

Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln

Gesetzlicher Grundsatz der Schriftlichkeit

Gemäss Verordnung des Eidgenössischen Departements des Inneren (EDI) betreffend der Information über Lebensmittel (LIV), müssen Sie Ihre Kundinnen und Kunden schriftlich informieren, wenn die 14 im Anhang 6 der LIV definierten Zutaten (vgl. Tabelle 1) in Ihren Speisen enthalten sind, da sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.

Gesetzliche Option der Mündlichkeit unter bestimmten Bedingungen

Mündlich dürfen Sie nur dann über die genannten Zutaten informieren, wenn

- Sie schriftlich gut sichtbar darauf hinweisen, dass die Information mündlich eingeholt werden kann und
- die Information dem Personal schriftlich vorliegt (z. B. schriftliche Dokumentation von Rezepten) oder eine fachkundige Person die Information unmittelbar erteilen kann.

Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln – Ihr Alleinstellungsmerkmal!

Wenn Betroffene bei Ihnen sicher und gut essen können, werden sie wiederkommen und Sie weiterempfehlen. Erfolgsfaktoren sind:

1. Erstellen Sie neben der normalen Angebotskarte eine separate Speise- und Getränkeauflistung für Personen mit Allergien und Intoleranzen. Dieser Hinweis sollte prominent zu lesen sein:

«...»

Wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz leiden, fragen Sie nach der speziell für Sie erstellten Speisekarte. Hier haben wir alle Speisen und Getränke mit den 14 vom Gesetzgeber definierten allergenen Zutaten gekennzeichnet.

2. Kennzeichnen Sie allergene Zutaten, indem Sie sie ausschreiben. Während Codiersysteme das Risiko von Fehlinterpretationen erhöhen, empfehlen sich folgende Varianten:

Variante 1: Auflistung der 14 allergenen, kennzeichnungspflichtigen Zutaten, z. B. **Gemischtes Herbstsandwich**
Weizen, Roggen, Milch, Haselnüsse, Baumnüsse, Sellerie, Senf.

Variante 2: Vollständige Zutatenliste, in der allergene Zutaten hervorgehoben werden, z. B. **Gemischtes Herbstsandwich**
Roggen-Weizen-Brötchen, Haselnussfrischkäse, Baumnüsse, Sellerie-Kabis-Salat, Senfbutter.

3. Laden Sie schriftlich zur mündlichen Kommunikation ein, z. B. auf einer Tafel oder in der Speisekarte:

«...»

Schön, dass Sie hier sind! Wir geben Ihnen gerne Informationen über allergene Zutaten in unseren Gerichten und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung. Ihr Anbieter

Schriftlichkeit gewährleisten

Ergreifen Sie Massnahmen, um die Dokumentation der von Ihnen eingesetzten Zutaten stets aktuell zu halten, z. B.:

- Rezepturen speichern, inklusive verwendeter Fettstoffe (z. B. Nussöl), Dressings (z. B. Senf), Saucen (z. B. Ei in der Mayonnaise), Garnituren (z. B. Sesam), Bouillon (z. B. Sellerie) usw.
- Änderungen überall aktualisieren (z. B. Rezept, Menükarte)
- Zutaten in Originalbehältnissen mit Zutatenverzeichnis belassen
- Bei vorverpackten Zutaten die Kennzeichnung kontrollieren
- Bei jeder neuen Lieferung die Zutatenlisten und Spezifikationen mit den gespeicherten Versionen vergleichen und wenn nötig ersetzen, denn die Lieferanten haben keine Pflicht, Sie auf Rezepturänderungen hinzuweisen.

Signalisieren Sie auch in Ihrer mündlichen Kommunikation Offenheit:

?

«Leiden Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz? Falls ja, berate ich Sie gerne.»

?

«Ist es wichtig, dass wir bei der Zubereitung darauf achten, Spuren der allergenen Zutaten zu vermeiden?»

4. Kontaminationen müssen Sie nicht kennzeichnen, Sie können aber freiwillig darauf hinweisen:

«...»

In unserem Betrieb werden auch...verarbeitet. Bitte wenden Sie sich an das Personal. Wir besprechen gerne mit Ihnen, was möglich ist.

5. Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden im Umgang mit der Kennzeichnung von Allergenen und der Kommunikation zum Thema.

Für ausführlichere Informationen konsultieren Sie unseren Praxisleitfaden für die Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln unter folgendem Link.

Kurzbezeichnung	Beschreibung
Glutenhaltige Getreide → namentlich aufzuführen also z.B. Weizen, Roggen etc.	<p>Dazu zählen: Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen/Kamut, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Emmer, Einkorn, sowie Hybridstämme als auch Erzeugnisse daraus wie: Weizenprotein, Weizeneiweiss, Hartweizengriess, Weizenkleber, Bulgur, Coucous, Malz und Malzextrakt, Paniermehl, pflanzliches Eiweiss, Weizenmehl.</p> <p>z. B. enthalten in: Brot und Gebäck, Croûtons, Panade, Teigwaren, Gnocchi, Kuchen, Torten, Guetzi, Suppen, Saucen, Bier, einige Wurstwaren.</p> <p>Speisen und Getränke dürfen, müssen jedoch nicht, mit «glutenfrei» gekennzeichnet werden, wenn weniger als 20 mg/kg Lebensmittel Gluten enthalten ist.</p> <p>Achtung! Sogenannte Selbstverständlichkeiten dürfen nicht gekennzeichnet werden: z. B. ist das Mineralwasser immer glutenfrei. Es darf deshalb nicht spezifisch darauf hingewiesen werden.</p>
Krebstiere	<p>Dazu zählen: Scampis, Krabben, Krebse, Hummer.</p> <p>z. B. enthalten in: Fischpasten, Salaten, Thai-Curry-Gerichten, Frutti di mare, etwa auf Pizza, als Antipasti oder im Teigwarengericht</p>
Eier	<p>z. B. enthalten in: Kuchen, Eierteigwaren, Fleischwaren, Mayonnaise, Mousses, Pasta, Quiche, Grätins, Saucen, Backwaren u.ä, welche mit Eigelb bestrichen wurden</p>
Fisch	<p>z. B. enthalten in: Fischsaucen und damit in vielen asiatischen Gerichten, Pizza, etwa mit Thunfisch oder Sardellen, Gewürzen, Salatsaucen</p>
Erdnüsse	<p>z. B. enthalten in: Kuchen, Kleingebäck, asiatischen Gerichten, Desserts, Saucen, Erdnussöl</p>
Sojabohnen	<p>z. B. enthalten in: Tofu, Edamame, Miso Paste, Sojasauce, Sojaprotein, Sojamehl, Saucen, vegetarische und vegane Lebensmittel</p> <p>Sojalecithin oder E322 aus Soja ist ein aus Soja gewonnener Zusatzstoff. Er kann in Desserts, Glacé und Schokolade enthalten sein.</p>
Milch einschliesslich Laktose → namentlich aufzuführen	<p>z. B. enthalten in: Butter, Käse, Joghurt, Quark, Crème fraîche, Rahm, Mascarpone, Frischkäse, Milchpulver, bestimmten Gewürzen und Saucenbindern.</p> <p>Auch wenn ein Milchprodukt laktosefrei ist, enthält es noch Milcheiweiss und kann somit allergische Reaktionen auslösen. Die allergene Zutat Milch muss deshalb trotzdem gekennzeichnet werden.</p>
Hartschalenobst und Nüsse → namentlich aufzuführen	<p>Dazu zählen: Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)</p> <p>z. B. enthalten in: Desserts, Glacé, Gebäck, Schokolade, Kuchen/Wähen, Pâtisserie, Crackern, Broten, Marzipan, Nussölen, Saucen, Garnituren, asiatischen Gerichten.</p>
Sellerie	<p>Dazu zählen: Blätter, Stiele und Samen des Stangen- und Knollensellerien,</p> <p>z. B. enthalten in: Gewürzen, Bouillon, Suppen, Salaten, Fleischwaren.</p>
Senf	<p>Dazu zählen: Senf, Senfkörner und -pulver</p> <p>z. B. enthalten in: asiatischen Gerichten, Marinaden, Fleischprodukten, Salatsaucen, Suppen, Saucen, Sandwiches.</p>
Sesamsamen	<p>z. B. enthalten in: Brot, Hummus, Apérogebäck, Sesampaste (Tahini), Sesamöl</p>
Schwefeldioxid und Sulphite	<p>z. B. enthalten in: Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fleischprodukten, Softdrinks, Essiggemüse, Bier, Wein</p>
Weichtiere	<p>Dazu zählen: Muscheln, Schnecken, Tintenfisch,</p> <p>z. B. enthalten in: in Austernsauce oder Sepia Tinte, Frutti di mare, etwa auf Pizza, als Antipasti oder im Teigwarengericht.</p>
Lupinen	<p>Dazu zählen: Lupinensamen und -mehl.</p> <p>z. B. enthalten in: bestimmten Backwaren und Pasta sowie veganen Milch- und Eiersatzprodukten</p>

Tabelle 1: 14 allergene, kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäss LIV, Anhang 6 und Art. 10 und 11

Kontakt

Berner Fachhochschule Gesundheit, Angewandte Forschung und Entwicklung Ernährung und Diätetik, Murtenstrasse 10, CH-3008 Bern
Telefon +41 31 848 37 60, forschung.gesundheit@bfh.ch