

# Lebensmittel-Kennzeichnung



## 1 Grundlagen

Die Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung wird durch die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) [EU-Verordnung Nr. 1169/2011](#) europaweit einheitlich geregelt. Die Regelungen zum allgemeinen Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht müssen seit 13.12.2014 zwingend angewendet werden. Als wichtigste Neuerung wird eine deutlichere Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Lebensmittelerersatzstoffen, sowie eine **optische Hervorhebung allergener Zutaten** gefordert. Die Pflicht zur Kennzeichnung aller Stoffe, die **Allergien und Unverträglichkeiten** auslösen können gilt **auch für unverpackte Ware**.

Für den gelegentlichen Verkauf, bzw. die gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen sieht die EU-Verordnung nationale **Ausnahmeregelungen** vor. Diese sind geregelt in der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994)“

<http://www.gesetze-im-internet.de/vorllmiev/BJNR199400014.html>

*Ab 13. Dez. 2016 sind zusätzlich die Nährwertangaben auf allen Lebensmitteln verpflichtend anzugeben.*

Als umfassende Arbeitshilfe empfehlen wir das Handbuch Allergene: [http://www.z-event-catering.com/tl\\_files/pdf/Allergen-Handbuch.pdf](http://www.z-event-catering.com/tl_files/pdf/Allergen-Handbuch.pdf). Für Kindergärten empfehlen wir die Infos der Verbraucherzentralen z.B. [www.vzb.de/lebensmittelkennzeichnung-kita](http://www.vzb.de/lebensmittelkennzeichnung-kita).

## 2 Durchführung

In Anhang II der LMIV sind Allergene aufgeführt, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb zu kennzeichnen sind. Demnach müssen die **14 Hauptallergene** schriftlich gut sichtbar, deutlich und gut lesbar benannt werden. Dabei kann die Kennzeichnung auf dem **Speisenplan, in einer Kladde, auf einem Schild** direkt am angebotenen Lebensmittel oder auch im Internet erfolgen, [siehe Aushang 1/15](#). Wichtig ist, dass der Gast vor Kaufabschluss, bzw. vor Abgabe der Speise davon Kenntnis erhält. Eine **mündliche Information** ist nur zulässig, **wenn dieser eine schriftliche Dokumentation zugrunde liegt**. Für Verbraucher mit Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist es sehr wichtig zu wissen, welche Speisen sie sicher essen können. Eine mündliche Auskunft birgt ein hohes Risiko für Fehlinformationen. Erst eine schriftliche Kennzeichnung macht es erforderlich, dass sich die Küche mit Zutaten und Arbeitsabläufen intensiv auseinandersetzt. Kennzeichnen Sie jede Menükomponente, um eine Auswahl zu ermöglichen. Aktualisieren Sie Ihre Allergen-Dokumentation regelmäßig.

**Alle Lebensmittel**, die in der Küche eingesetzt werden, müssen auf **allergene Zutaten** überprüft werden. Das gilt sowohl für verpackte Ware (Zutatenliste!) als auch für Lebensmittel vom Bäcker oder Metzger, bei denen die Zutaten erfragt werden müssen. Außerdem sollten Sie ausnahmslos alle Rezepturen genau auf allergene Zutaten hin überprüfen und diese Informationen schriftlich festhalten. Es empfiehlt sich alles in einer Rezeptur schriftlich festzuhalten und die Speisen mit erläuternden Schildern zu versehen. Zusätzlich ist die räumliche oder zeitliche **Trennung von Arbeitsprozessen** zur Vermeidung von **Kreuzkontaminationen** wichtig. Das heißt, dass Sie darauf achten müssen, die Zutaten verschiedener Menüs nicht miteinander zu vermischen. Auch das saubere Arbeiten mit Küchengerätschaften und Arbeitsflächen oder sogar das Wechseln von Bratfett sind Beispiele für ein sorgfältiges Allergenmanagement. Weitere Hinweise für den Umgang Lebensmitteln sind in den USB Infos [Lebensmittel](#)-, [Küchenpersonal](#)- und [Küchengerätehygiene](#) zu finden.

Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit

Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite

(erarbeitet von FaSi Johannes Schmidt)