

Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln

Lebensmittel ohne weiter Be- oder Verarbeitung:

Von den Lieferanten sind schriftliche Unterlagen anzufordern, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der LMIV hervorgehen.

Lebensmittel mit weiter Be- oder Verarbeitung:

Es sind auf Basis der Ausgangsprodukte die Allergene der einzelnen Zutaten ermittelt und dann für die Endprodukte zusammenzuführen, entsprechende Unterlagen der Zutaten der Endprodukte sind bereit zu halten.

Weitergabe mündlich

Nachweisliche Schulung des Personals durch geeignete Person, max. 3 Jahre alt

Hinweis an gut sichtbarer Stelle, dass Auskunft über Allergene durch Personal erfolgt

Weitergabe schriftlich

Angaben über Allergene sind unaufgefordert zur Verfügung zu stellen. Empfohlen wird die Angabe entsprechend der Empfehlung BMG mittels Buchstabencode

Bei Standverkauf:
-Aushang auf Vitrine
Bei Bedienung:
-Hinweis in Speisekarte

Ausnahme:

Für Feuerwehreffeste und Feste von gemeinnützigen Vereinen gilt, dass jene Lebensmittel, die von Privatpersonen zu Hause hergestellt und vor Ort verkauft werden (verstanden werden darunter v.a. Mehlspeisen und Aufstriche), von der Verpflichtung zur Kennzeichnung ausgenommen sind.

Sind bei unverpackten Lebensmitteln Kontaminationen in Spuren zu deklarieren?

Die LMIV und die Allergeninformationsverordnung sehen ausschließlich die verpflichtende Information über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können vor, sofern sie bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden (Zutat).

Die Angabe „kann Spuren vonenthalten“ stellt eine freiwillige Angabe dar.