service bund
die food-service company

Lebensmittelkennzeichnung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Neue LMIV gilt ab 13.12.2014

Mehr Transparenz für den Gast

Lebensmittelskandale verunsichern die Verbraucher. Die Politik hat mit der EU-Verordnung 1169/2011 darauf reagiert. Besser bekannt unter Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) soll sie ab Dezember 2014 die Verbraucher deutlicher über Lebensmittel aufklären.

Die LMIV regelt auf europäischer Ebene den Umgang mit Lebensmitteln neu und verbindet nationale Vorschriften wie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV) und Elemente der Fertigpackungsverordnung (FPackV) bzw. der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZulV) miteinander.

Allergene

Eine Kennzeichnung der im Essen enthaltenen Allergene soll Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten die Speisenauswahl im Restaurant erleichtern. Aus der untenstehenden Liste können alle Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen abgelesen werden. Dazu zählen auch daraus hergestellte Erzeugnisse (siehe weiter S. 4).

- Glutenhaltiges Getreide (enthalten in: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Kamut)
- Krebstiere
- Lupinen
- Eier
- Senf
- Fische
- Milch (einschließlich Laktose!)
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Sesamsamen
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- Sellerie
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer)

Die Angabe von Nährwerten und Zutaten ist in der Gemeinschaftsverpflegung auch weiterhin nicht verpflichtend!

FOTOS: Fotolia _kornienko/ rufar/ phoopanotpics, MEV Verlag, Shutterstock_Patricia Malina TITELFOTOS: Fotolia_Viktor/ siraphol/ ExQuisine/ Africa Studio

Zusatzstoffe

Zusätzlich finden Sie hier Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, bei denen die Kennzeichnung auch in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie Pflicht ist:

Art der Zusatzstoffe	Kenntlichmachung
Farbstoffe	**„mit Farbstoff"**
Konservierungsstoffe	**„mit Konservierungsstoff"** oder **„konserviert"**, auch zulässig: z. B. **„mit Nitrat"**, **„mit Nitritpökelsalz"**
Antioxidationsmittel	**„mit Antioxidationsmittel"**
Geschmacksverstärker	**„mit Geschmacksverstärker"**
Schwefeldioxid / Sulfite	**„geschwefelt"**
Eisensalze	**„geschwärzt"**
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	**„gewachst"**
Süßstoffe **andere Süßungsmittel**	**„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"**
Phosphate	**„mit Phosphat"**
Koffein	**„koffeinhaltig"**
Chinin, Chininsalze	**„chininhaltig"**
Taurin	**„taurinhaltig"**

Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

Die Angaben über Allergene und Zusatzstoffe sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben:

- bei der Abgabe von Lebensmitteln **in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,**
- **bei der losen Abgabe** von Lebensmitteln **im Supermarkt** (z.B. Wursttheke) **in Aushängen oder Schildern,**
- bei der Abgabe von Lebensmitteln **in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder,** soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, **in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.**

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in **Fußnoten** angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt eine **Kennziffer** (z. B. 1, 2 usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird (z. B. 1 = mit Farbstoff, 2 = Allergen: Gluten usw.) Es ist ausreichend, wenn die Fußnoten mit den Erläuterungen am Anfang oder auf der letzten Seite oder auf einem Beiblatt in der Speise- oder Getränkekarte angegeben werden.

Einfach kann man auch die verwendeten Hauptallergene **im Namen des Gerichtes** nennen, z.B.:

- **Sommersalate mit Himbeer-Essig-Walnussöl-Dressing und Weizen-Croutons**
- **Rindfleisch-Burger XXL mit Sesambrötchen**
- **Feine Hühner-Saté mit Erdnusssauce**

Wichtig ist es also, sich darüber zu informieren, welche Zusatzstoffe und Allergene in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Produkten können die anzugebenden Hinweise den Etiketten entnommen werden. Bei offener Ware (z. B. Backwaren) muss man sich beim Lieferanten nach den Inhaltsstoffen erkundigen.

Allergieauslöser und deren Vorkommen

§ Allergieauslöser laut Gesetz	Vorkommen (Beispiele)	Besonderheiten
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)	Brot, Kuchen, Nudeln, Wurstwaren, Saucen, Kartoffel-Fertiggerichte, Schokolade, Eis, Bier, Panaden, Suppen, Dessert	Ersatz: Amaranth, Buchweizen, Hirse, Guarkernmehl, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Quinoa, Sojamehl
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)	Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Kroepoek	Achtung bei asiatischen Gerichten
Eier und Eierzeugnisse (alle Eisorten)	Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Burger, Dressings, Pudding, Likör, Quiches, Panade, Baiser, Wein, Feinkostsalate, Eis, Ovomaltine	Eiweiß ist kein Hinweis auf Hühnerei/ Achtung bei glasierten Backwaren
Fisch und Fischerzeugnisse (Alle Fischarten)	Kräcker, Saucen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Feinkostsalate, Brotaufstriche, Pasteten, Vitello tonnato, Labskaus	Kontamination mit z.B. gleichem Frittierfett vermeiden
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnusssorten)	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, aromatisierter Kaffee	
Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba)	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Dressing, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Achtung bei asiatischen und vegetarischen Gerichten
Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)	Butter, Buttermilch, Käse, Crème fraîche, Brot, Kuchen, Gebäck, Wurst, Feinkostsalate, Müsli, Nussnougatcreme, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Dessert, Dressing, Schokolade, Wein, Molken-, Frucht-Instantdrinks, Ovomaltine	Küchentechnischer Ersatz: Reis-, Hafer-, Sojadrink, Sojaprodukte
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse)	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalate, Jogurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Kekse, Dressing, Curry, Pesto, Likör, aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Bleich-, Knollen-, Staudensellerie)	Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Suppen, Saucen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, Chips	Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)	Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)	Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Dressing	Achtung bei asiatischen, orientalischen, türkischen und vegetarischen Gerichten
Lupine und Lupinenerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt, kommt häufig in diätetischen Produkten wie glutenfreiem Brot vor
Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)	Austernsauce, Würzpasten (asiat.), Paella, Suppen (Bouillabaisse), Saucen, Marinaden, Feinkostsalate	Krebstiere und Weichtiere enthalten die gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden
Schwefeldioxid und Sulfit (E220 - E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch	in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

Quelle: DEHOGA: Gute Gastgeber für Allergiker

Beispiel für die Kennzeichnung

So könnte die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in Ihrer Speisekarte aussehen:

Speisekarte

Kartoffelsalat [2,c,g] mit Würstchen [2,9] und Senf [j] ..... 7,80 €

Rumpsteak gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1,g],
dazu Pommes Frites und Kräuterbutter [g] ..... 17,50 €

Lachs [b] vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat [j,k] ..... 16,90 €

...

[1] mit Farbstoff, [2] mit Konservierungsstoff, [3] mit Antioxidationsmittel, [9] mit Phosphat,
Allergene: [b] Fisch, [c] Ei, [g] Milch, [j] Senf, [k] Sellerie

Imbiss

Speisen- und Getränkekarte:

Schnitzel mit Pommes [a,c] ..... 4,00 €

Currywurst mit Pommes [1,2,5] ..... 3,80 €

Portion Pommes ..... 2,00 €

Portion Mayo [c] / Portion Ketchup ..... 0,50 €

Waffel [a,c,g] ..... 2,00 €

Cola [4,6]/ Fanta [6] ..... 2,00 €

Tasse Kaffee [4] ..... 1,80 €

Wasser ..... 2,00 €

Apfelsaft [3] ..... 2,00 €

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide, (c) Ei, (g) Milch.
(1) mit Phosphat, (2) mit Geschmacksverstärker, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) konserviert, (6) mit Farbstoff

Unsere Tipps für Sie:

- Erhöhtes Risiko für Allergiker besteht bei frittierten Gerichten. Deshalb Öl nur für ein Produkt verwenden bzw. gut gereinigte Pfanne benutzen.
- Als Nachtisch auch mal frisches Obst anbieten anstatt allergenhaltige Desserts.
- Saucen und Dressings meiden – ggf. für den Gast individuell herstellen.
- Kaltgepresste Öle enthalten Restbestandteile von Proteinen und sind daher für den Lebensmittelallergiker nicht verträglich. Raffinierte Öle werden in der Regel gut vertragen.

FOTOS: Fotolia _stockcreations/ Pamela Uyttendaele/ stocksolutions/ photocrew

Infos über Ihre Service-Bund-Artikel

Weitere Informationen und die Angaben über Zusatzstoffe und Allergene für jeden einzelnen Artikel erhalten Sie von Ihrem Fachberater oder für viele Artikel im Webshop (http://www.servicebund.de/service/webshop.html). Die Produktinformationen im Webshop sind ohne Gewähr und werden sukzessive aktualisiert.

Produktdaten

Natürlich erhalten Sie diese Informationen auch durch Hinweise auf den Etiketten Ihrer bestellten Artikel.

Artikel:	Milchreis servierf.o.d.Z LU 2560
Basis-VPE:	Ds 4,4kg
Service Bund Artikel-Nr.:	40003
Verkehrsbezeichnung:	Milchreis
Beschreibung:	Nach Anbruch im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
Hersteller:	Unilever Deutschland GmbH
EAN:	4000492005602
Artikel-Nr. des Lieferanten:	2560
Größe / (Portions-) Einheit:	Ds 4,4kg
Warengruppe:	90 - Desserts / 100 - Lukull Fertig-Dess.
Herkunft:	Deutschland
Zutatenliste:	Zutaten: MILCH, MAGERMILCH, Rundkornreis, Zucker, Reismehl, Speisesalz, Aroma. Kann Gluten enthalten.
Allergene:	Milch/Milcherzeugnisse,
ernährungsphysiologische Kennzeichen	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
Ø Nährwertangaben pro:	100 g
Brennwert:	500 kJ / 110 kcal
Fett (g):	3,0
davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,0
Kohlenhydrate (g):	19,0
davon Zucker (g):	7,0
Eiweiß (g):	4,0
Salz (g):	0,0
Zubereitung und Verwendungshinweise:	Problemlos zu erwärmen: geöffnete Dose im Wasserbad 35 Minuten geschlossene Dose in siedendem Wasser 35 Minuten oder in der Mikrowelle pro Portion ca. 1 1/2 Minuten
Kennzeichen:	
Nettogewicht (g):	4400
Bruttogewicht (g):	4400
Abtropfgewicht (g):	4400
Tiefe/Breite/Höhe(mm)	155/155/245
Temperaturzone:	
Restlaufzeit (Tage):	119

Hier können Sie sehen, welche Allergene enthalten sind

Service-Bund GmbH & Co. KG - Artikel 40003 - 20.02.2014

Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Maßgeblich sind die Angaben auf den Produktverpackungen.

*frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Seite 1

Was sonst noch zu beachten ist

Auch die Garnierung der Gerichte muss bei der Kennzeichnung berücksichtigt werden.

Beispiele:

- **Sesamsamen auf einem Salat (Allergen: Sesam)**
- **Garnele auf einem Fischteller (Allergen: Krebstiere)**
- **Sahnehäubchen auf einer Suppe (Allergen: Milch)**
- **gemahlene Haselnüsse auf einem Dessert (Allergen: Schalenfrüchte)**

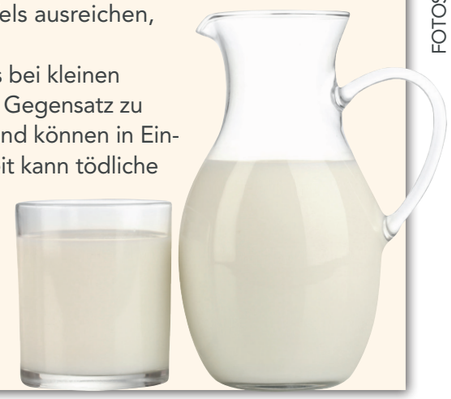
Vorsicht bei der Garnierung!

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für wechselnde Tages- oder Wochenkarten. Selbst bei einem Frühstücksbuffet ist es erforderlich, eine Speisekarte, Hinweisschild o.ä. zu erstellen, die/das die verwendeten Produkte und ihre Zusatzstoffe und Allergene aufzählt.

Unverträglichkeit oder Allergie?

Wenn kurz nach dem Essen der Magen wehtut, die Schleimhäute anschwellen oder der Darm rumort, denken viele sofort an eine Allergie. Doch diese Diagnose stimmt nicht immer, denn oft ist das Immunsystem gar nicht für die Beschwerden verantwortlich. In diesem Fall spricht man von einer Lebensmittelunverträglichkeit, beziehungsweise einer Lebensmittelintoleranz. Weil die Symptome ähnlich sein können, werden Unverträglichkeiten oft mit Allergien verwechselt. Die Ursachen für beide Erkrankungen sind jedoch unterschiedlich.

Bei einer Allergie antwortet der Körper mit einer immunologischen Reaktion auf bestimmte Stoffe, auch Allergene genannt. Sie werden als „Eindringlinge" erkannt und entsprechend bekämpft. Bei einer Allergie kann schon die fünftausendstel Menge eines Teelöffels ausreichen, um eine entsprechende Reaktion auszulösen.
Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit hingegen ist es möglich, dass bei kleinen Mengen des Nahrungsmittels noch keine Beschwerden auftreten. Im Gegensatz zu Intoleranzen werden Allergien im Laufe des Lebens eher schlimmer und können in Einzelfällen sogar tödlich enden. Auch eine Lebensmittelunverträglichkeit kann tödliche Folgen haben, die Wahrscheinlichkeit ist allerdings weitaus geringer als bei Allergien. Intoleranzen sind in der Regel darauf zurückzuführen, dass im Körper ein bestimmtes Enzym fehlt, beziehungsweise in zu geringer Menge vorhanden ist (Stoffwechselstörung).



Quelle: http://www.planet wissen.de/alltag_gesundheit/krankheiten/lebensmittelunvertraeglichkeit/index.jsp

FOTOS: Fotolia _Africa Studio/ Bernd Jürgens

FREI VON -A- ALLERGENEN** GLUTENFREI FREI VON -Z- ZUSATZSTOFFEN* LAKTOSEFREI NEW VEGETARISCH

Wussten Sie schon …?

… dass Gluten und Laktose keine Allergene im eigentlichen Sinne sind?
Gluten ist ein sogenanntes Klebereiweiß, das in vielen Getreidesorten enthalten ist. Bei Laktose handelt es sich um Milchzucker.
Menschen, die kein Gluten oder keinen Milchzucker vertragen, leiden aufgrund einer Stoffwechselstörung unter einer Lebensmittelintoleranz, nicht unter einer Allergie.
Ist man z.B. von der Laktoseintoleranz betroffen, fehlt einem das Enzym Laktase. Obwohl Gluten und Laktose also nicht zu den Allergenen im eigentlichen (biologischen) Sinne gehören, sind sie in der LMIV und anderen Rechtsverordnungen den Allergenen zugeordnet. Dies dient der Vereinfachung.
Übrigens: Es gibt auch „echte" Allergien gegen Milch, diese betreffen die Milcheiweißstoffe.

Quelle: http://www.planet wissen.de/alltag_gesundheit/krankheiten/lebensmittelunvertraeglichkeit/index.jsp

Wenn Sie Fragen zur Lebensmittelkennzeichnung haben, können Sie sich natürlich gern an uns wenden!

service bund
die food-service company

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/ 49952-0 • Fax 0451/ 4993270
E-Mail: info@servicebund.de
Internet: www.servicebund.de
FCBK: www.facebook.com/service.bund

03/14 K15 AP