



### Zutat

Zutat im Sinne der Verordnung ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Das heißt: Es müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden. Nicht maßgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind.

### Spuren

Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „kann Spuren von ... enthalten“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten. Für Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht.

### Rückstände

Rückstände gelten nicht als Zutaten. Sie müssen nicht ausgewiesen werden.

## Was ist zu tun?

### ■ Kennzeichnung konkret – Nicht nur Allergene!

#### *Kennzeichnung von 14 Allergenen bei verpackter und unverpackter Ware*

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel aufgeführt und hervorgehoben werden. Auch bei unverpackter Ware (z. B. an der Fleischtheke oder im Restaurant) ist die Information über Allergene notwendig.

#### *Lebensmittel-Imitate*

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.

#### *Raffinierte pflanzliche Öle und Fette*

Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). Neu ist, dass ihre botanische bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden muss (z. B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokos)). Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung "pflanzliche Öle" bzw. "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Danach kann die Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen

pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck "ganz gehärtet" oder "teilweise gehärtet" versehen sein.

## *Zusammengefügte Fleisch-/Fischstücke*

Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die zum Beispiel durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt wurden. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

## *Nanokennzeichnung*

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort "Nano" folgen.

## *Einfrierdatum*

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe "eingefroren am..." aufgedruckt.

## *Koffeinhaltige Lebensmittel*

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel "Energydrinks"). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung "Tee" oder "Kaffee" gilt diese Pflicht nicht. Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

## Umsetzung im Betrieb

### ■ Schritte zur Umsetzung der Allergen-Kennzeichnung im Gastgewerbe

#### *1. Schritt*

- Überprüfen Sie, in welchen Gerichten welche Allergene vorhanden sind. Listen Sie Zutaten und Gewürze pro Rezept auf.
- Erstellen Sie eine Übersicht oder Tabelle mit den vorhandenen Informationen.

#### *2. Schritt*

- Kontaktieren Sie alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Allergene in den gelieferten Produkten zu erhalten.
- Fügen Sie die Aufstellung Ihrer Übersicht oder Tabelle hinzu.

#### *3. Schritt*

- Erstellen Sie eine Speisekarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potentiellen Allergenen.
- Beantworten Sie klar die Frage: Wie kommt der Gast an die Information der Allergene?

#### *4. Schritt*

- Schulen Sie Mitarbeiter in der Küche und im Service.
- Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen gestellt werden.

#### 5. Schritt

- Geben Sie niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.
- Überprüfen Sie die Betriebshygiene (eigene Durchführung oder externe Firmen engagieren) im Hinblick auf Allergenmanagement.
- Erstellen Sie in Eigenverantwortung ein Protokoll mit Fehlern, Aufgaben und Zeitplan für Erledigung.

#### 6. Schritt

- Überprüfen und dokumentieren Sie Risikofaktoren für Kreuzkontamination von der Lieferung der Lebensmittel, über die Lagerung bis zur Ausgabe der Speisen.

#### 7. Schritt

- Überprüfen und legen Sie den Herstellungsprozess klar fest.
- Teilen Sie die Posten und Verantwortlichkeiten inkl. Reinigung und Desinfektion ein.
- Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können.
- Stellen Sie die Dokumentation bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.

#### 8. Schritt

- Erstellen Sie eine Vorlage für die Dokumentation abweichender Rezepturen.
- Überprüfen Sie die Kennzeichnung für Catering, Buffet, Frühstück, Speisekarte. Stellen Sie die Dokumentation dafür sicher.

## Beispiele

Als Beispiel dient ein gemischter Salat mit Senf im Dressing. Senf ist ein potentielles Allergen und muss deklariert werden.

#### 1. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat mit **Senf-Dressing**

In der Bezeichnung ist das Allergen klar mit Senf erkennbar und muss daher nicht nochmal als Allergen aufgeführt werden.

#### 2. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat

Enthält Senf

Geht aus der Bezeichnung der Speise nicht hervor, dass Senf verwendet wurde, muss dieser unter der Bezeichnung des Gerichtes klar erkennbar sein.

#### 3. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:

Gemischter Salat (11)

Voraussetzung: In der Speisekarte ist ein Verzeichnis vorhanden, dass der Nummer 11 das Allergen Senf zuweist. Anstelle von Nummern können auch Buchstaben oder Symbole verwendet werden.

## 4. Möglichkeit

Sie bezeichnen in der Speisekarte das Gericht folgendermaßen:  
Gemischter Salat

Voraussetzung: Sie haben in der Speisekarte oder im Aushang einen klaren und deutlichen Hinweis für den Verbraucher, dass es bezüglich der Allergene weitere schriftliche Informationen gibt. Dann ist auch eine mündliche Aussage korrekt, insofern es ein Rezeptbuch gibt, in dem der Verbraucher die Allergene einsehen kann.

*Tipp: Zusätzliche Hinweise bei schriftlicher Kennzeichnung auf der Speisekarte*

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die mögliche Geltendmachung von Haftungsansprüchen sind folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise- bzw. Getränkekarte ratsam:

- „Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

## Abweichende Rezeptur

*Mündliche Auskunft möglich –  
Dokumentation nötig!*

Was müssen Sie als Lebensmittelunternehmer beachten, wenn sich Zutaten ändern? Dazu ein Praxisbeispiel: Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, das im Normalfall keinen Senf enthält. Schmeckt ein Mitarbeiter das Dressing ab und trifft die Entscheidung etwas Senf hinzuzugeben, obwohl Senf im Rezept bzw. auf der Speisekarte nicht vermerkt ist, spricht man von einer „abweichenden Rezeptur“. Dementsprechend muss der Lebensmittelunternehmer reagieren und den Gast informieren, dass im Dressing Senf als Allergen vorhanden ist. Da eine Änderung der Speisekarte oder des Aushangs zu aufwendig wäre, darf in diesem Fall eine mündliche Auskunft erfolgen. Allerdings muss diese abweichende Rezeptur dokumentiert und der Kontrollbehörde sowie dem Verbraucher auf Verlangen vorgelegt werden. In der Regel gilt eine Aufbewahrungsfrist von zwei Jahren.

## ■ Mündliche Auskunft mit Dokumentation

*LMIDV:*

[www.gesetze-im-internet.de/lmidv](http://www.gesetze-im-internet.de/lmidv)

*Eine mündliche Auskunft ist nur dann erlaubt, wenn eine Dokumentation vorhanden ist und wenn der Verbraucher darauf deutlich in schriftlicher Form hingewiesen wird.*

Die nationalen Regelungen zur Allergen Kennzeichnung (LMIDV) sehen in § 4 grundsätzlich die Möglichkeit einer mündlichen Auskunft über potentielle Allergene bei unverpackten Lebensmitteln vor. Diese ist an konkrete Voraussetzungen geknüpft:

- Sie muss durch den Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal erfolgen.
- Mündliche Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.
- Gleichzeitig muss sowohl für die Gäste, als auch die Lebensmittelkontrolle eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen. Zusätzlich muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim À-la-Carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf

Nachfrage und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.

- Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die Auskunft auf Anfrage erteilen kann.

*Beispiel für einen schriftlichen Hinweis bzw. Aushang*

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

*Keine Garantie übernehmen!*

Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht "frei von" bestimmten Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann.

*Besonderheiten beim Fernabsatz (Catering, Lieferdienste)*

Ein Fernabsatz liegt vor, wenn Lebensmittel über online oder telefonisch (v.a. Catering / Lieferdienste) verkauft werden. Die Kennzeichnung für Allergene und Zusatzstoffe muss auch hier gewährleistet sein. Das bedeutet, der Kunde muss vor Kaufabschluss über die Kennzeichnung informiert werden. Außerdem muss bei vorverpackten Lebensmittel die Nährwertangaben vorhanden sein. Im Catering kann man das in der Regel durch eine persönliche Beratung gewährleisten – am besten mit einer anschließenden Dokumentation.

## Zusammenfassung

*Es gibt u. a. folgende Möglichkeiten...*

### ■ Möglichkeiten zur Kennzeichnung

- Allergene in der Speisekarte direkt mit Bezeichnung vermerken.
- In der Speisekarte die Allergene mit Nummern, Buchstaben oder Symbolen vermerken und dazu eine Legende erstellen.
- Zusätzliche Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene bei den Gerichten plus Information per Aushang oder in der Standardspeisekarte, dass es eine Allergiker-Karte gibt.
- Mündliche Auskunft plus Aushang, der deutlich auf Allergiker-Information hinweist plus schriftliche Dokumentation.
- Speisen auf dem Buffet / in der Auslage mit einem Schild / Monitor und den Allergenen kennzeichnen.
- Speisen auf einem Aushang / Tafel / Schild mit Bezeichnung der Allergene kennzeichnen.

## Allergene

## ■ Beschreibung und Produkte

### *Getreideprodukte (Glutenhaltig)*

Wichtig: Einzelnes Produkt namentlich nennen!

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis.

### *Fisch*

Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

### *Krebstiere*

Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.

### *Schwefeldioxide und Sulfite*

Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

### *Sellerie*

Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

### *Milch und Laktose*

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit.

### *Sesamsamen*

Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

### *Nüsse*

Wichtig: Einzelnes Produkt namentlich nennen!

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

### *Erdnüsse*

Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

### *Eier*

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

### *Lupinen*

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

**Senf**

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

**Soja**

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl/-Fett.

**Weichtiere**

Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

*Bitte diese Bereiche bei der Kennzeichnung nicht vergessen*

- Getränkekarten
- Speisekarten
- Frühstücksbuffet
- Seminare mit Kaffee / Kuchen
- Buffet Kalt oder Warm Speisen

**Zusatzstoffe****■ Grundlagen und Übersicht**

Ein „Lebensmittelzusatzstoff“ ist nach gesetzlicher Definition (VO (EG) 1333/2008, Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) "ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können".

*Wie müssen Zusatzstoffe gekennzeichnet werden?*

Gut sichtbar, leicht lesbar und mit nicht verwischbarer Schrift.

*Wo muss gekennzeichnet werden?*

Achtung! Zusatzstoffe müssen sowohl auf der Speisekarte als auch auf der Getränkekarte oder sonstigen Aushängen und Tischkarten gekennzeichnet werden.

*Was ist anzugeben?*

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabelle). Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird



## Übersicht Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; auch zulässig: "mit Nitrit Pökelsalz"; "mit Nitrat"; "mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat"	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Coffein	"coffeinhaltig"	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	zum Beispiel Bitter-Lemon

## Fehlerquellen

### Tortmesser



## ■ Kreuzkontamination vermeiden!

Tortmesser werden in der Regel im Verkaufsraum in einen Behälter gelagert. Das alleine kann schon ein Problem bezüglich der Hygiene darstellen. Durch das Schneiden verschiedenen Torten und Reste auf dem Messer entsteht eine Kreuzkontamination.

Achtung: Tortmesser sind nach jedem Gebrauch unter fließenden Wasser zur Reinigen.

### Eisportionierer



Eisportionierer werden in der Regel im Verkaufsraum in einen Behälter gelagert. Das alleine kann schon ein Problem bezüglich der Hygiene darstellen. Durch das Entnehmen von verschiedenen Eissorten ohne Zwischenreinigung besteht auch hier die Gefahr von Kreuzkontamination.

Achtung: Eisportionierer sind nach jedem Gebrauch (also jeder Eissorte) unter fließendem Wasser zu reinigen.

### Lappen



Putz und Reinigungslappen sind hervorragende Keimüberträger. Zudem besteht eine sehr große Gefahr der Kreuzkontamination in Bezug auf Allergene.

Lösung: Verwenden Sie Einweglappen oder ein Farbsystem mit antibakteriellen Mikrofaserlappen für festgelegte Arbeitsbereiche.

### Grillplatten



Wenn auf einer Grillplatte panierte Lebensmittel verarbeitet werden, können auch hier für alle folgenden Lebensmittel eine Kreuzkontamination in Bezug auf Allergene entstehen.

### Fritteuse



Werden in einer Fritteuse verschieden Lebensmittel verarbeitet werden, die unter die Allergenkennzeichnung fallen, übertragen sich die Allergene auf alle folgende Lebensmittel. Bitte bedenken Sie diese Tatsache bei Ihrer Kennzeichnung.

### Aufschnittmaschine



Werden auf einer Aufschnittmaschine z.B. Käse und danach Wurst geschnitten, muss die Kennzeichnung der Allergene beachtet werden. Es ist zu empfehlen nach jeder Benutzung der Aufschnittmaschine diese zu Reinigen und zu Desinfizieren. So wird eine Übertragung von evtl. Allergenen vermieden.

## Anlagen

### Beispiel Allergen-Verzeichnis für die Speisekarte

Getreideprodukte Gluten	Weizen	1	oder	A
	Roggen	1.1	oder	A.B
	Gerste	1.2	oder	A.C
	Hafer	1.3	oder	A.D
	Dinkel	1.4	oder	A.E
	Kamut	1.5	oder	A.F
Fisch		2	oder	B
Krebstiere		3	oder	C
Schwefeldioxide und Sulfite		4	oder	D
Sellerie		5	oder	E
Milch und Laktose		6	oder	F
Sesamsamen		7	oder	G
Nüsse	Mandel	8	oder	H.A
	Haselnüsse	8.1	oder	H.B
	Walnüsse	8.2	oder	H.C
	Kaschunüsse / Cashewnüsse	8.3	oder	H.D
	Pekannüsse	8.4	oder	H.E
	Paranüsse	8.5	oder	H.F
	Pistazien	8.6	oder	H.G
	Macadamia Nuss	8.7	oder	H.H
	Queenslandnüsse	8.8	oder	H.I
Eier		9	oder	I
Lupinen		10	oder	J
Senf		11	oder	K
Soja		12	oder	L
Weichtiere		13	oder	M
Erdnüsse		14	oder	N

## Beispiel „Bestellkärtchen“ für Allergiker

Das Kärtchen wird vom Gast ausgefüllt und mit der Bestellung in die Küche gegeben. Die Köche werden durch die Information nochmals sensibilisiert. Außerdem hat der Lebensmittelunternehmer im Zuge der Beweislast ein Dokument über die ihm vorliegenden Informationen des Gastes.

Eine Bitte an den Koch / Köchin

Name: \_\_\_\_\_

Meine Auswahl

Vorspeise: \_\_\_\_\_

Hauptspeise: \_\_\_\_\_

Nachspeise: \_\_\_\_\_

Ich habe eine Allergie gegen:

<input type="checkbox"/> Getreideprodukte (Welches Gluten _____?)	<input type="checkbox"/> Sesamsamen
<input type="checkbox"/> Nüsse / Schalenfrucht (Welche _____?)	<input type="checkbox"/> Erdnüsse
<input type="checkbox"/> Weichtiere	<input type="checkbox"/> Fisch
<input type="checkbox"/> Krebstiere	<input type="checkbox"/> Soja
<input type="checkbox"/> Milch und Laktose	<input type="checkbox"/> Eier
<input type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxyde und Sulfite
<input type="checkbox"/> Senf	<input type="checkbox"/> Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

