

MARTENS/ PRAHL/HOGA PROTECT

Allergenkennzeichnung – gesetzliche Änderung*

Personen, welche unter einer Lebensmittelallergie oder – Unverträglichkeit leiden, müssen die entsprechenden Lebensmittel und Zutaten unbedingt meiden, denn meist verursachen schon geringe Spuren der Allergene das Auslösen der entsprechend gefürchteten Symptome.

Mit der **bereits umgesetzten Lebensmittelkennzeichnung für verpackte Ware (seit 2005)** soll Allergikern bei der Kaufentscheidung von Lebensmitteln geholfen werden.

Schwieriger wurde es bislang beim Kauf von **unverpackten** Lebensmitteln, der sogenannten "losen Waren" (Lebensmittel, die lose zum Verkauf z.B. an der Ladentheke in Bäckereien oder Metzgereien mit Bedienung angeboten werden – aber auch angebotene Speisen in der „Außer-Haus-Verpflegung“, wie beispielsweise im Restaurant oder in der Kantine), denn hier wurde bislang meist auf eine Kennzeichnung der Allergene verzichtet.

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LVIV) vom 22. November 2011 (Entwurf wurde bereits im Januar 2008 von der EU-Kommission veröffentlicht) wurde die Allergenkennzeichnung auf europäischer Ebene neu geregelt.

Ab dem **13. Dezember 2014 müssen** Inhalte mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung im Zutatenverzeichnis **besonders hervorgehoben** werden. **Zudem ist verpflichtend**, dass auch unverpackte (lose) Ware **gekennzeichnet wird** (Auflistung der Allergene mit Kennzeichnungspflicht befindet sich im Anhang der LVIV).

Die Umsetzung und die damit verbundene Auslegung der Verordnung zur Kennzeichnung von loser Ware wird den einzelnen EU-Mitgliedsstaaten überlassen.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft lässt, unter Berücksichtigung der Branchenargumente, unter anderem folgende Kennzeichnungsmöglichkeiten zu:

1. Kennzeichnung auf der allgemeinen Speisekarte mit Angabe der allergenen Zutaten oder mit Fuß- und Endnoten.
2. Separate Allergikerkarte oder ein Aktenordner mit den entsprechenden Informationen überenthaltene Allergene in den Speisen. Der Gast ist darauf hinzuweisen, dass eine separate Allergikerkarte/ein separater Aktenordner vorhanden ist.
3. Mündliche Auskunft mit Dokumentation - geknüpft u.a. an folgende Voraussetzungen:
 - Information durch den Gastwirt oder durch umfangreich unterrichtetes Service- und Küchenpersonal.
 - Mündliche Auskünfte müssen vor Bestellung und Abgabe der Lebensmittel erfolgen.
 - Für Gäste und Lebensmittelkontrolleure muss eine schriftliche Dokumentation über die Inhalte der Speisen zugänglich sein.
 - Der Gast muss über das Informationsrecht (schriftlich und mündlich) an einer gut sichtbaren Stelle hingewiesen werden.

Im Rahmen unserer Betriebs-Haftpflichtversicherung für Ihr Hotel oder Ihren Gastronomiebetrieb gewähren wir auch Versicherungsschutz für Personenschäden, welche durch fehlerhaft bzw. nicht gekennzeichnete Lebensmittel verursacht werden. Neben der Befriedigung berechtigter Ansprüche gilt dies auch für die Abwehr unberechtigter Ansprüche.

*(Information zur Allergenverordnung, Stand 1/2015, in Absprache mit der Haftpflichtkasse Darmstadt als Versicherer)