Sojabohnen**	**Milch**	**Schalenfrüchte**									**Sellerie**	**Senf**	**Sesamsamen**	**Schwefeldioxid u. Sulphite**	**Lupinen**	**Weichtiere**
		Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse						
Zucker	Hamschlucht OHG																											
Weizenmehl	Hamschlucht OHG	**X**																										
Ei	Hühnerhorst KG								**X**																			
Hefe	Hubermair Großmarkt																											
Milch	Hamschlucht OHG												**X**															
Sesam	Hubermair Großmarkt																								**X**			
Käse Gouda	Käsefriese Elmar												**X**															
Hinterkoch-schinken	Metzger Bauer																											
Eisbergsalat	Isar Grün KG																											
Wasser																												
Sonnenblumenöl	Hubermair Großmarkt																											

erstellt am: …..... aufgezeichnet durch: ….....

Anlage 8

Bsp Dokumentationsblatt – Allergene (extern)

Produkt	Gluten						Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse									Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere	Sulfite
	Weizen	*Dinkel (Weizenart)*	*Khorasan-Weizen*	**Roggen**	**Gerste**	**Hafer**							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macademianüsse	Queenslandnüsse						
Walnussbrot (siehe oben)	**X**											**X**			**X**												
belegte Sesamsemmel mit Käse, Schinken und Salat (siehe oben)	**X**							**X**				**X**												**X**			

erstellt am: ….....