

# Allergene in loser Ware

Kennzeichnungspflichten



Wipperfürth, 25.3.2015 und Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach

# Rechtsvorschriften seit 13.12.2014

EU: VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)

national: Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung  
- VorILMIEV)

Für die Kennzeichnung der Allergene bei loser Ware gilt die VorILMIEV!

# Warum Allergenkennzeichnung ?

## Allergie

- Allergie = überschießende Abwehrreaktion des Immunsystems auf bestimmte und normalerweise harmlose Umweltstoffe
- Allergische Reaktionen:
  - laufende oder verstopfte Nase und tränenden Augen über Juckreiz
  - Hautausschlag, Ekzemen
  - Magen-Darm-Beschwerden
  - Atembeschwerden
  - Allergischer Schock (Anaphylaxie), bei dem es bis zum Kreislaufzusammenbruch und Herzstillstand kommen

Wipperfürth, 26.03.2015 und  
Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach

# Warum Allergenkennzeichnung Zöliakie

- eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut durch Unverträglichkeit gegen **Gluten**, einem Klebereiweiß
- Häufigkeit: etwa 1:500 in Deutschland
- Symptome:
  - Durchfall, wechselnde Stühle, Blähungen, Völlegefühl
  - Bauchkrämpfe, Übelkeit, Brechreiz, Appetitlosigkeit oder ständiges Hungergefühl
  - Gewichtsverlust, Muskelschwäche, Knochenschmerzen
  - Müdigkeit, Schwächegefühl, Migräne, ständiges Kribbeln
  - Nervosität, Schlafstörungen Konzentrationsprobleme
  - Depressionen, Angstzustände, Epilepsien
  - Osteoporose, Osteomalazie
  - Eisenmangelanämie, Eiweißmangel, Vitaminmangel

# Warum Allergenkennzeichnung Zölliakie

- **Gluten** kommt sowohl in modernen Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern und Triticale vor als auch in älteren Getreidesorten wie Einkorn, Emmer (Zweikorn), Urkorn, Kamut und in anderen Weizenabkömmlingen

# Warum Allergenkennzeichnung? Laktoseintoleranz

- Mangel beziehungsweise Aktivitätsverlust des Enzyms Laktase
- Häufigkeit: in Deutschland etwa **1:5**
- Symptome:
  - Bauchschmerzen
  - Blähungen und Durchfall
  - Übelkeit
  - Kopfschmerzen, Schwindel und chronische Müdigkeit

## \_ kennzeichnungspflichtige Allergene \_

- 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten werden von den in der LMIV Anhang II aufgeführten Lebensmittelzutaten ausgelöst
- nur diese sind auch zu kennzeichnen

## \_ 14 kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV: \_

- 1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich)**
- 2. Krebstiere**
- 3. Eier**
- 4. Fisch**
- 5. Erdnüsse**
- 6. Soja**
- 7. Milcheiweiß, Laktose**
- 8. Schalenfrüchte (namentlich)**
- 9. Sellerie**
- 10. Senf**
- 11. Sesam**
- 12. Lupine**
- 13. Weichtiere**
- 14. Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/kg**



# Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

- Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Einkorn, Grünkern müssen **namentlich** benannt werden

# Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

- **Erzeugnisse:**  
Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

# Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

- z.B. in Brot und Gebäck, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

# Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Garnelen
- Hummer
- Languste
- Fluss- und Taschenkrebbs
- Krabbe

# Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Erzeugnisse: Shrimppaste
- asiatische Würzpasten

# – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Eier von Geflügel

Wipperfürth, 25.3.2015 und  
Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach

## \_ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse \_

- Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar
- Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)

# — Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse —

- Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts, Wein (Schönungsmittel), Likör



# Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- **Hering**
- **Scholle**
- **Seelachs**
- **Rotbarsch**
- **Lachs**
- **Makrele**
- **Forelle**
- **Thunfisch**
- **Kaviar**
- **usw.**

# – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Omega 3-Öl
- Fischgelatine
- Fischextrakt
- Fischsoße
- Anchovispaste

## Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- in: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

# — Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse —

- Erdnüsse geröstet, Erdnussöl
- Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl

## — Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse —

- Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen

## Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sojasprossen, Tempeh, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz)
- Miso (Sojabohnenpaste), Edamame, Kinako, Natto, Okara, Shoyu, Tamari, Yuba
- Sojaflocken, -mehl oder -schrot, Sojalecithin (E 322), Öl (außer vollständig raffiniertes Öl)
- Verdickungsmittel, Emulgator: Sojabohnen-Polyose (E426)



## – Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- in Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte....

# Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Milch
- Molke, Buttermilch
- Sahne, Creme fraîche, Schmand
- Käse
- Joghurt, Quark, Kefir, Dickmilch, Sauermilch
- Butter, Butterschmalz
- Kasein(ate), Lakalbumin, Laktoglobulin, Laktose
- Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein)



## \_ Schalenfrüchte sowie daraus gewonnenen Erzeugnissen \_

- Mandel
- Haselnuss
- Walnuss
- Cashewnuss
- Pecannuss
- Paranuss
- Pistazie
- Macadamianuss

## \_ Schalenfrüchte sowie daraus gewonnenen Erzeugnissen \_

- in Brot, Kuchen Gebäck, Brühwürsten, Rohwürsten, Pasteten, Feinkostsalaten, Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressing, Pesto, Dessert, Likör, aromatisierter Kaffee

## – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Knollen-, Stauden- (oder Bleich-) sellerie, Schnittsellerie

## – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Sellerieblatt, -samen, -saft
- Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischung)
- Selleriesalz

## – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- In Gewürz- oder Kräutermischungen, Suppengewürz, Suppengemüse, Gemüsebrühe, Gemüsemischungen
- Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Curry, salzige Snacks

# – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Senf
- Senfkörner
- Senfpulver
- Senföl
- Senfsprossen
- in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen

# – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen
- Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Eintopf, Dressing, Essig, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Käse, Essiggurken, Gewürzmischungen

# – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Sesamsaat
- Sesammehl
- Sesamöl
- Tahina (Sesampaste)
- Gomasio (Sesamsalz)



## — Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse —

- Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli,
- Vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

## Schwefeldioxid und Sulphite

- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub> die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

# Schwefeldioxid und Sulphite

- wirkt gegen Hefen, Pilze und Bakterien
- verhindert unerwünschte Braunfärbungen
- wirkt dem Abbau von Farbstoffen, Vitaminen und Aromen durch Sauerstoffeinfluss entgegen

## \_ Schwefeldioxid und Sulphite in folgenden Lebensmitteln \_

- Trockenfrüchte: je nach Fruchtart max. 500 bis 2000 mg/kg
- Trockengemüse: 50-200 mg/kg
- Fruchtfüllungen, z. B. bei Backwaren: max. 100 mg/kg

## \_ Schwefeldioxid und Sulphite in folgenden Lebensmitteln \_

- Wein: je nach Art des Weines max. 150 bis 400 mg/l
- Fruchtwein: max. 200 mg/l
- kandierte Früchte: max. 100 mg/kg
- Tafeltrauben: max. 10 mg/kg
- Frische Litschis: im essbaren Anteil max. 10 mg/kg

## \_ Schwefeldioxid und Sulphite in folgenden Lebensmitteln \_

- Obst, Gemüse in Essig, Öl oder Lake: max 100 mg/kg
- gelbe Paprika in Lake: 500 mg/kg
- Meerrettichzubereitungen: max. 800 mg/kg
- gefrorenes weißes Gemüse, auch Pilze: max. 50 mg/kg
- Krebstiere und Kopffüßler: bis max. 300 mg/kg

## \_ Schwefeldioxid und Sulphite in folgenden Lebensmitteln \_

- Kartoffeltrockenerzeugnisse: max. 400 mg/kg
- Kartoffelteige, z. B. für Klöße: max. 100 mg/kg
- geschälte Kartoffeln: max. 50 mg/kg
- Stärke: max. 50 mg/kg
- gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln: max 100 mg/kg

## \_ Schwefeldioxid und Sulphite in folgenden Lebensmitteln \_

- Kartoffeltrockenerzeugnisse (max. 400 mg/kg)
- Kartoffelteige, z. B. für Klöße (max. 100 mg/kg)
- geschälte Kartoffeln: max. 50 mg/kg
- Stärke: max. 50 mg/kg
- gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln: max 100 mg/kg
- gefrorenes weißes Gemüse, auch Pilze: max. 50 mg/kg



## – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- Lupinenmehl, Lupineneiweißkonzentrat,
- Lupinenisolat
- Lupinenkleie, Lupinenballaststoffkonzentrate
- Alfalfasprousen

## – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- in Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze
- vegetarische, glutenfreie Produkten

# – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- **Tintenfisch (Oktopus, Calamares)**
- **Muscheln**
- **Austern**
- **Schnecken, Albalone**

## – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse –

- in asiatische Würzpasten
- Paella
- Suppen (Boullaibaise)
- Soßen, Marinaden, Feinkostsalaten
- asiatischen Spezialitäten

## — Wo gilt die VorLMIV-Kennzeichnung loser Ware —

- Lebensmittel, die

**ohne Verpackung** zum Verkauf angeboten werden,

**auf Wunsch** des Endverbrauchers oder des Anbieters von  
Gemeinschaftsverpflegung **am Verkaufsort verpackt** werden oder

im Hinblick auf ihren **unmittelbaren Verkauf** vorverpackt und **nicht zur  
Selbstbedienung** angeboten werden,

# Wie darf gekennzeichnet werden?

- **schriftlich:**

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels

- bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen

- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder

- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, **mit deutlichem Hinweis darauf**

## Wie darf gekennzeichnet werden?

- **mündlich:**

mündliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrages

aber:

**Aushang** in der Verkaufsstätte oder Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine **schriftliche Aufzeichnung** auf Nachfrage **zugänglich** ist

Die Allergeninformation muss dem Kunden auf Nachfrage unverzüglich **vor Kaufabschluss** und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.

Eine **schriftliche Aufzeichnung** der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten liegt im Betrieb vor.

Die **schriftliche Aufzeichnung** ist sowohl für den nachfragenden **Kunden** als auch für die **Kontrollbehörde** leicht **zugänglich**

# Vorbereitung der Allergenkennzeichnung

- Was wird angeboten?- Komplette Liste aller Produkte/Gerichte erstellen
- Für jedes Produkt/Gericht:
  - genaue Rezepte erstellen und die Rezepturen genau einhalten (nicht: „Margarine oder Butter“)
  - Vorsicht beim Austausch der Rohstoffe, möglichst wenig Austausch verringert die Bearbeitung der Allergenlisten/Zutatenlisten
- **alle** Zutaten prüfen, also auch Saucenbinder, Würzmittel usw., dabei auch auf Allergene in zusammengesetzten Zutaten der Vorprodukte achten: Allergene vorhanden?
- bei Bedarf Spezifikationen der Rohstoffe beim Hersteller anfordern
- evtl. Rohstoffe vergleichen und austauschen um die Deklaration zu vereinfachen



## Immer kennzeichnen ?

- Immer dann, wenn in der Verkehrsbezeichnung das Allergen bereits genannt ist, muss es nicht nochmal aufgeführt werden!  
z.B. „**Walnuss**brötchen“, Salat mit **Senf**-Dressing, **Forelle** Müllerin Art

## \_ Beispiele –Bäckerei/Metzgerei \_

- Schild an der Ware:

- **Marathonbrötchen**
- *enthält Weizen, Roggen, Sesam*

**Lyoner**  
*enthält Sellerie, Pistazien*

# Beispiele –Bäckerei/Metzgerei

## ■ Schild an der Ware mit Fußnoten:

Enthält:

- A:** Glutenhaltiges Getreide: **A1**Weizen, **A2**Roggen, **A3**Gerste, **A4**Hafer, **A5**Dinkel, **A6**Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D:** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E:** Erdnüsse und daraus Erzeugnisse
- F:** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G:** Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H:** Schalenfrüchte: **H1**Mandeln, **H2**Haselnüsse, **H3**Walnüsse, **H4**Cashewnüsse, **H5**Pecannüsse, **H6**Paranüsse, **H7**Pistazien, **H8**Macadamia- oder **H9**Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K:** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L:** Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angeben)
- M:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Marathonbrötchen <sub>A1, A2, K</sub>

Lyoner <sub>H7, I</sub>

# \_ Beispiel Bäckerei/Metzgerei

## ■ Produktinformation/Kladde:

<p>↑</p> <p>Gebäck-/Brotf                  Das Echte                  SchwabenKorn                  ↑                  Gewicht: 500g                  Preis: →</p>			<p>Logo Bäckerei</p>
Verkehrsbezeichnung	Dinkel-Vollkom-Bonnenblumenkeimbrot		
Gebäckbeschreibung	Das Echte SchwabenKorn ist ein kerniges und ganz mit Sonnenblumenkernen umhülltes Dinkel-Vollkornbrot, das in der Kastenform gebacken wird. Der einzigartige Brotcharakter ist leicht kompakt und der mild-süuerliche Geschmack unterstützt das angenehme Dinkelaroma. Dinkel-Vollkornbrot wird auch von Kindern und Jugendlichen gerne gegessen.		
Hauptbestandteile	100% Dinkelvollkom Dinkelvollkornmehl (100%) + Flocken, Dinkelvollkornseufelg, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflockene		
Verkaufsargumente	→ Saftiges Dinkel-Vollkornbrot mit vielen Sonnenblumenkernen → Enthält Dinkel-Vollkornseufelg → Schmeckt leicht süßlich und ganz typisch nach Dinkel → Bleibt lange frisch und saftig → Schmeckt jeder Altersgruppe und besonders auch Kindern → Eignet sich für eine ausgewogene Ernährungsweise → Ist beliebt und passt hervorragend zum heutigen Dinkeltrend		
Nährwerte	<p>Brennwert</p> Kilojoule (kJ) → 1048 Kilokalorien (kcal) → 248 Fett → 4,1 g davon gesättigte FS → 0,8 g Kohlenhydrate → 40,6 g davon Zucker → 3,1 g Ballaststoffe → 7,8 g Eiweiß → 8,4 g Salz → 1,7 g *Die Werte wurden rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.		
Zutatenliste des Gebäckes	Wasser, Dinkel (Vollkornmehl), Vollkornflocken, Vollkornseufelg getrocknet, Sonnenblumenkerne (gekaut), Sonnenblumenkerne (gekaut), Sonnenblumenkerne (gekaut), Sonnenblumenkerne (gekaut), Roggenmehl, Zucker, Backpulver (Kornmehl), Speisesalz, Triebzucker, Ballaststoff (Apfelfaser), Hefe, Verdünnungsmittel (Guarkernmehl), Fructose, Maismehl, Milchweiss (Milchzucker, Säuerungsmittel (Apfelsäure))		

- Speisekarte:

### 501 Tomate-Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing

Allergene: enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

### 502 Zwei Lachsrosen, Dill-Senfsauce, Röstitaler, Allergene: enthält

Weizen, Eier, Fische, Milch, Sellerie, Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

### 503 Blattspinat mit Käse überbacken

Allergene: enthält Weizen, Eier, Milch, Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Beispiele-Gastronomie

- „Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite“

501 Tomate-Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing<sub>G</sub>

502 Zwei Lachsrosen, Dill-Senfsauce, Röstitaler<sub>A1,C,G,I</sub>

503 Blattspinat mit Käse überbacken<sub>A1,C,G,J</sub>

## Beispiele-Gastronomie

- Erstellen Sie wenige Exemplare mit ausführlicher Kennzeichnung für Allergiker und verweisen Sie auf Ihrer regulären Speisekarte darauf hin: „Bitte fragen Sie nach unserer speziellen Karte für Allergiker“

## \_ Beispiel –Gastronomie/Party- Service \_

### ■ Aushang:

Nr.	Bezeichnung
	<b>Gulaschsuppe.</b> (enthält: Sellerie, Senf)
	<b>Büffet: "Der Empfang!"</b>
	<b>Canapè mit Roastbeef</b> (enthält: Weizen, Roggen, Ei, Milch, Senf)
	<b>Canapè mit Käsespezialitäten.</b> (enthält: Weizen, Roggen, Ei, Milch)
	<b>Canapè mit Lachs</b> (enthält: Weizen, Roggen, Fisch, Ei, Milch)
	<b>Canapè mit Forellenfilet</b> (enthält: Weizen, Roggen, Fisch, Ei, Milch)
	<b>Hackbällchen.</b> (enthält: Weizen, Roggen, Ei, Sellerie, Senf)
	<b>Blätterteigfleurons.</b>
	<b>Courpelles mit Frischkäse.</b> (enthält: Milch)
	<b>Garnelen im Knusperteig.</b> (enthält: Roggen, Ei, Milch, Weichtiere)
	<b>Rote Grütze.</b>



## Vorschläge für Imbiss

- an der **Speisetafel** ausgeschrieben oder mit Fußnoten
- Erstellen einer zusätzlichen **Allergikerspeisekarte** (gut sichtbares Schild, dass auf die Speisekarte verweist)
- Erstellen einer **Kladde** entweder zur Auslage oder als Grundlage für mündliche Auskünfte (gut sichtbares Schild, dass auf die Kladde verweist, bzw. auf die Möglichkeit die Kladde einsehen zu können)

# Gemeinschaftsverpflegung

Oberbergische Gastronomie

## Wochenplan 19.01.2015-24.01.2015

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptmenü</b>	Rindergulasch Nudeln Erbsen und Möhren				
<b>Kinderteller</b>	1. 2. 3. 4.				
<b>Vegetarische</b>	1. 2.				
<b>Desserts</b>	1. 2.				
Samstag: Bohnensuppe mit Rindfleisch; Zusatzstoffe: 1,3,4, ... enthält folgende Allergene: a Weizen, i, j, o					

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Farbstoff, 5: mit Süßstoff, 6: geschwefelt, 7: gewachst, 8: mit Phosphat, 9: geschwärzt  
**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** a: glutenhaltiges Getreide **namenthlich**, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch, h: Schalenfrüchte **namenthlich**, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfite, m: Sesamsamen, n: Lupinen, o: Weichtiere


Wipperfürth, 25.3.2015 und  
Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach

# Gemeinschaftverpflegung

z.B in  
Kladde  
mit Hinweis  
darauf  
(Beispiel aus  
Österreich,  
glutenhaltiges  
Getreide und  
Schalenfrüchte  
müssen  
namentlich  
benannt sein)

REZEPT FÜR: Paprikahendel mit Spätzle

verwendeter Rohstoff	Gluten	Kruststoffe	Eier	Fisch	Erbsen	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sojame	Lupine	Wachstiere	Selbst	Hinweis/Bemerkung – Lieferant oder Bezugsquelle
<b>Paprikahendel</b>															
Zwiebel															frische Ware – Markt, Großmarkt, Firma Ublf – Steinebrunn
Knoblauch															frische Ware – Markt, Großmarkt, Firma Ublf – Steinebrunn
Handkaulen															Fischware Supermarkt oder Großmarkt
Salz															Bad Ischler feines Tafelsalz jodiert
Thee							X								Wirtel / Unilever
Paprikapulver															Clever edelsp
Rindesse-Pulver	X					X		X							Feine Rindabouillon
Rahm							X								Ja? Natürlich
Mehl	X														Rit's Feinstes Weizenmehl gatt
Pfeffer															Kotany Pfeffer schwarz gemahlen
<b>Spätzle:</b>															
Mehl	X														Rit's Feinstes Weizenmehl gatt
Eier			X												Großmarkt oder Anshof (Biohofladen)
Salz															Bad Ischler Feines Tafelsalz jodiert
Wasser															Leitungswasser
<b>GESAMTERGEBNIS</b>	X		X			X	X	X							

## Kitas/Schulen

- Müssen auch mitgebrachte Speisen für gelegentliche Feste gekennzeichnet werden?

- **Nein!!**

Für den gelegentlichen Verkauf bzw. die gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen gilt die EU-Verordnung ausdrücklich nicht.

Bringen z.B. Eltern oder Ehrenamtliche Speisen für ein Kita-Fest mit, müssen die Allergene nicht gekennzeichnet sein. Sobald aber „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad“ der Speisenversorgung erkennbar ist, ist das EU-Recht anzuwenden.

# — Noch Fragen ??? —



Wipperfürth, 25.3.2015 und  
Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !!**

Wipperfürth, 25.3.2015 und  
Gummersbach, 27.03.2015

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Sandra Hombach