

Tätigkeiten mit Lebensmitteln

Schulungsanforderungen und Kennzeichnungspflichten

Schulungsanforderungen

Anforderungen nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Im August 2007 ist nach Maßgabe der Verordnung EG Nr. 852/2004 die bundesweit geltende Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) in Kraft getreten. Danach müssen Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, entsprechende Fachkenntnisse nachweisen und sich gegebenenfalls schulen lassen. Betroffen sind hier neben dem Gastgewerbe auch Herstellerbetriebe und Handel und hier vor allem Personen, die keine berufliche Fachqualifikation aufweisen.

HINWEIS:

Die Industrie- und Handelskammer Trier bietet die nach § 4 LMHV konzipierte Sachkundes Schulungen in Verbindung mit der jährlichen Nachbelehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG an. Darüber werden entsprechende Bescheinigungen ausgestellt.

Lebensmittelhygieneschulung nach Kapitel XII der EU-VO 852 i. V. m. DIN 10514 für Hygieneschulungen

Ein Gastronomie/Lebensmittelunternehmer muss gemäß der EU-Verordnung 852 (Anhang II, Kapitel XII) gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Diese Unterweisung bzw. Schulung hat jährlich zu erfolgen.

HINWEIS:

Die Industrie- und Handelskammer Trier bietet die jährliche Nachschulungen in Verbindung mit der jährlichen Nachbelehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG an. Darüber werden entsprechende Bescheinigungen ausgestellt.

Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz - IfSG - über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Wer muss die Erstbelehrung absolvieren?

Jeder, der mit den nachstehend genannten Lebensmitteln in unmittelbarem Kontakt oder mit Bedarfsgegenständen (z. B. Geschirr, Besteck usw.), die für diese Lebensmittel verwendet werden, in Berührung kommt, muss sich seit 1. Januar 2001 einer Erstbelehrung unterziehen. Dies gilt sowohl für Arbeitnehmer als auch für Arbeitgeber vor Aufnahme der Tätigkeit. Lediglich auf private Haushalte finden die Vorschriften keine Anwendung.

Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen nachfolgend genannter Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder
- über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist und
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung

Kontakt mit folgenden Lebensmitteln:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Erstbelehrung

Vor erstmaliger Aufnahme der oben genannten Tätigkeiten beim Gesundheitsamt oder einem von diesem beauftragten Arzt. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes bzw. des Arztes muss dem Arbeitgeber vorgelegt werden. Personen, auf die die obengenannten Voraussetzungen zutreffen, dürfen nicht ohne Vorlage der Bescheinigung über die Erstbelehrung beschäftigt werden.

Aber auch der Unternehmer selbst darf erst dann tätig werden, wenn er an der Erstbelehrung teilgenommen hat.

Beachte: Die Bescheinigung darf bei Beschäftigungsaufnahme nicht älter als drei Monate sein!

Befreiung von der Erstbelehrung

Nur Personen, die vom Gesundheitsamt nach § 18 Bundes-Seuchengesetz untersucht wurden und darüber ein Zeugnis haben, sind von der Erstbelehrung befreit. Das Zeugnis gilt als Erstbelehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG.

Was ist Inhalt der Erstbelehrung?

Wer mit Lebensmitteln in Berührung kommt hat besondere Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, um eine Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Deshalb besteht bei den nachfolgenden Krankheiten ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln. Dies gilt auch, wenn nur Verdachtsmomente bestehen.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote :

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.
- Infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
- Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

Die Belehrung, die mündlich und schriftlich durchzuführen ist, informiert über diese Krankheiten, ihr Auftreten und die Symptome, so dass der Belehrte in der Lage ist etwaige Infektionen zu erkennen bzw. Verdacht zu schöpfen und die dann notwendigen Verhaltensregeln zu beachten. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine entsprechende Erkrankung hat. Untersuchungen werden nur noch dann angeordnet, wenn Anhaltspunkte für die genannten Krankheiten bestehen.

Nach Urlaubsreisen in bestimmte Regionen, Unwohlsein, etc. sollte eine Untersuchung grundsätzlich durchgeführt werden, um eventuelle Übertragungsmöglichkeiten von Krankheiten auszuschließen.

Nachfolgende regelmäßige Belehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Angestellte durch den Unternehmer/Arbeitgeber nochmals belehrt werden. Die Belehrung ist danach alle zwei Jahre zu wiederholen. Dies gilt auch für Personen, die vom Gesundheitsamt nach § 18 Bundes-Seuchengesetz untersucht wurden und darüber ein Zeugnis haben das von der Erstbelehrung befreit.

Die Teilnahme an diesen Belehrungen ist zu dokumentieren. Ihre Inhalte entsprechen der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt. Insofern sollte auch der Unternehmer die Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung erfragen und verwenden.

Die Belehrungen durch den Unternehmer / Arbeitgeber sollten im Rahmen der von ihm ebenfalls durchzuführenden Hygieneschulungen erfolgen. Er kann diese aber auch Dritten übertragen

HINWEIS:

In den von der Industrie- und Handelskammer Trier angebotenen Hygieneschulungen sind die Nachbelehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG alle zwei Jahre mit enthalten. Darüber werden entsprechende Bescheinigungen ausgestellt.

Auch der Unternehmer / Arbeitgeber selbst muss sich regelmäßig auf dem Laufenden halten und seine Kenntnisse auffrischen. Deshalb sollte er z. B. neben dem Besuch von Hygieneschulungen alle erforderlichen Gesetzestexte und Informationen griffbereit halten, damit er bei Nachfragen der Überwachungsbehörden durch seine Antworten belegen kann, dass ihm die §§ 42, 43 IfSG bekannt sind und er diese praxismäßig interpretieren kann.

Dokumentation

Arbeitnehmer müssen die Bescheinigung der Erstbelehrung ihrem Arbeitgeber überlassen. Dieser hat diese und seine eigene Bescheinigung über die Erstbelehrung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Dies gilt auch für die letzte Dokumentation der Arbeitnehmerbelehrungen (= Nachbelehrungen) nach Absatz 4.

Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten sind beglaubigte Fotokopien oder Abschriften dieser Bescheinigungen an jeder Betriebsstätte vorzuhalten.

Verhaltensregeln zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Besondere Hinweise für Unternehmer / Arbeitgeber

- Bitte beachten Sie, dass Sie als Unternehmer / Arbeitgeber ebenfalls den vorstehenden Bestimmungen unterliegen, wenn Sie bei Ihrer Tätigkeit mit den genannten Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Sie benötigen dann selbst die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt, sofern Sie nicht im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind und Sie dürfen Personen, die in Ihrem Betrieb mit den genannten Lebensmitteln in Berührung kommen nur dann beschäftigen, wenn diese Ihnen eine Bescheinigung über die Erstbelehrung oder ein Gesundheitszeugnis vorgelegt haben.
- Beachten Sie auch, dass Sie Ihre Mitarbeiter nach erstmaligem Beginn der Tätigkeit in Ihrem Unternehmen erneut belehren und Sie diese Belehrung danach jährlich wiederholen müssen.
- Diese Belehrung ersetzt nicht die von Ihnen ebenfalls durchzuführenden Hygieneschulungen nach der Hygieneverordnung für Ihre Mitarbeiter, eine Verbindung ist jedoch möglich und zu empfehlen.
- Mitarbeiter-Hygieneschulungen und Mitarbeiterbelehrungen nach dem IfSG können Sie auch extern durchführen lassen.
- Sie müssen diese aber in jedem Falle dokumentieren und mit dem Nachweis der Erstbelehrung - auch Ihrer eigenen - zu Ihren Unterlagen nehmen. Den Mitarbeitern der zuständigen Behörden haben Sie diese Unterlagen auf Verlangen vorzulegen.
- Wenn Sie selbst oder eine(r) Ihrer Mitarbeiter(innen) entsprechende Erkrankungssymptome haben/hat oder eine Erkrankung ärztlich festgestellt wurde, müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern.
- Fragen Sie im Zweifel Ihr Gesundheitsamt oder Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Krankheitsbeschreibungen und Symptome

(Auszug aus einem Merkblatt des Gesundheitsamtes Trier)

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tief liegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis- A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

Weitere Informationen erhalten Sie über die Gesundheitsämter bei den Kreisverwaltungen:

Kreisverwaltung Trier-Saarburg
Gesundheitsamt
Paulinstraße 60 ,54292 Trier

Telefon: (06 51) 7 15-5 00
Telefax: (06 51) 7 15-5 10

Kreisverwaltung Bitburg-Prüm
Gesundheitsamt
Trierer Straße 1, 54634 Bitburg

Telefon: (0 65 61) 15-4 64 0
Telefax: (0 65 61) 15-1 01 0

Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich
Gesundheitsamt
Kurfürstenstraße 16, 54516 Wittlich

Telefon (0 65 71) 14-0
Telefax (0 65 71) 14-2 49

Kreisverwaltung Daun
Gesundheitsamt
Mainzer Straße 25, 54550 Daun

Telefon (0 65 92) 9 33-4 02
Telefax (0 65 92) 9 33-4 00

Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG (Auswahl)

- „Hygiene in Großküchen - Wichtige Regeln“, Erhältlich in Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Russisch, Spanisch und Türkisch, kostenlos,
<https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygienerregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf> -)
- „Infektionsschutz im Lebensmittelbereich“ - 2 Euro/Exemplar
(<https://ble-medienservice.de/1500/Infektionsschutz-im-Lebensmittelbereich>)
- Was der Gastwirt wissen muss – 10 Euro/Exemplar
Herausgeber: Deutscher Industrie und Handelskammertag DIHK, Berlin, zu bestellen bei der IHK Trier, E-Mail: moersch@trier.ihk.de
- Infektionsschutzgesetz Kommentar und Vorschriftensammlung
Bales/Baumann/Schnitzler Verlag W. Kohlhammer in Stuttgart, ISBN 978-3-17-017613-3
www.kohlhammer.de
- Die Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene der Industrie- und Handelskammern in Bayern bietet Ihnen eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download. www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

Mit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sollen die Verbraucher europaweit einheitlich und umfassender über Lebensmittel informiert werden. Die bisherige Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung sind mit Inkrafttreten der LMIV außer Kraft getreten.

Es ist wichtig, dass die Verbraucher Informationen zum Vorhandensein von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfen und sonstigen Stoffen oder Erzeugnissen, bei denen wissenschaftlich belegt ist, dass sie Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können, erhalten, damit insbesondere diejenigen Verbraucher, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, eine fundierte Wahl treffen und Lebensmittel auswählen können, die für sie unbedenklich sind.

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Es empfiehlt sich, bei Lieferanten schriftliche Informationen über die jeweilige kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf den Behältnissen.

Jeder Mitarbeiter sollte ausreichend Informationen zur betriebsinternen Handhabung von Allergie-Anfragen bekommen. Mitarbeiter sollten klare und verlässliche Informationen an den Gast bzw. auch in die Küche weitergeben. Die Gerichte für Verbraucher mit Lebensmittelunverträglichkeiten sollten separat serviert werden.

Die Zusammensetzung jeder Zutat in den Speisen z. B. Soja oder Lupinenmehl in Brot, Nussöl in Salatdressings, Milch oder Weizen in Saucen muss berücksichtigt werden. Die Arbeitsfläche und Küchenutensilien sollten mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden um keine allergenen Bestandteile zu übertragen.

Nachfolgend eine Zusammenfassung der Kennzeichnungsvorschriften mit Beispielen:

Zusatzstoffe

Eine Speise- bzw. Getränkekarte in der Gastronomie muss nach § 9 Abs. 1 ZZuIV Zusatzstoffe bestimmter Klassen auf der Speisekarte angeben.

Zusatzstoffe	Kenntlichmachung	Beispiele
Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Limonaden, Spirituosen, Lachsersatz, Süßkirschen etc
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Kartoffelerzeugnisse, Toastbrot, Mayonnaise, Ketchup etc.
Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt	„mit Nitrat“ und/oder „mit Nitratpökelsalz“	Kochschinken, Brühwurst, Dauerwurst
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Fleischerzeugnisse, Fertigprodukte
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Fertigprodukte, Soßen, Suppen etc.
Schwefeldioxid/Sulfite	„geschwefelt“	Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisen-II-gluconat oder Eisen-II.lactat	„geschwärzt“	Oliven
Bienenwachs, Schellack, Camaube, Candelillawachs, Polyethylenwachsoxide, Montansäureester	„gewachst“	Obst
Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwurst, Kochpökelwaren, Fleischerzeugnisse
Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“	Fleischerzeugnisse in Konserven
Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“	Kalorienreduzierte Produkte, diätische Lebensmittel, Feinkostartikel
Zucker und Süßungsmittel	„mit einer Zuckerart(en)“	
Tafelsüßen	„auf der Grundlage von... (z. B. Sorbit)“	

Gentechnisch veränderte Lebensmittel

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel gut sichtbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat	Kennzeichnung	Beispiele
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch Verändertem hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl“, „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Diese Hinweise müssen in Gaststätten und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Produkt, z. B. auf der Speisekarte, aufgeführt werden. Wenn keine Speisekarte existiert, dann ist ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe möglich. Ein unmittelbarer Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels ist entscheidend.

Spezielle Regelung für Weinkennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Prädikatswein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Rotwein, Rosé)
- Herkunft (Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Nach den Vorschriften des LMIV ist bei offenem Weinausschank der Hinweis auf Allergene vorzunehmen durch einen entsprechenden Aushang oder in der Speise- und Getränkekarte (z. B. "alle unsere Weine enthalten Sulfite").

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- und Leistungseinheit der Hinweis „geschwefelt“ bei Gehalten über 10 mg/kg SO₂ gemäß der § 9 der ZZuV erforderlich.

Allergenkennzeichnung

Nachfolgend sind die 14 kennzeichnungspflichtigen allergenen Stoffe und deren Erzeugnisse aufgelistet. Beachtet werden sollte, dass Stoffe, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, nicht gekennzeichnet werden müssen. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis.

1. Glutenthaltiges Getreide namentlich zu benennen: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a. Glucosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (I);
- b. Maltadextrine auf Weizenbasis (I);
- c. Glucosesirupe auf Gerstenbasis;
- d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Erzeugnisse (Beispiele): Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

Produkte (Beispiele): Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Wurstwaren, Kartoffelfertiggerichte, Backerbsen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Erzeugnisse (Beispiele): Shrimps-Paste u. a. Würzpasten

Produkte (Beispiele): Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sashimi

Achtung: asiatische Gerichte

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Erzeugnisse (Beispiele): Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrierei (Ov-)Albumin, Conalbumin, Globulin, Lupovitellin Trockenei

Produkte (Beispiele): Omelette, Kuchen, Gebäck, Pfannkuchen, Mayonnaise, Brot, Nudeln, Frikadellen, Produkte im Teigmantel, Kartoffelfertigprodukte, Soßen, Quiches, Dressings, Desserts

Achtung: glasierte Backwaren, Ei-Ersatzprodukte

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

Erzeugnisse (Beispiele): Fischextrakt, Fischgelatine, Omega3-Öl, Fischsoße, Anchovispaste

Produkte (Beispiele): Suppen, Fonds, Würzpasten, Soßen, Kräcker, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello Tonnato, Labskaus

Achtung: Kontamination z. B. durch gleiches Frittierfett vermeiden

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Erzeugnisse (Beispiele): geröstete Erdnüsse, Erdnussflocken, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnussmehl

Produkte (Beispiele): Müsli, Frühstücksflocken, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Schokolade, Feinkostsalate, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

Achtung: amerikanische, asiatische oder mexikanische Gerichte

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (I);
- b. natürliche gemischte Tocopherole (E306). natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat,
- c. natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- d. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- e. aus Pflanzenölestereinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

Erzeugnisse (Beispiele): Sojadrink, Sojaflocken, Sojabohnen, Sojamehl, Tofu

Produkte (Beispiele): Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Mayonnaise, Marinaden, Eis, Sportlernahrung, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

Achtung: asiatische und vegetarische Gerichte

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Lactit;
Erzeugnisse (Beispiele): Käse, Joghurt, Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Sahne, Sauermilch, Schmalz
Produkte (Beispiele): Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Müsli, Schokolade, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Suppen, Saucen, Marinaden, Brot, Kuchen, Gebäck, Chips, Desserts
8. Schalenfrüchte namentlich zu benennen: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,
- a. außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Erzeugnisse (Beispiele): Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse
Produkte (Beispiele): Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, Brot, Kuchen, Müsli, Schokolade, Dressing, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee.
Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse sondern Hülsenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Erzeugnisse (Beispiele): Selleriesamen, -saft, -pulver, -salz*
Produkte (Beispiele): Gewürzmischungen, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Eintopf, Soßen, Dressig, Essig, Marinaden, salzige Snacks (Chips)
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Erzeugnisse (Beispiele): Senfkörner, -pulver, -öl, -sprossen, Senf,*
Produkte (Beispiele): vegetarische Gerichte, Salate, Müsli, Knäckebrot, Brot, Gebäck (süß und salzig), Marinaden Desserts
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Erzeugnisse (Beispiele): Sesamsamen, -mehl, -öl, -salz, -paste*
Produkte (Beispiele): Brot, Müsli, Gebäck, Knäckebrot, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts, vegetarische Gerichte
Achtung: asiatische oder orientalische Gerichte
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Erzeugnisse (Beispiele): Mit Schwefel behandelt: Wein, Bier, Pilze, getrocknete Gemüse, Trockenobst, Kartoffelprodukte*
Produkte (Beispiele): Müsli, Brot, Soßen, Suppen, Sauerkraut, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Erzeugnisse (Beispiele): Lupinenprotein, -konzentrat, -isolat, -mehl*
Produkte (Beispiele): Pizza, Nudeln, Flüssigwürze, Snacks, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Brot, Gebäck
Achtung: wird als Ersatz für Soja eingesetzt
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- Erzeugnisse (Beispiele): Austern, -soße, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln*
Produkte (Beispiele): Würzpasten, Soßen, Paella, Marinaden, Feinkostsalate

Möglichkeiten der Kennzeichnung

Erstellen Sie eine Speisekarte/Aushang mit dem Hinweis auf die Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.

Der Hinweis auf die verwendeten Zusatzstoffe kann entweder auf jeder Seite der Speise- und Getränkekarte oder auch am Schluss der Speise- und Getränkekarte erfolgen, wenn eindeutig erkennbar ist, welches Lebensmittel welchen Zusatzstoff enthält.

Sie können die Allergene direkt in der Speisekarte vermerken (z. B. Salat mit Senf-Dressing) oder mit Buchstaben, Nummern oder Symbolen versehen (z. B. Salat (14)). Bei mündlichem Hinweis muss eine schriftliche Dokumentation über Allergene zur Verfügung stehen und an gut sichtbarer Stelle darauf hingewiesen werden (z. B. In der Speisekarte „Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)“ oder „Sie erhalten bei unseren Servicemitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen“).

Ein zusätzlicher Hinweis in der Speisekarte könnte hilfreich sein: „Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Nährwertkennzeichnungspflicht ab Dezember 2016

Ab dem 13.12.2016 gilt eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf fertig verpackte Lebensmittel. Die Gastronomie ist davon nicht betroffen. Es sind folgende Angaben in Tabellenform bezogen auf 100g oder 100 ml vorgeschrieben: Brennwert (Energiewert), Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Vol. % sind von der verpflichtenden Nährwertdeklaration grundsätzlich ausgenommen.

Erfolgt eine Kennzeichnung freiwillig, so muss sie aber die Vorschriften dazu in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung einhalten.

HINWEIS:

Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Trier für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung grundlegender Informationen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Musterspeisekarte:

Suppen		
Nudelsuppe ^(f) nur Ei ^(c) ^(e)		3,20 Euro
Kartoffelsuppe ^(d) mit Wiener Würstchen ^(f) ^(c,c,g)		5,10 Euro
Vorspeisen		
Gefüllte Käse-Tomaten ^(d) und Wurstsalat ^(f,g,i) ^(b,c,g)		6,20 Euro
Skandinavischer Räucherlachs auf Toast ^(h) mit Sahnemeerrettich ^(a,b)		7,00 Euro
Hauptgerichte		
Paniertes Schnitzel ^(l,i) mit Rahmsauce ^(l,d) und Pommes Frites ^(d) ^(e)		10,20 Euro
Kabeljau in Senfsauce ^(d) mit Petersilienkartoffeln u. Gurkensalat ^(d,g) ^(b)		10,20 Euro
Salate		
Salat mit Senf-Dressing		6,80 Euro
Italienischer Meeresfrüchte-Salat ^(l,i) ^(b,c,d,f)		8,20 Euro
Schichtsalat ^(l,i)		6,20 Euro
Desserts		
Gemischter Eisbecher ^(d,g,i) ^(a,b)		4,00 Euro
Fruchtsalat ^(f) mit Cremelikör ^(d) ^(a,b,h)		3,50 Euro
Getränke		
Orangenlimonade ^(a,b)	0,2l	2,00 Euro
Bitter Lemon ^(a,i)	0,2l	2,50 Euro
Colalimonade ^(b,i)	0,2l	2,00 Euro
Orangennektar ^(h)	0,2l	2,50 Euro
Campari-Orange ^(a,h)	0,1l	3,50 Euro
Koffeinfreier Kaffee	Tasse	2,50 Euro
Weißwein Mosel [halbtrocken] ⁽ⁱ⁾	0,2l	3,90 Euro

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- a. Mit Farbstoff
- b. Mit Konservierungsstoff
- c. Mit Antioxidationsmittel
- d. Geschwefelt
- e. Mit Geschmacksverstärker
- f. Geschwärzt
- g. Mit Phosphat
- h. Mit Süßungsmittel
- i. Koffeinhaltig
- j. Chininhaltig

Zeichenerklärung Allergene

ENTHÄLT:

- 1. Weizen
- 2. Krebstiere
- 3. Eier
- 4. Fische
- 5. Erdnüsse
- 6. Milch/Laktose
- 7. Pistazien
- 8. Haselnüsse
- 9. Senf
- 10. Sesamsamen
- 11. Weichtiere
- 12. Sulfite

Beispiele zur Dokumentation eines Rezeptes:

Gericht	Zutaten	Allergene											Zusatzstoffe				
		Getreideprodukte (namentlich zu benennen)	Fisch	Krebstiere	Schwefeldioxide und Sulfite	Sellerie	Milch und Laktose	Sesamsamen	Nüsse (namentlich zu benennen)	Eier	Lupinen	Senf		Soja	Weichtiere	Erdnüsse	
Kabeljau in Sennfsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Kabeljaufilet		X														
	Zitrone ausgepresst																
	Mehl	X (Weizen)															
	Sahne					X											
	Senf										X						
	Salz, Pfeffer																
	Muskat																
	Paprikapulver																
	Petersilie																
	Petersilienkartoffeln	Kartoffeln															
Petersilie																	
Butter							X										
Salat Dressing	Rapsöl																
	Balsamico, weiß				X												
	Zucker																
	Dijonsenf											X					
	Dill																
Salz																	

Bei glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten darf nicht der Oberbegriff verwendet werden, sondern muss das Produkt namentlich genannt werden (z. B. Weizen, Hafer oder Haselnuss Macadamianuss).

Rechtshinweis
Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Trier für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Eine anwaltliche Beratung im Einzelfall kann dadurch nicht ersetzt werden. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.