

Rezept _____

Erstelldatum _____

Name _____

Zutat oder Produkt mit Nennung des Herstellers	glutenhaltiges Getreide (Klarnamen*)	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte (Klarnamen**)	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel / Sulfite	Lupinen	Weichtiere

***Klarnamen:** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

****Klarnamen:** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Achtung: Erdnuss ist keine Schalenfrucht bzw. Nuss, sondern eine Hülsenfrucht und deshalb separat anzugeben, siehe Spalte Erdnüsse!

Erfassungs- und Informationshilfe zur Allergenkennzeichnung

Die Tabelle vereinfacht es Ihnen, die 14 Allergene - nach LMIV VO(EU) Nr.1169/2011 Artikel 44 (1) Buchstabe a) u. Artikel 9 (1) Buchstabe c) i.V. m. Anhang II - zu erfassen und die Allergene rezept-/menübezogen in der Speisekarte und/oder einem Ordnersystem anzugeben. Es wird empfohlen, die jeweiligen Klarnamen anzugeben, um Übertragungsfehler zu vermeiden. Weiterhin sind glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte namentlich anzugeben. Die genannten Überbegriffe sind gesetzlich nicht ausreichend und für den Allergiker nur bedingt hilfreich. Zum Beispiel kann ein Haselnussallergiker in der Regel Pistazien essen.

Einzelne Zutaten z.B. Eier, sind in der Spalte Eier mit einem **X** zu erfassen oder Weizenmehl in der Spalte glutenhaltige Getreide mit dem Klarnamen **Weizen**.

Produkte sollten immer mit der Herstellerfirma aus dem folgenden Grund angegeben werden:

Falls ein Produkthersteller ersetzt wird, ist die Rezepturdokumentation ggf. anzupassen, da im selben Produkt z.B. Wurst oder Gemüsebrühpulver von Hersteller (A) oder (B) unterschiedliche Allergene vorhanden sein können, denken Sie nur an Sellerie oder Soja. Deshalb ist es hilfreich, bei der Erfassung den Hersteller mit anzugeben. Bei Differenzen der Hersteller oder Produktbezeichnungen müssen Dokumentationen mit dem neuem Etikett sofort abgeglichen werden.

In der Speise- u. Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen werden die Klarnamen aller Allergene aus der Tabelle übernommen (z.B. *enthält: Ei, Sellerie, Weizen und Senf*) oder es ist ein deutlich lesbarer Hinweis in der Speise- u. Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen „*die Allergene sind in einem Ordnersystem bzw. in einer separaten Speisekarte für Allergiker an der Theke hinterlegt, bitte fragen sie uns, gerne erteilen wir Auskunft*“.

Die Kennzeichnung kann auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Im Kita-bereich, ist die Kombination aus Klarnamen und Symbolen in den Speiseplänen besonders geeignet, da die Allergikerkinder hier mit einbezogen werden können. Symbole z.B. bei: www.allergensymbole.de

Im Einzelhandel sind die Allergene auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu kennzeichnen. Alternativ durch einen gut lesbaren Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, auf die der Endverbraucher hingewiesen wird und die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind. Der Endverbraucher muss vor dem Kaufabschluss und vor der Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen können.

Die Allergenangabe kann auch mündlich durch den Lebensmittelunternehmer oder hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen.

-Die Allergenangaben müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor der Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.

-Eine schriftliche Dokumentation der Allergene muss bei der Herstellung vorliegen.

-Die schriftliche Dokumentation muss der zuständigen Behörde und dem Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich sein.

-In einem Aushang muss auf die mündliche Auskunft hingewiesen werden und dass die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage vorgelegt wird.

Merke, mündliche Auskunft nur wenn schriftliche Dokumentation vorliegt und die Mitarbeiter hinreichend unterrichtet sind.