



Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einzelhandel

Hier: Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei loser Ware (z. B. Speisen und Getränke in Gaststätten und Imbissbetrieben, Bedienenverkauf an der Theke)

Alle Angaben müssen gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar angegeben sein. Der Kundschaft muss VOR KAUFABSCHLUSS die Informationsmöglichkeit gegeben werden.

Kenntlichmachung:

Allergene und Zusatzstoffe müssen auf jeden Fall angegeben werden. Die Gesetzeslage schafft dazu verschiedene Möglichkeiten.

Es bietet sich z. B. an, diese mit entsprechenden Zeichen (Buchstaben, Ziffern) und Erläuterungen in den Fußnoten auf den Seiten von Speise- und Getränkekarten darzustellen. Es ist auch möglich einen Ordner zu erstellen, in dem die Allergene und Zusatzstoffe den jeweiligen Lebensmitteln zugeordnet werden können. In einem Aushang können Sie Ihre Kundschaft auf die mögliche Einsichtnahme hinweisen.

Beispiel Speisekarte: Erbsen-Eintopf (1, 2, 3, A, D, G)

Erläuterung im Fußzeilenbereich:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Phosphat, 3) mit Geschmacksverstärker

A) enthält Glutenhaltiges Getreide, D) enthält Milch, G) enthält Sellerie

Beispiel Getränkekarte: Cola (4, 5) Fanta (4, 6) Baileys (D)

Erläuterung im Fußzeilenbereich:

4) mit Koffein, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff

D) enthält Milch



Die Angaben entnehmen Sie dem Zutatenverzeichnis der von Ihnen verwendeten Produkte.

Im Zweifelsfall fragen Sie das Lieferunternehmen!

Auf diese Weise müssen die folgenden Allergene kenntlichgemacht werden:

"enthält glutenhaltiges Getreide" (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

"enthält Schalenfrüchte" (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse- oder Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

"enthält Fisch"

"enthält Krebstiere"

"enthält Eier"

"enthält Senf"

"enthält Sesam"

"enthält Sellerie"

"enthält Erdnüsse"

"enthält Soja"

"enthält Milch" (einschließlich Laktose)

"enthält Lupinen"

"enthält Schwefeldioxid" / "enthält Sulphit" (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)

"enthält Weichtiere"



Auf diese Weise müssen die folgenden Zusatzstoffe kenntlichgemacht werden:

"mit Farbstoff"

"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ersatzweise falls zutreffend "mit Nitritpökelsalz", "mit Nitrat", "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"

"mit Antioxidationsmittel"

"mit Geschmacksverstärker"

"geschwärzt" z. B.: bei Oliven

"gewachst" z. B.: bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen

"mit Phosphat" z. B.: bei Fleischerzeugnissen

"mit Süßungsmittel" bzw. falls zutreffend "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel", "enthält eine Phenylalaninquelle", "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"

"chininhaltig" bei chininhaltigen Produkten z. B.: Tonic water

"mit Milcheiweiß" bei Fleischerzeugnissen

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen können auch MÜNDLICH durch das Personal gegeben werden, allerdings MUSS in diesem Falle ZUSÄTZLICH EIN SCHRIFTLICHES VERZEICHNIS über die in den einzelnen Produkten verwendeten Zusatzstoffe und Allergene zur Einsichtnahme für Verbraucherinnen und Verbraucher und für die Überwachungsbehörden vorliegen.

In der Speise- und Getränkekarte bzw. für die Kundschaft gut sichtbar im Verkaufsraum kann in diesem Falle ein Hinweisschild angebracht werden mit dem Text:

„Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal nach dem schriftlichen Verzeichnis.“

Die Kenntlichmachung für Allergene und Zusatzstoffe kann entfallen, wenn die Lebensmittel in Fertigpackungen mit Zutatenverzeichnis abgegeben werden z. B.: Cola in Flaschen/Dosen



WICHTIGER HINWEIS:

Die Überprüfung der Lebensmittelkennzeichnung im Rahmen einer Betriebskontrolle bezieht sich lediglich auf die Art und Weise der Kennzeichnung.

Die inhaltliche Richtigkeit der Angaben kann nicht überprüft werden.

Für die Richtigkeit dieser Angaben sind Sie als Lebensmittelunternehmer verantwortlich.

Dieses Speisekarten-Muster soll Ihnen lediglich Hilfsmaterial zur Erfüllung geltenden Rechts sein.

Das von uns zu Verfügung gestellte Material erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit; sich fortlaufend ändernde gesetzliche Grundlagen sind nicht in jedem Fall berücksichtigt. Wir bitten Sie, sich auf Grund Ihrer Informationspflicht, selbst über die aktuelle gesetzliche Situation zu informieren.

Gaststätte "Mustermann"

D- 12345 Musterhausen – Musterallee 1

Telefon / FAX: 01234 – 56789

Suppe	Hauptspeisen	Alkoholfreie Getränke
Erbsensuppe (1, 2, 3, A, D, G) 2,40 €	Tortelini (3, A, B) mit Käsesahnesauce (1, 3, D) 5,20 €	Cola (4, 5) 1,50 € Cola light (4, 8) 1,20 €
Vorspeisen Salat (D, G) mit Schinken (1, 2)		
Beilagen	Dessert	Alkoholische Getränke
Pommes Frites (3) 2,50 € Nudeln (B) 3,50 €	Vanilleeis (4, D) 3,50 € Waffeln (A, B) mit Sahne 4,60 €	Whisky Cola (4, 5) 4,20 € Cola-Bier (4, 5, A) 2,20 €

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Phosphat, 3) mit Geschmacksverstärker,

A) enthält glutenhaltiges Getreide, B) enthält Eier, D) enthält Milch, G) enthält Sellerie,

4) mit Farbstoff, 5) coffeinhaltig, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) chininhaltig, 8) mit Süßungsmittel



Variante A: Angabe der Allergene/Zusatzstoffe in Fußnoten.

Variante B: Angabe der Allergene/Zusatzstoffe sind auf der Speisekarte auszuschreiben, z. B.: Oliven (geschwärzt), Tortellini (glutenhaltiges Getreide, Eier)

Variante C: Angabe der Allergene/Zusatzstoffe in einer anhängenden Liste in der Speisekarte. Auf jeder Seite der Speisekarte steht dann: "Die Allergene und Zusatzstoffe der bei uns verwendeten Produkte entnehmen sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte."

Bei der Variante C müssen alle in der Zutatenliste angegebenen Allergene und Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden, z. B.: Tortellini: (in der Fleischfüllung) Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Eier, glutenhaltiges Getreide, Käsesahnesauce: Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Antioxidationsmittel E300.

Rechtsgrundlagen der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung sind unter anderem:

- die Verordnung (EG) Nr. 1169/2011, die sogenannte Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV)
- die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)

Wir empfehlen Ihnen vor Aufnahme Ihrer Verkaufs- und Abgabetätigkeit diese Gesetzeswerke sorgfältig durchzulesen, da sie bei der Kennzeichnung zwingend anzuwenden sind.

Verstöße gegen diese Gesetze stellen in jedem Falle mindestens eine Ordnungswidrigkeit dar, welche von amtlicher Seite aus verfolgt und auch mit einem Bußgeld geahndet werden kann!

Achtung! Wichtiger Hinweis für Waren aus dem Ausland!

Wenn Sie Lebensmittel aus dem Ausland, insbesondere in Fertigpackungen, in der Bundesrepublik Deutschland in Verkehr bringen wollen, so müssen diese eine deutsche Kennzeichnung (z. B. durch entsprechend bedruckte Aufkleber) aufweisen, die den oben angeführten gesetzlichen Bestimmungen entspricht und die geforderten Angaben aufweist. Sollten ausländische Waren ohne deutsche Kennzeichnung angeboten werden, so wird in der Regel von amtlicher Seite aus ein sofortiges Abgabeverbot ausgesprochen und auch dieser Gesetzesverstoß kann die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens in Verbindung mit einem Bußgeld zur Folge haben.



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de