

Ab 13.12.2014 müssen in Deutschland die **14 Hauptallergene** auch bei unverpackten Lebensmitteln und Speisen gekennzeichnet werden.

Mit Unilever Food Solutions sind Sie auf der sicheren Seite, denn wir führen Sie Schritt für Schritt durch den Gesetzesdschungel.

Die Allergeninformationen müssen ...

- **direkt** und **leicht zugänglich** sein
- dem Gast **unaufgefordert** zur Verfügung gestellt werden
- **immer** auf einer **schriftlichen Dokumentation** beruhen



Allergeninformationen für den Gast/Kunden

schriftliche Möglichkeiten:

1. auf einem Schild beim Lebensmittel
2. in der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen, hier auch mit Fußnoten
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Medien. Auf diese muss mit einem Aushang hingewiesen werden.

oder mündlich:

- durch einen kundigen Mitarbeiter
 - Schriftliche Dokumentation (z.B. Kladde oder Allergikerspeisekarte) muss für den Endverbraucher und die zuständige Behörde auf Nachfrage leicht zugänglich sein
 - Nur mit deutlich lesbarem Hinweis am Lebensmittel oder einem Aushang, dass Allergeninformationen mündlich erfolgen und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Z.B.: „Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten. Wenn Sie wünschen, können Sie gerne auch Einsicht in unsere Dokumentation nehmen.“

In der Praxis:

Erstellen der Allergeninformationen

1. Zuständigkeit

Beauftragung der Person, welche die Allergeninformationen erstellt

2. Informationen sammeln

Übernahme der Allergeninformationen der Lieferanten (Verpackung, Etikett, Begleitpapiere o.a.)

3. Erstellung der Allergeninformationen

- Ermittlung der Allergene aller Zutaten auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen
- Dokumentation der allergenen Zutaten für jedes hergestellte Produkt/Rezept
- Sicherstellung, dass kurzfristige Rezepturänderungen an das Servicepersonal und von diesem ggf. an die Kunden/Gäste weitergegeben werden

4. Laufende Aktualisierung der Allergeninformationen

- Änderungen des Sortimentes, z.B. Lieferantenwechsel
- Zusammensetzung der Produkte: Ähnliche Zutaten können unterschiedliche Allergene enthalten
- Rezeptänderung: Auch kleine Änderungen bei Würzung oder Bindung können Einfluss auf die Allergeninformation haben

Wichtige Themen für Ihre Allergenmanagement-schulung

Themen

- Bedeutung der Allergeninformation
- Allergien, Unverträglichkeiten und ihre Symptome und Auswirkungen
- Sensibilisierung für das Auslösen einer allergischen Reaktion/Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der 14 Hauptallergene
- Kenntnisse über die Durchführung des Allergenmanagements im Betrieb sowie Art und Weise der Weitergabe der Allergeninformation an den Gast/Kunden

Das sind die 14 Hauptallergene (laut LMIV)

Glutenhaltige Getreide
Krebstiere
Eier
Fische
Erdnüsse
Soja
Milch
Schalenfrüchte (Nüsse)
Sellerie
Senf
Sesam
Schwefeldioxid und Sulphite
Lupine
Weichtiere

... und jeweils daraus hergestellte Erzeugnisse

Die Allergenmanagement-Materialien von Unilever Food Solutions vermitteln grundsätzliche Schulungsthemen. Damit kann eine geeignete Person innerhalb Ihres Unternehmens die interne Schulung durchführen.



Immer up to date! Darum finden Sie auf www.unileverfoodsolutions.de/produkte-marken/produktsuche zu jedem unserer Produkte das Produktdatenblatt mit allen Details – immer auf dem neuesten Stand und auf Herz und Nieren geprüft.

* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

** Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV)

alle: http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html

