

GUT INFORMIERT – ALLES, WAS SIE ÜBER DIE LMIV WISSEN MÜSSEN

Um Gäste und Kunden umfassend zu informieren, schreibt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vor, wie Lebensmittel und Speisen gekennzeichnet werden müssen. Dabei geht es vor allem darum, Allergene künftig richtig auszuweisen. Alle relevanten Regeln und Anforderungen, Wissenswertes über Allergene und praktische Tipps zur Umsetzung der LMIV finden Sie in diesem Ordner.

www.metro.de/LMIV



LMIV

- GRUNDLAGEN
- ALLERGENE
- DEKLARATION
- UMSETZUNG
- VORLAGEN
- EIGENE
- UNTERLAGEN

LMIV

LEBENSMITTEL- INFORMATION- VERORDNUNG



Die neue Lebensmittelinformationsverordnung – wir unterstützen Sie bei der Umsetzung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

immer mehr Menschen sind von Allergien betroffen, die durch Lebensmittel ausgelöst werden. Zugleich wächst das Informationsbedürfnis von Gästen und Kunden, die Wert auf eine bewusste Ernährung legen. Darauf reagiert der Gesetzgeber im Rahmen der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), die seit Ende 2014 in Deutschland gilt.

Für Sie bedeutet das konkret: Sie müssen Ihre Gäste und Kunden darüber informieren, wenn Ihre Speisen Zutaten enthalten, die zu den häufigsten Allergieauslösern zählen.

Um Ihre Gäste richtig zu informieren, müssen natürlich zunächst Sie selbst gut informiert sein. Deshalb haben wir in diesem Ordner alle Informationen zusammengestellt, die für Sie im Zusammenhang mit der Lebensmittelinformationsverordnung relevant sind.

Erfahren Sie kompakt und verständlich alles Wissenswerte über allergieauslösende Nahrungsmittel, lernen Sie die Regelungen der neuen Verordnung kennen, profitieren Sie von praktischen Tipps (zum Beispiel zur Gestaltung Ihrer Speisekarte) und nutzen Sie unsere Sammlung von Materialien, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

Mehr erfahren Sie außerdem im Internet unter www.metro.de/LMIV oder kontaktieren Sie unsere Hotline unter der Rufnummer 0211/17607090.

Wir unterstützen Sie gerne!

Ihre METRO



INHALTSVERZEICHNIS

1. GRUNDLAGEN

Das ändert sich mit der neuen LMIV

- 1.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung – was sie regelt, für wen sie gilt
- 1.2 Die neue Pflicht zur Kennzeichnung von Allergenen
- 1.3 Richtig kennzeichnen und informieren

2. ALLERGENE

Das sollten Sie über Risiken wissen

- 2.1 Allergene und wie sie wirken
- 2.2 Welche Allergene betrifft die LMIV
- 2.3 Allergene vs. Zusatzstoffe

3. DEKLARATION

So informieren Sie Gäste und Kunden richtig

- 3.1 Möglichkeiten der Allergen-Kennzeichnung in Speisekarten
- 3.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln auf Buffets
- 3.3 Information in der Gemeinschaftsverpflegung

4. UMSETZUNG

So gelingt Ihnen der Umgang mit der neuen LMIV

- 4.1 Allergen-Management bei Gerichten und Menüs
- 4.2 Hygiene zur Vorbeugung von Kreuzkontamination
- 4.3 Allergen-Checkliste

5. VORLAGEN

Alle Vorlagen finden Sie auch zum Download unter www.metro.de/LMIV

- 5.1 Speiseliste
- 5.2 Schulungsnachweis
- 5.3 Schulungszertifikat
- 5.4 Übersicht Allergen-Icons
- 5.5 Notfall-Merkblatt
- 5.6 Poster Allergen-Übersicht
- 5.7 Allergen-Leitfaden

6. EIGENE UNTERLAGEN

1

1. GRUNDLAGEN

Das ändert sich mit der neuen LMIV

- 1.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung – was sie regelt, für wen sie gilt

- 1.2 Die neue Pflicht zur Kennzeichnung von Allergenen

- 1.3 Richtig kennzeichnen und informieren



Das ändert sich mit der neuen LMIV



1.1 Die Lebensmittelinformationsverordnung – was sie regelt, für wen sie gilt

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie soll Verbrauchern umfassende Informationen liefern und sie bei der Auswahl von Lebensmitteln und Speisen unterstützen.

Bisher hat die deutsche Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) die verpflichtenden Angaben zu Lebensmitteln wie z. B. die Zutatenliste, die Füllmenge oder das Mindesthaltbarkeitsdatum geregelt. Viele dieser Anforderungen bleiben auch mit der LMIV unverändert bestehen.

Wesentliche Veränderungen ergeben sich durch die LMIV bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, die allergische Reaktionen auslösen können.

Bisher war die Kennzeichnung solcher allergener Lebensmittel nur auf Produktpackungen vorgeschrieben; jetzt ist dies auch für unverpackte Lebensmittel gefordert. Außerdem verlangt die LMIV, dass die Informationen den Kunden auch im Fernabsatz zur Verfügung stehen müssen, damit sie eine fundierte Kaufentscheidung treffen können.

Auch für die Art der Kennzeichnung auf der Verpackung (Schriftgröße, Hervorhebungen) und die Weitergabe der Informationen gelten neue Regelungen.

Geltungsbereich

- Die LMIV gilt für sämtliche Stufen der Lebensmittelkette.
- Die Ausweispflicht gilt für alle Lebensmittel, die für Endverbraucher bestimmt sind.
- Die Kennzeichnungspflicht betrifft Lebensmittelhersteller, Einzel- und Großhändler, Gastronomen und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung.

SCHNELL INFORMIERT

Kern der neuen Lebensmittelinformationsverordnung ist die erweiterte Kennzeichnungspflicht für allergieauslösende Inhaltsstoffe.



1.2 Die neue Pflicht zur Kennzeichnung von Allergenen

Die Allergen-Kennzeichnungspflicht betrifft alle Akteure der Lebensmittelkette, vom Hersteller bis zum Gastronomen. So soll gewährleistet werden, dass der Verbraucher bzw. Gast jederzeit vollständige und verlässliche Informationen erhält.

Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln

- Alle verpflichtenden Angaben – auch die zu Allergenen – müssen eine Mindestschriftgröße von 1,2 mm haben. Ausnahme: Verpackungen, deren größte Fläche kleiner als 80 cm² ist. Hier gilt eine Mindestschriftgröße von 0,9 mm bezogen auf das kleine x.
- Alle Zutaten, die Allergien auslösen können, müssen auf der Packung deutlich hervorgehoben werden – zum Beispiel durch Fettdruck, Unterstreichung oder Hintergrundfarbe.
- Bei fehlender Zutatenliste erfolgt die Kennzeichnung der im Produkt enthaltenen Allergene durch einen ausdrücklichen Hinweis, z. B. „enthält ...“.

Information zu losen Lebensmitteln

Die Allergen-Kennzeichnungspflicht gilt auch für lose Ware.

Dazu gehören:

- unverpackte Lebensmittel
- auf Wunsch des Kunden abgepackte Lebensmittel
- unmittelbar vor dem Verkauf abgepackte Lebensmittel

Bei diesen Lebensmitteln müssen Zutaten und Hilfsstoffe genannt werden, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Die Informationen zu Allergenen müssen dem Gast bzw. Kunden sowohl schriftlich als auch mündlich zur Verfügung gestellt werden können.

Außerdem neu in der LMIV:

Auch zusätzliche Kennzeichnungselemente wie z. B. der Hinweis auf Lebensmittel-Imitate oder aufgetaute Lebensmittel müssen auf der Verpackung vermerkt sein.

SCHNELL INFORMIERT

Jeder Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln muss die Endverbraucher jederzeit vollständig informieren können.



1.3 Richtig kennzeichnen und informieren

Nicht nur Hersteller und Händler, auch Gastronomen und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind durch die LMIV zur Kennzeichnung von Allergenen bzw. zur Information über allergene Lebensmittel in angebotenen Speisen verpflichtet.

Dem Gast bzw. Kunden muss die Information zu Allergenen schon bei der Bestellung zur Verfügung stehen.

Wichtig: Alle Informationen müssen aktuell sein. Sie können schriftlich oder mündlich weitergegeben werden.

Schriftliche Information z. B.

- Aushang (Plakat, Poster, Tafel)
- Schild (unmittelbar an/neben der Speise)
- Speise- und Getränkekarte (Information über Symbole, Abkürzungen, Legende)
- elektronisch (PDF)

Eine Allergen-Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn schon die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf das allergene Potenzial schließen lässt, z. B. „Milchshake“, „Krabbencocktail“, „Erdnuss-Sauce“.

Mündliche Information

- Die mündliche Information kann durch einen geschulten Mitarbeiter erfolgen.
- Während der gesamten Öffnungszeit des Betriebes muss gewährleistet sein, dass mindestens ein geschulter Mitarbeiter anwesend ist, der die entsprechende Auskunft geben kann.
- Der Gast bzw. Kunde muss durch einen schriftlichen Hinweis erfahren, dass eine mündliche Auskunft möglich ist (z. B. „Unsere Mitarbeiter informieren Sie über mögliche Allergene in Ihrem Gericht“).
- Zusätzlich muss eine schriftliche Dokumentation zur Allergen Kennzeichnung vorhanden sein, die der Gast bzw. Kunde auf Nachfrage einsehen kann.

Für den Fernabsatz von Lebensmitteln gilt:

- Alle Pflichtinformationen müssen dem Kunden vor dem Kauf zur Verfügung stehen. Beim Verkauf von Lebensmitteln an Gemeinschaftsverpfleger müssen die Pflichtangaben nicht vor Abschluss des Kaufvertrags, sondern erst bei Lieferung bereitgestellt werden.

SCHNELL INFORMIERT

Die schriftliche Kennzeichnung ist das eine. Gefordert ist aber auch, dass geschulte Mitarbeiter mündlich Auskunft geben können.

2

2. ALLERGENE

Das sollten Sie über Risiken wissen

- 2.1 Allergene und wie sie wirken
- 2.2 Welche Allergene betrifft die LMIV
- 2.3 Allergene vs. Zusatzstoffe



Das sollten Sie über Risiken wissen



2.1 Allergene und wie sie wirken

Allergene sind Eiweißstoffe in Lebensmitteln, die bei manchen Menschen zu Überempfindlichkeitsreaktionen führen. Allergiker reagieren auf diese eigentlich harmlosen Bestandteile von Nahrungsmitteln, ihr Immunsystem stuft sie als Fremdstoffe ein und bildet Antikörper gegen bestimmte Proteine.

Allergene sind natürliche Bestandteile einer ausgewogenen und guten Ernährung. Deshalb geht es nicht darum, sie zu meiden – zumal die meisten Menschen die entsprechenden Lebensmittel problemlos vertragen. Wichtig sind der verantwortungsvolle Umgang mit Allergenen und die kompetente Information der Gäste bzw. Kunden.

Reaktionen von leicht bis lebensbedrohlich

Die allergischen Reaktionen werden in der Regel durch den Verzehr des jeweiligen Lebensmittels ausgelöst. Bei manchen Menschen kommt es aber auch über die Atmung oder den Hautkontakt zu solchen Reaktionen, die von leichten Hautrötungen bis zum lebensbedrohlichen allergischen Schock reichen können (siehe Notfall-Merkblatt, Kapitel 5.6).

Etwa ein bis zwei Prozent der erwachsenen Deutschen und vier bis acht Prozent der Kinder sind von Lebensmittel-Allergien betroffen – Tendenz steigend. Dabei sind die Symptome von Mensch zu Mensch äußerst unterschiedlich, es gibt auch keine typischen Reaktionen für einzelne Lebensmittel.

Bei sehr empfindlichen Personen reichen schon winzige Spuren von Allergenen, um heftige Reaktionen auszulösen. Deshalb sollten Sie über die allergenen Zutaten in Ihren Speisen genau Bescheid wissen und die Gäste bzw. Kunden entsprechend informieren können.

Allergie ist nicht gleich

Unverträglichkeit

Zwischen Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten (Intoleranzen) gibt es grundlegende Unterschiede:

- Eine Allergie ist immer die Überreaktion des körpereigenen Immunsystems auf einen Eiweißstoff im jeweiligen Lebensmittel.
- Lebensmittelunverträglichkeiten können allergieähnliche Symptome auslösen, haben aber nichts mit dem Immunsystem des Menschen zu tun.

Zu den bekanntesten Lebensmittelunverträglichkeiten zählen die Fruktose- und Laktose-Intoleranz (gegenüber Frucht- bzw. Milchzucker) sowie die Glutenunverträglichkeit (Zöliakie), die zugleich eine Stoffwechselstörung ist.

SCHNELL INFORMIERT

Allergene sind natürliche Stoffe, auf die einige Menschen stark reagieren. Deshalb ist der verantwortungsvolle Umgang mit diesem Thema wichtig.



2.2 Welche Allergene betrifft die LMIV

Die verschiedensten Bestandteile in Lebensmitteln können Allergien auslösen. Bei Erwachsenen sind Obst und Nüsse die häufigsten Allergene, Kinder zeigen vor allem bei Milch und Eiern allergische Reaktionen.

Die weitaus größte Mehrheit der Betroffenen reagiert auf eine relativ kleine Anzahl an Allergenen in Lebensmitteln. So lassen sich 14 Hauptallergene identifizieren, die für rund 90 Prozent aller allergischen und Unverträglichkeitsreaktionen verantwortlich sind.

Die Allergen-Kennzeichnungspflicht gemäß LMIV bezieht sich genau auf diese 14 Hauptallergene:

Glutenhaltiges Getreide

Krebstiere

Eier

Fische

Erdnüsse

Sojabohnen

Milch

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid & Sulfite

Lupinen

Weichtiere

Diese Allergene sollte jeder Gastronomiebetrieb gut kennen – und den Umgang mit ihnen im Griff haben. Dazu gehört auch das Wissen über mögliche allergene Bestandteile in Halbfertig- und Fertigprodukten.

SCHNELL INFORMIERT

Jeder Gastronom muss mit den 14 Hauptallergenen vertraut sein und seine Gäste kompetent informieren können.



2.3 Allergene vs. Zusatzstoffe

Allergene sind natürliche Bestandteile von Lebensmitteln und klassischen Zutaten in der Küche.

Dagegen werden Zusatzstoffe bei der industriellen Herstellung von Lebensmitteln aus technologischen Gründen eingesetzt – etwa um für eine bessere Verarbeitung oder eine attraktivere Optik zu sorgen. Auch sie können mitunter allergische Reaktionen auslösen, zählen aber bis auf Schwefeldioxid und Sulfite nicht zu den Allergenen.

Zu den Zusatzstoffen gehören unter anderem Farb- und Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Geschmacksverstärker und Süßungsmittel. Auch für sie besteht eine gesetzliche Pflicht zur Kennzeichnung.

SCHNELL INFORMIERT

Die bestehende Kennzeichnungspflicht bestimmter Zusatzstoffe wird durch die LMIV nicht beeinflusst und muss wie gehabt erfolgen.

3

3. DEKLARATION

So informieren Sie Gäste und Kunden richtig

- 3.1 Möglichkeiten der Allergen-Kennzeichnung in Speisekarten
 - 3.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln auf Buffets
 - 3.3 Information in der Gemeinschaftsverpflegung
-



So informieren Sie Gäste und Kunden richtig



3.1 Möglichkeiten der Allergen-Kennzeichnung in Speisekarten

Damit jeder Gast bzw. Kunde sofort über die Allergene in verschiedenen Gerichten und Getränken informiert ist, sollte die Speisekarte klar und leicht verständlich darüber Auskunft geben. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Auflistung der Allergene an jedem Gericht bzw. Getränk, dabei ist der Zusatz „enthält“ erforderlich.
- Codierung mittels Ziffern, Buchstaben, Farben oder Symbolen, deren Bedeutung in einer Legende in der Speisekarte erläutert wird. Dabei muss die Speisekarte einen Hinweis auf die Legende enthalten. Gängig ist die Bezeichnung mit Buchstaben, da Ziffern oft für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe genutzt werden.
- Wer seine Speisekarte nicht mit Auflistungen oder Codierungen versehen möchte, kann eine separate Allergiker-Speisekarte anbieten. Wenn es eine solche gibt, muss ein Hinweis darauf in der regulären Speisekarte enthalten sein.
- Sinnvoll ist es, vorkommende Allergene im Namen des Gerichts zu nennen, z. B. Eiernudeln, Erdnuss-Sauce, Erdbeer-Milchshake. Dann ist eine zusätzliche Allergen-Kennzeichnung nicht erforderlich.

WICHTIG:

- Geben Sie grundsätzlich nur gesicherte Informationen weiter. Allergiker müssen sich auf Ihre Auskünfte absolut verlassen können.
- Halten Sie die Allergen-Kennzeichnung in Ihrer Speisekarte immer aktuell. Bedenken Sie, dass kleine Änderungen am Rezept oder ein Produkt eines neuen Lieferanten neue Allergene in ein Gericht bringen könnten, die zuvor nicht enthalten waren.

SCHNELL INFORMIERT

In Speisekarten können Allergene für jedes Gericht benannt oder mittels Codierung und Legende deklariert werden. Entscheidend ist dabei die Aktualität der Angaben.



3.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln auf Buffets

Auch an Buffets, an denen sich die Gäste selbst bedienen, müssen die Informationen zu enthaltenen Allergenen für jedes angebotene Lebensmittel bereitgestellt werden. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Schilder an den einzelnen Lebensmitteln
- Aufsteller, Tafel oder Aushang
- Infopoint mit entsprechenden Unterlagen (z. B. Kladde, Tablet mit Allergen-Informationen zu jeder Speise-Komponente).

Ein Hinweis auf die jeweils angebotene Information muss gut sichtbar platziert werden.

Auch im Umfeld des Buffets können die Allergene zu jeder Speise vollständig benannt oder mit einer Codierung plus erklärender Legende gekennzeichnet werden (siehe „Allergenkennzeichnung in Speisekarten“, Kapitel 3.1).

Darüber hinaus ist die mündliche Information durch geschulte Mitarbeiter möglich. Ein entsprechender Hinweis auf dieses Angebot muss schriftlich erfolgen.

WICHTIG:

Die Informationen zu allen einzelnen Lebensmitteln müssen jederzeit korrekt und aktuell sein.

SCHNELL INFORMIERT

Bei Buffets kann die Allergenkennzeichnung an den einzelnen Speisen oder gesammelt an einem zentralen Punkt erfolgen.



3.3 Information in der Gemeinschaftsverpflegung

Auch Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung müssen ihrer Informationspflicht in Bezug auf die Allergen-Kennzeichnung jederzeit nachkommen. Dafür bieten sich diese Möglichkeiten an:

- ➔ auf Schildern direkt am oder nahe beim jeweiligen Lebensmittel/ Gericht
- ➔ auf Speise- und Menüplänen (ausgelegt oder als Aushang)
- ➔ in Preisverzeichnissen (ausgelegt oder als Aushang)
- ➔ mittels elektronischer Medien (Screens, Tablets, digitale Speisepläne, Intranet-Anwendungen, Smartphone-Apps, Bestell-Terminals)

In jedem Fall müssen die Informationen gut sichtbar und deutlich lesbar sein. Hilfreich ist auch die mündliche Information durch geschultes Personal an der Speisenausgabe, auf die schriftlich hingewiesen werden muss.

Die enthaltenen Allergene können benannt oder mit einer Codierung plus erklärender Legende gekennzeichnet werden (siehe „Allergenkennzeichnung in Speisekarten“, Kapitel 3.1).

SCHNELL INFORMIERT

Die Allergen-Informationen müssen allen Nutzern der Gemeinschaftsverpflegung einfach zugänglich gemacht werden.

4

4. UMSETZUNG

So gelingt Ihnen der Umgang mit der neuen LMIV

- 4.1 Allergen-Management bei Gerichten und Menüs
- 4.2 Hygiene zur Vorbeugung von Kreuzkontamination
- 4.3 Allergen-Checkliste



So gelingt Ihnen der Umgang mit der neuen LMIV



4.1 Allergen-Management bei Gerichten und Menüs

Das optimale Management der Allergene in Ihrem Betrieb beginnt bereits mit der Planung von Einkauf, Rezept- und Menügestaltung. Es gilt, von Anfang an zu beachten, in welchen Zutaten und Rezepturen Allergene enthalten sind, um sowohl die Mitarbeiter als auch die Gäste bzw. Kunden umfassend informieren zu können.

So sind Sie optimal vorbereitet:

- Prüfen Sie alle verwendeten Zutaten/Produkte auf allergieauslösende Inhaltsstoffe – insbesondere auch Halbfertig- und Fertigprodukte (Dressings, Saucen etc.).
- Informieren Sie sich bei Ihren Lieferanten über Allergene in den gelieferten Produkten.
- Berücksichtigen Sie auch, womit Sie die einzelnen Speisen und Menü-Gänge abschmecken, verfeinern, binden, dekorieren etc. und ob diese Produkte Allergene enthalten.
- Mit standardisierten Rezepturen können Sie den Arbeitsalltag in Küche und Service erleichtern. Bei Variationen von Gerichten oder wechselnden Menüs sind die Allergene zu berücksichtigen und zu dokumentieren.

- Wählen Sie Bezeichnungen für Gerichte und Menü-Gänge, die auf allergene Bestandteile hinweisen, so müssen Sie weniger zusätzlich deklarieren. Z. B.: „Seelachsfilet in Senfsauce“, „Sesam-Honig-Joghurt“.

WICHTIG:

Wenn Sie den Lieferanten wechseln oder einmal auf Ersatzprodukte ausweichen, checken Sie auch die neuen Zutaten auf allergieauslösende Inhaltsstoffe.

SCHNELL INFORMIERT

Eine gute Vorbereitung und Transparenz in der Rezept- und Menüplanung sorgen für größtmögliche Sicherheit.



4.2 Hygiene zur Vorbeugung von Kreuzkontamination

Eine optimale Hygiene in allen Teilen des Betriebs schützt effektiv davor, dass Spuren von Allergenen während der Zubereitung unbewusst an Speisen und Getränke gelangen (Kreuzkontamination). In der Küche und im Service müssen alle Mitarbeiter dafür sensibilisiert sein, für die entsprechende Prävention zu sorgen.

Diese zentralen Maßnahmen minimieren das Risiko einer Kreuzkontamination:

- Immer auf absolut saubere Hände achten, frische Handschuhe beim Arbeiten verwenden.
- Den Arbeitsplatz und sämtliche Kochutensilien zwischen verschiedenen Zubereitungsschritten immer wieder gründlich reinigen.
- Ausschließlich gereinigtes Geschirr, Gläser und Besteck verwenden.

- Auf maximale Sauberkeit bei Arbeitsräumen, Arbeitsflächen, Kleidung, Anrichte- und Servierstellen achten.
- Brat- und Frittierfett regelmäßig wechseln.
- Speisen für Allergiker separat zubereiten, idealerweise an einem eigenen Arbeitsplatz.

SCHNELL INFORMIERT

Alle Mitarbeiter in Küche und Service müssen die Hygiene-Regeln einhalten, um Kreuzkontamination bestmöglich zu vermeiden.



4.3 Allergen-Checkliste

Allergene sind natürliche Bestandteile wertvoller Lebensmittel – und damit in der Gastronomie allgegenwärtig. Um damit im alltäglichen Betrieb richtig umzugehen, haben wir die wichtigsten Maßnahmen in einer Checkliste für Sie zusammengestellt:

Checkliste

- Welche Hauptallergene kommen in welchen Zutaten und Speisen/Getränken vor?
 - Was ist bei der Zubereitung zu beachten, damit es nicht zur Kreuzkontamination kommt?
 - Sind für Lieferalternativen unterschiedliche Rezepturen berücksichtigt?
 - Wissen alle Mitarbeiter über Änderungen an Rezepturen Bescheid?
 - Ist dem Küchenteam bewusst, dass eine Speise neu deklariert werden muss, wenn ein neues Allergen enthalten ist?
 - Sind alle Mitarbeiter in Küche und Service für das Thema Allergene sensibilisiert und entsprechend ihrer Funktion informiert/geschult?
 - Können die Mitarbeiter bei Bedarf allergenfreie Alternativ-Zutaten nennen?
- Erhält der Gast zu jedem Zeitpunkt ausreichende Informationen?
 - Wer ist als geschulter Hauptansprechpartner zum Thema Allergene vor Ort?
 - Sind alle Mitarbeiter darauf geschult, was im Allergie-Notfall zu tun ist?
 - Sind die Speise-/Getränkemenüs und die ausliegenden Informationen/Dokumentationen für Allergiker korrekt und aktuell?

SCHNELL INFORMIERT

Überprüfen Sie die Checkliste regelmäßig, um stets den Umgang mit Allergenen optimal zu managen.

5

5. VORLAGEN

Alle Vorlagen finden Sie auch zum Download unter www.metro.de/LMIV

5.1 Speiseliste

5.2 Schulungsnachweis

5.3 Schulungszertifikat

5.4 Übersicht Allergen-Icons

5.5 Notfall-Merkblatt

5.6 Poster Allergen-Übersicht

5.7 Allergen-Leitfaden



ZERTIFIKAT

hat

am 20.....

an der Informationsveranstaltung

„LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG“

mit Erfolg teilgenommen.

Folgende Themen wurden vermittelt:

- Gesetzliche Änderungen LMIV
- Richtige Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene
- Deklaration für Fernabsatz und richtige Bezeichnung der Inhaltsstoffe
- Empfehlungen für die Gastronomie und Umsetzung in der Praxis

Referent



**GLUTENHALTIGES
GETREIDE**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



KREBSTIERE
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



EIER
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



FISCH
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



ERDNÜSSE
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SOJABOHNEN
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



MILCH
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SCHALENFRÜCHTE
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SELLERIE
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SENF
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SESAMSAMEN
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



**SCHWEFELDIOXID &
SULFITE**



LUPINEN
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



WEICHTIERE
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



5.5 Notfall-Merkblatt

Merkblatt für den Allergie-Notfall

Kommt es trotz aller Vorsichtsmaßnahmen doch einmal zu einem Allergie-Notfall bei einem Gast oder Kunden, ist es wichtig, die entsprechenden Symptome zu erkennen und schnell zu handeln. **Informieren Sie deshalb auch alle Mitarbeiter Ihres Betriebs darüber, was im Notfall zu tun ist.**

Allergische Reaktionen können höchst unterschiedlich sein – von leichten Hautreizungen bis zu lebensbedrohlichen Kreislaufstörungen.

Diese Symptome können unter anderem auftreten:

- Hautausschlag, Juckreiz
- Schwellungen in Mund und Rachen
- Probleme beim Schlucken und Sprechen
- Schwankender Pulsschlag
- Atemnot, asthmatische Beschwerden
- Magenkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen
- Kreislaufkollaps, Ohnmacht (anaphylaktischer Schock)

Das ist zu tun:

- Fragen Sie den Gast, ob er Medikamente bei sich hat und wie Sie helfen können.
- Rufen Sie sofort den Notruf 112 an.
- Teilen Sie der Leitstelle den Zustand des Gastes genau mit und geben Sie den Standort des Betriebs an.
- Beantworten Sie alle Fragen der Leitstelle präzise und gewissenhaft.

SCHNELL INFORMIERT

Beim Allergie-Notfall ist schnelles Handeln gefragt. Rufen Sie den Notruf 112 an und geben Sie genaue Informationen zum Zustand des Gastes.

14

ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN AUSLÖSEN KÖNNEN



GLUTENHALTIGES GETREIDE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u. a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Bier



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen:

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen:

Mayonnaise, Pfannkuchen, Omeletts, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: alle Fischarten, Kaviar

Beispiele/Vorkommen:

Soßen (z. B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésöße, Eis, aromatisierter Kaffee, Snackartikel



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Tofu, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehört: die Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen:

Joghurt, Quark, Sahne, Butter, Gewürzmischungen, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Molke-, Frucht-, Instantdrinks



SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Gewürzbrot, Wurst, Fleisch-Erzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID & SULFITE

Dazu gehören: alle mit Schwefeldioxid oder Sulfiten behandelten Produkte, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l

Beispiele/Vorkommen:

Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Wein, Kartoffelprodukte



LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Spezielle Ersatzprodukte, die mit Lupinenmehl hergestellt werden, Snacks, fettreduzierte Fleisch-Erzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eis-Ersatz, Kaffee-Ersatz, Flüssigwürze



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele/Vorkommen:

(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

**Verlässliche Informationen
sind für Lebensmittel-
allergiker absolut notwendig.**

**Deshalb: Geben Sie
niemals eine Auskunft,
die unsicher ist!**

6

6. EIGENE UNTERLAGEN

