

Merkblatt für die Kennzeichnung allergieauslösender Zutaten in Speisen und Getränken in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Anzugeben sind folgende Zutaten mit ihrer genauen Bezeichnung, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden.

- glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus),
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
- Eier und Eierzeugnisse,
- Fische und Fischerzeugnisse,
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
- Milch und Milchprodukte,
- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse),
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- Senf und Senferzeugnisse,
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l,
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Allergieauslösende Zutaten sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar entweder

1. auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch in Form von Fußnoten, auf die bei der Bezeichnung des Lebensmittels direkt hinzuweisen ist),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und auf die beim Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird, kenntlich zu machen.

Abweichend davon kann die Angabe von allergieauslösenden Zutaten auch durch mündliche Auskunft erfolgen, wenn diese auf Nachfrage des Verbrauchers vor Kaufabschluss erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung der verwendeten Zutaten vorliegt, die auf Nachfrage für Verbraucher und zuständige Behörde zugänglich ist. Wird die Angabe mündlich erteilt, so muss auf diese Möglichkeit bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden.

Bei vorverpackten Lebensmitteln können die Informationen in der Regel der Zutatenliste entnommen werden. Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln hat der Vorlieferant die entsprechenden Informationen über die verwendeten Zutaten mitzuliefern.

Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf allergieauslösende Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind.

Stand: 17.06.2015

Quelle: © Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz 2015

Autor: Dr. Gabriele Krämer - Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

