

Änderungen im Lebensmittel- Kennzeichnungsrecht

Freier Arbeitskreis
der Krankenhaus-Küchenleiter/innen
BLANCO Professional Oberderdingen

Agenda

- ▶ Änderungen im Lebensmittelkennzeichnungsrecht
- ▶ Zusatzstoffe / Allergene
- ▶ Checklisten
- ▶ Haftung
- ▶ Links

Änderungen im Lebensmittelkennzeichnungsrecht

Rechtsgrundlagen:

- EU-Verordnung : **Verordnung Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011**
(nachfolgend EU-VO; LMIV)
- nationale Durchführungsverordnung
(Entwurf, Stand 7.3.2016)
(nachfolgend: nationale VO; LMIDV)

EU- VO schreibt bei nicht vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend folgende Angaben vor:

- ▶ Angabe von Stoffen oder Erzeugnissen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**
(nachfolgend: „kennzeichnungspflichtige Allergene“)
(Art. 44 i.V.m. Art. 9 Abs. 1 c) EU VO)

- ▶ Wortlaut des Art. 9 Abs. 1 c) LMIV:
„alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;“
- ▶ Weitere Vorgaben sind gemäß Art. 44 LMIV den Mitgliedsstaaten überlassen.

Die kennzeichnungspflichtigen Allergene nach Artikel 9 bzw. Anlage II der EU VO sind (stark verkürzt):

- ▶ Glutenhaltiges Getreide
- ▶ Krebstiere
- ▶ Eier
- ▶ Fische
- ▶ Erdnüsse
- ▶ Sojabohnen
- ▶ Milch/Laktose
- ▶ Schalenfrüchte wie Mandeln oder Nüsse
- ▶ Sellerie
- ▶ Senf
- ▶ Sesam
- ▶ Schwefeldioxid und Sulfite
- ▶ Lupinen (Hülsenfrüchte)
- ▶ Weichtiere

Sowie die daraus gewonnenen Lebensmittel

Nationale Durchführungsverordnung (LMIDV)

- ▶ Es liegt ein Entwurf einer nationalen Verordnung zur Durchführung der EU Verordnung vor (Stand 7.3.2016).
- ▶ Die Mehrzahl der neuen Kennzeichnungspflichten richtet sich an die Hersteller verpackter Ware.
- ▶ Es müssen aber auch nach der nationalen VO Informationen über **allergieauslösende Zutaten** auch bei **unverpackten Lebensmitteln** („lose Ware“) gegeben werden.

Regelung in der nationalen VO (LMIDV):

- ▶ Der deutsche Verordnungsgeber unterscheidet in

§ 4 der LMIDV zwischen

- Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf **vorverpackt** und zur Selbstbedienung durch den Endverbraucher angeboten werden (§ 4 Abs. 1) und
- Lebensmitteln, die Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung **ohne Vorverpackung zum Verkauf** angeboten werden (§ 4 Abs. 2 Nr. 1).

- ▶ § 4 Abs. 1
 - Für die Lebensmittel nach § 4 Abs. 1 (für den unmittelbaren Verkauf vorverpackt) gelten **alle** Kennzeichnungsvorschriften der EU VO, mit **Ausnahme der Nährmittelangaben.**
- ▶ § 4 Abs. 2
 - Für die Lebensmittel nach § 4 Abs. 2 (nicht vorverpackt) gilt „nur“ die Verpflichtung zur Angabe der kennzeichnungspflichtigen Allergene.
- ▶ **Nährwertangaben** sind sowohl bei für den unmittelbaren Verkauf vorverpackter Ware (§ 4 Abs. 1) und bei nicht vorverpackter Ware **nicht zu machen.**

Art und Weise der Kennzeichnung von loser Ware (1):

- ▶ § 4 Absätze 3 bis 4 regeln die Art und Weise der Allergenkennzeichnung loser Ware in Anlehnung an die in der EU-Verordnung für vorverpackte Lebensmittel enthaltenen Pflichtangaben.

Grundsatz (§ 4 Abs. 3):

- ▶ **Schriftliche Angabe** auf einem dem jeweiligen Lebensmittel zuzuordnenden Schild oder in den Menükarten, Aushang oder **elektronische Informationsangebote**.

Art und Weise der Kennzeichnung von loser Ware (2):

- ▶ Die erforderlichen Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich und gut lesbar** bereitzustellen.
- ▶ Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe aus einem einzigen in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 genannten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Angabe zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zu jeder dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe erfolgen.

Ausnahmen von der schriftlichen Angabe (§ 4 Abs. 4):

- ▶ **Mündliche Mitteilung** auf Nachfrage durch Personal möglich, wenn
 - die Mitteilung unverzüglich vor Kauf und Übergabe des Lebensmittels erfolgt,
 - eine **schriftliche Aufzeichnung** über die bei der Herstellung verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
 - eine **schriftliche Aufzeichnung** für die zuständige Behörde und die Endverbraucher **leicht zugänglich** ist.

§ 4 Abs. 5: Angabe der Nettofüllmenge

- ▶ Bei Lebensmitteln, die
 - für den unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden oder
 - die in offenen Packungen in Abwesenheit des Käufers abgefüllt werden

muss auf der Verpackung gut sichtbar, deutlich und gut lesbar die Nettofüllmenge angegeben werden.

- ▶ Werden Lebensmittel zum unmittelbaren Verkauf überwiegend von Hand hergestellt und angeboten, darf die Nettofüllmenge durch ein Schild auf oder neben dem Lebensmittel angegeben werden.

Weitere Änderungen durch LMIDV

- ▶ Durch die LMIDV werden noch einige weitere Lebensmittelverordnungen geändert, hier aber in erster Linie Formulierungen (z.B. statt „Zusatzstoffen“ heißt es nun „Lebensmittelzusatzstoffen“).
- ▶ Materielle Änderung insbesondere in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (siehe Art. 13 LMIDV).

Änderung der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung

Für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter im verzehrfertigen Zustand, die

- ▶ 1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, oder
- ▶ 2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
- ▶ 3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden

müssen Angaben nach Anhang III Nummer 4.1. der EU- Verordnung gemacht werden. Dies sind **Angaben über Koffein**, wenn der Koffeingehalt eine Meng von 150 mg/l übersteigt.

Art und Weise der Angaben:

- ▶ 1. bei der Abgabe ohne Verpackung auf einem **Schild auf oder neben dem koffeinhaltigen Erfrischungsgetränk** oder
- ▶ 2. bei der Abgabe von koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung: auf **Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen** oder, sofern keine solchen ausgelegt oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder in einer schriftlichen Mitteilung.
- ▶ Im Fall der Angabe auf Speise- und Getränkekarten dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf die entsprechende Fußnote hingewiesen wird.

Allergenkennungspflicht Haftungsrecht

- ▶ **Rechtsgrundlage:** Art. 44 Abs.1 i. V. m. Art. 9 Abs. 1 Buchst. c EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (sog. Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV)

Folgen bei Verstoß: Haben Sie Allergene/Unverträglichkeiten nicht oder nicht richtig ausgewiesen und erleidet ein Gast einen gesundheitlichen oder sonstigen Schaden, gilt nach nationalem Recht:

- ▶ Der Geschädigte hat einen Anspruch auf Schadenersatz, Unterlassung oder Beseitigung nach § 823 Abs.2 BGB. Beachte Beweislastumkehr: Wenn Sie Allergene/Unverträglichkeiten nicht ausgewiesen haben, müssen Sie den Nachweis führen, dass alles getan wurde, um die Ausführung des Schutzgesetzes zu sichern bzw. den Allergiker zu schützen.
- ▶ Anspruch auf Schadenersatz nach § 823 Abs. 1 BGB, insb. sog. Produkthaftung. Beachte Beweislastumkehr: Sie müssen beweisen, dass bei der Herstellung und Kennzeichnung des Produkts (Essen) und in der Organisation/Führung der Mitarbeiter keine Fehler gemacht wurde.

Allergenkennungspflicht Haftungsrecht

Haftung für Arbeitnehmer u.a.

- ▶ **§ 831 BGB Haftung für Verrichtungsgehilfen:**
Setzt eigenes Verschulden des Geschäftsherrn voraus, z.B. Organisationsmangel/fehlende Anweisung.
- ▶ **§ 278 BGB Haftung für Erfüllungsgehilfen:**
Ohne eigenes Verschulden des Geschäftsherrn, Voraussetzung ist ein Schuldverhältnis (z.B. Arbeitsverhältnis, freie Mitarbeit, Werkvertrag/Subunternehmer).

Checkliste „Einkauf und Warenannahme“

Zuständigkeit: _____

Stellen Sie sicher, dass...

- ...alle Waren bereits vom Lieferanten auf die deklarationspflichtigen Allergene gekennzeichnet sind
- ...diese Kennzeichnung in einem System eingepflegt und jederzeit abrufbar ist
- ...Zulieferer und Caterer unverzüglich Änderungen von Rezepturen melden
→ Lieferantenvereinbarung treffen
- ...Waren bzw. einzelne Lebensmittel immer einzeln verpackt transportiert bzw. geliefert werden

Überprüfen Sie, ob Waren mit allergenen Zutaten auch allergenfrei zur Verfügung stehen.

Empfehlung:

- Bezugsquellen einzelner Produkte über 1 Lieferjahr gleich halten
- Austauschartikel nicht zulassen

Checkliste „Lager“

Zuständigkeit: _____

Stellen Sie sicher, dass alle Waren bzw. einzelnen Lebensmittel immer...

- ... einzeln verpackt
 - ...abgedeckt
 - ...und gut gekennzeichnet
- gelagert werden.

Checkliste „Küchenorganisation“

Zuständigkeit: _____

Stellen Sie sicher, dass...

- ...alle bestehenden Rezepturen auf den Gehalt der 14 deklarationspflichtigen Allergene kontrolliert werden
- ...alle Rezepturänderungen oder neuen Rezepturen unverzüglich eingepflegt werden
- ...ein Ordner (Papier oder elektronisch) angelegt wird, in dem für jede einzelne Speise bzw. Menükomponente die deklarationspflichtigen Allergene eingepflegt werden

Empfehlung:

- ... Rezeptfundus sortieren
 - doppelte, veraltete, nicht mehr verwendete, aussortieren
 - vorhandene Rezepte optimieren/ verändern hinsichtlich enthaltener Allergene

Checkliste „Lebensmittelverarbeitung“

Zuständigkeit: _____

Stellen Sie sicher, dass...

- ...vorgegebene Rezepturen streng eingehalten werden (dies gilt auch z.B. für die Dekoration von Speisen!)
- ...Arbeitsmaterialien und -flächen vor und nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich gereinigt werden (Gefahr der Kreuzkontamination)
- ...Personalhygiene streng eingehalten wird (vor jedem neuen Arbeitsschritt Wechseln der Handschuhe bzw. Händewaschen)
- ... mit übrig gebliebenen Lebensmitteln bewusst umgegangen wird, bzw. nach Möglichkeit die Wiederverwendung vermieden wird

Checkliste „Ausgabe von Lebensmitteln“

Zuständigkeit: _____

Stellen Sie sicher, dass...

- ...die Austeilung der Speisen für jede einzelne Menükomponente mit separaten Küchenutensilien erfolgt
- ...flüssige Speisekomponenten beim Austeilen nicht in nebenstehende Behälter tropfen
- ... beim Nachfüllen von auszugebenden Speisen derselbe oder ein neuer Behälter genommen wird
- ...die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Ausgabe täglich über allergene Inhaltsstoffe der ausgegebenen Speisen informiert werden
- ... eine Kommunikation zwischen Küchen- und Ausgabepersonal stattfindet, v.a. in Bezug auf den spontanen Ersatz von Produkten („Was dran steht, soll auch drin sein.“)

Empfehlung:

- SB-Theke: Aufsteller zur Information und Bitte an den Gast, Kreuzkontaminationen zu vermeiden

Checkliste „Kommunikation mit dem Gast“

Zuständigkeit: _____

- Nehmen Sie den Gast und seine Allergie ernst
 - keine Entscheidungen „aus dem Bauch heraus“ treffen
 - keine Vermutungen anstellen
- Geben Sie nur mit Sicherheit „allergenfreie“ Speisen heraus
- Eine Liste der in den Speisen enthaltenen 14 deklarationspflichtigen Allergene liegt für den Gast einsehbar aus
- Bei Unklarheiten unbedingt zuerst Rücksprache mit den Köchinnen und Köchen bzw. der Küchenleitung halten

Links zum Thema:

http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/05_Zusatzstoffe/Im_zusatzst_node.html

<http://www.zusatzstoffe-online.de/information/685.doku.html>

<http://www.zusatzstoffe-online.de/information/690.doku.html>

<http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen>

**Vielen Dank für ihre
Aufmerksamkeit !**