

Allergenkennzeichnung in der Außer-Haus-Verpflegung

(Stand: 14.01.2015)

Ab **13.12.14** ist die Kennzeichnung von Allergenen auch für die Gastronomie verpflichtend.

Was muss gekennzeichnet werden?

Derzeit definiert die EU vierzehn Produkte und Produktgruppen sowie daraus oder damit hergestellte Erzeugnisse als allergen:

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Roggen, Hafer
2. Milch (einschließlich Laktose)
3. Eier
4. Soja
5. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss
6. Erdnüsse
7. Fisch
8. Sellerie
9. Senf
10. Sesamsamen
11. Süßlupinen
12. Krebstiere
13. Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)
14. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg / kg oder l)

Kontaminationshinweise auf verwendeten Vorprodukten müssen nicht übernommen werden. Verwendet man z.B. einen Soßenbinder aus Maismehl (glutenfrei), mit dem Hinweis „...kann Spuren von glutenhaltigen Getreiden enthalten“, muss dieser Hinweis **nicht** an den Gast weitergegeben werden.

Bitte denken Sie daran, dass Zutaten, die aus glutenhaltigen Getreidesorten hergestellt werden (z.B. Bulgur, Couscous, Gries, Graupen, Grünkern, Grütze etc.) ebenfalls gekennzeichnet werden müssen.

Verschiedene Möglichkeiten der Kennzeichnung

Aus einem am 13.11.14 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herausgegebenen Entwurf zum Gesetz ergeben sich mehrere Möglichkeiten der Kennzeichnung.

1. auf einem Schild beim Lebensmittel
2. auf der Speise- und Getränkekarte oder im Preisverzeichnis als Fuß- oder Endnote
3. gesondert auf einem Beiblatt
4. in elektronischer Form auf einem Display
5. Mündliche Auskunft auf Nachfrage des Kunden
Voraussetzung: Es muss eine schriftliche Dokumentation für alle Rezepte und alle Gerichte vorliegen.
6. gesonderte Allergiker-Speisekarte mit Allergendeclaration. Dann kann die Kennzeichnung auf der normalen Speisekarte entfallen.

Hilfen bei der Kennzeichnung

Alle verwendeten Rezepte sollten mit Allergen-Kennzeichnungen nach o.g. Auflistung versehen werden. Weiterhin kann der Betrieb seine Lieferanten nach ihrem Allergen-Management befragen und in den jeweiligen Produkten die enthaltenen Allergene in die eigene Kennzeichnung übernehmen. Falls der Lieferant beispielsweise aus Unkenntnis die Auskunft verweigert, ist es sinnvoll, Druck zu machen, und auf Auskunft zum nächst möglichen Termin zu drängen. Denn auch für Lieferanten ist die Auskunft bzw. Kennzeichnung verpflichtend.

Auf lange Sicht kann der Einsatz von Verpflegungs-Software Hilfe und Zeitersparnis schaffen. In dem Zusammenhang verweisen einige Anbieter von Warenwirtschaftssystemen auf kostengünstige Apps zum erfolgreichen Allergenmanagement.

Aber auch Umwege wie das Austauschen einzelner Zutaten, welche Allergene enthalten gegen solche, die keine oder weniger Allergene enthalten, sind denkbar. So können z.B. Nudeln (mit Ei und Gluten) gegen Hartweizennudeln (ohne Ei) oder Hirsenudeln (ohne Ei, ohne Gluten) ausgetauscht werden. Zudem schafft die **präzise Benennung der angebotenen Speisen** Abhilfe bei der Allergenkennzeichnungspflicht. Wird beispielsweise ein Gericht auf der Speisekarte als „Sojaschnitzel mit Walnusskruste“ bezeichnet, so darf die gesonderte Ausweisung des jeweiligen Allergens (Soja, Walnuss) entfallen.

Was tun bei spontanen Rezeptänderungen?

Bei tagesaktuellen Veränderungen durch Aktionsmenüs, Resteverwertung, saisonale Produkte etc. sollte der Betrieb die Mitarbeiter im Service durch gesonderte Dokumente (siehe Dokument „Abweichende Allergeninformation“) auf Abweichungen hinweisen. In der Praxis ist es ratsam, diese Vordrucke immer in ausreichender Menge griffbereit zum schnellen Ausfüllen zu haben.

Was tun, wenn andere Waren geliefert werden als bestellt?

Im besten Fall sollten die Betriebe einen schriftlichen Vertrag mit dem Lieferanten abschließen, dass dieser **bei abweichender Lieferung explizit auf aktuell enthaltene Allergene schriftlich hinweist**. Noch sicherer wäre es, wenn der Lieferant zusagt, bei Lieferung anderer als der bestellten Waren einen **gleichwertigen Allergenstatus** zu gewährleisten. So wäre z.B. bei bestellter **eifreier** Hartweizenpasta die Lieferung von Eiernudeln kein gleichwertiger Ersatz, sehr wohl aber von **ebenfalls eifreier** Vollkornpasta.

Ausblick

Es bleibt unerlässlich, sich mit diesem Thema z.B. durch Schulungen der Mitarbeiter auseinanderzusetzen, um Kontrollen gerecht zu werden. Weiterhin ist empfehlenswert, einen Ordner anzulegen, der Fortbildungsnachweise, Fachartikel, sonstige Recherchen, Gesetzestexte etc. sowie beispielhafte Kopien der überarbeiteten Speisekarten enthält. Die Informationswege innerhalb des Betriebes sollten kurz gehalten, die Kommunikationsstruktur zwischen den Abteilungen verbessert werden. Verantwortliche sollten bei Fragen bzw. Detailfragen zur Allergenkennzeichnung die Auskunft des Lebensmittelamtes in der Region nutzen und sich nicht vor Anrufen scheuen, da die Beamten ihrerseits den Vertretern der AHV Auskünfte geben müssen, wenn es um die sachgerechte Erfüllung bestehender Gesetze geht.