



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Umgang mit Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können im Offenverkauf

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Info-Blatt	LMI 046
Stand	12. Juni 2018
Kontakt	Lebensmittelinspektorat

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Art. 10 und 11 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 870.022.16; abgekürzt LIV) deklarationspflichtig. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (Restaurant, Imbiss, Take Away, Bäckerei, Metzgerei, usw.) gilt die Auskunftspflicht, welche wie folgt definiert ist:

Die Angaben dürfen laut Art. 5 LIV nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich darauf hingewiesen wird, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten die unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündlich beim Personal eingeholt werden können. Die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.

Laut Anhang 6 LIV müssen folgende **14 Zutaten** und die daraus hergestellten Erzeugnisse deklariert werden bzw. muss darüber Auskunft gegeben werden können:

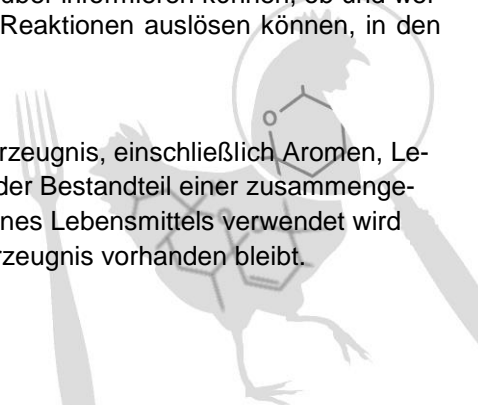
1. **Glutenhaltiges Getreide** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. **Krebstiere** wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Languste
3. **Eier**, z.B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. **Fische**, z.B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. **Erdnüsse**, einschliesslich Erdnussoel (z.B. beim frittieren), Erdnussbutter
6. **Sojabohnen**, z.B. in Fertigsuppen, Fleischersatzprodukten wie Tofu, Miso
7. **Milch** einschliesslich Laktose, z.B. in Milchprodukten, Backwaren, Glace, Dessertartikel
8. **Hartschalenobst oder Nüsse**
9. **Sellerie**, Knollen, Stangen Sellerie, z.B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. **Senf**, z.B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen
11. **Sesamsamen**, z.B. in Oel, Backwaren
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**, z.B. in Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich
13. **Lupinen**, z.B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkern, Verwendung z. B. in veganen Produkten als Protein- oder Weizenersatz.
14. **Weichtiere** wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar

Verantwortung für Kennzeichnung

Der Lebensmittelunternehmer – vom Verkäufer bis zum Hersteller – gewährleistet, dass Informationen über die Lebensmittel vorhanden und Angaben korrekt sind. Der Konsument muss vor dem Zustandekommen des Kaufvertrags bzw. der Bestellung entweder durch vorliegende schriftliche Angaben oder auf mündliche Anfrage sich darüber informieren können, ob und welche Allergene oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, in den Speisen oder Produkten vorhanden sind.

Zutat

Zutat im Sinne der Verordnung ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.





Umsetzung im Betrieb

Es müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden. Nicht massgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind.

Acht Schritte zur Umsetzung der Allergen-Auskunftspflicht im Offenverkauf (Gastgewerbe, Take away, Bäckereien, Metzgereien, Catering, etc.)

1. Schritt

- Überprüfen Sie, in welchen Gerichten, Speisen, Produkte welche Allergene vorhanden sind. Listen Sie Zutaten (inkl. Zutaten in zusammengesetzten Zutaten, Fertigprodukten, Hilfsmitteln) und Gewürze pro Rezept auf.
- Erstellen Sie eine Übersicht, Tabelle oder Rezepte mit den vorhandenen Informationen.

2. Schritt

- Kontaktieren Sie alle Lieferanten, um eine Aufstellung der Allergene in den gelieferten Produkten (Zwischenprodukte, Zutaten, Hilfsmittel, Gewürzmischungen) zu erhalten.
- Ergänzen Sie ihre Unterlagen mit diesen Informationen.

3. Schritt

- Erstellen Sie eine Angebotskarte bzw. Aushang mit Hinweis auf die Informationen zu potentiellen Allergenen. Z.B. **«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»**

4. Schritt

- Schulen Sie Mitarbeiter in der Produktion und im Verkauf. Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen gestellt werden. Wie kommt der Kunde an die Information der Allergene?
- Geben Sie niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.

5. Schritt

- Überprüfen Sie die Betriebshygiene im Hinblick auf Allergenmanagement.
- Erstellen Sie in Eigenverantwortung ein Protokoll mit Fehlern, Aufgaben und Zeitplan für Erledigung.

6. Schritt

- Überprüfen und dokumentieren Sie Risikofaktoren für Kreuzkontamination von der Lieferung der Lebensmittel, über die Lagerung bis zur Abgabe der Speisen.

7. Schritt

- Überprüfen und legen Sie den Herstellungsprozess klar fest.
- Teilen Sie die Verantwortlichkeiten inkl. Reinigung und Desinfektion ein.
- Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können.
- Stellen Sie die Dokumentation bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.

8. Schritt

- Erstellen Sie eine Vorlage für die Dokumentation abweichender Rezepturen.
- Überprüfen Sie die Kennzeichnung für Catering, Buffet, Frühstück, Speisekarte. Stellen Sie die Dokumentation dafür sicher.