Verpflichtende Informationen über Allergene

nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und
der deutschen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Ass. iur. Georg-Christopher **Broich**
Referent für Lebensmittelrecht/Verbraucherschutz

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Fünf W-Fragen

- Warum muss informiert werden?
- Wer muss informieren?
- Worüber muss informiert werden?
- Wie muss informiert werden?
- Welche (haftungs-)rechtlichen Risiken bestehen?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Warum muss informiert werden?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Warum muss informiert werden?

- Europäische Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (**LMIV**) gilt ab **13.12.**
  ➲ Künftiges **Kernstück** EU-Lebensmittelkennzeichnungsrechts.
- Soll **Gesundheitsschutz** und Verbraucher**recht** auf **Information** durch umfassende Informationen über Lebensmittel sicherstellen.
- Verbraucher soll **Ernährung** nach **individuellen** Wünschen und Bedürfnissen ermöglicht werden.
- Informationen über **Allergene** sind auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln wichtig.
  ➲ Häufig Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wer muss informieren?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wer muss informieren?

- Sämtliche **Lebensmittelunternehmer**, die Lebensmittel an Endverbraucher abgeben.
  D. h. auch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung wie **Restaurants**, Kantinen, Caterer etc.
- Unternehmer, unter dessen Namen/Firma vermarktet wird, ist **verantwortlich** für Vorhandensein und Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.
- **Nicht** informieren müssen alle, die privat und nicht gewerblich handeln.
  ➲ Gelegentlicher Umgang + Verkauf z. B. bei Vereins-/Kirchenfesten

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Worüber muss informiert werden?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

- Bei **nicht vorverpackten** Lebensmitteln zumindest über verwendete und/oder (noch) vorhandene allergene **Zutaten** (14):

- Liste **nicht abschließend**, kann jederzeit durch EU ergänzt werden.
- Zutaten ➲ nur solche Stoffe/Erzeugnisse, die **wissentlich** und **willentlich** bei Herstellung/Zubereitung verwendet wurden und im fertigen Lebensmittel noch vorhanden sind.
- **Nicht** Rückstände, Kreuzkontaminationen, natürliche Bestandteile.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

- **Weitere Angaben**, wie z. B. Zutatenverzeichnis, MHD, Angabe Ursprungsland, sind in Deutschland bei nicht vorverpackten LM **nicht** verpflichtend.
- **Ausnahme**: „Zum Verkauf vorverpackte und zugleich zur Selbstbedienung angebotene Lebensmittel“, z. B. tagesfrischer, verpackter Aufschnitt in Selbstbedienungstheke im Supermarkt.
- Weitere **freiwillige** Informationen sind möglich, aber **nicht ratsam**
  - ➲ Müssen Anforderungen der LMIV genügen (haftungsrechtl. Risiko)
  - ➲ Riskant sind vor allem sog. clean labels („glutenfrei“)

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

- „**WIE**“ (Art und Weise) der Information kann jeder Mitgliedstaat selbst regeln.
- In Deutschland gibt es aktuell **nur 1. Entwurf** einer nationalen Verordnung (BMEL).
- DEHOGA hat fristgerecht und ausführlich **Stellung genommen**: Viele Fragen sind **unbeantwortet**, Regelungen **missverständlich** oder schlichtweg **unverhältnismäßig** ➲ Nachbesserungsbedarf!
- BMEL hatte für Ende September wegen massiver Kritik der Länder und betroffenen Kreise **2. Entwurf** angekündigt.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Schriftliche Information auf **verschiedene** Art und Weise **alt.** möglich:

- **Schilder** auf oder in der Nähe von Lebensmitteln;
- auf **Speisekarten** (Fußnotenlösung);
- auf einem **Aushang** oder anhand **sonstiger** schriftlicher/elektronischer Medien (Bildschirm, Tabletcomputer etc.).
- **Mündliche** Auskunft **nur ausnahmsweise**, wenn Speisen tagesfrisch zubereitet werden.
  Dann: **Schriftliche** Dokumentation verwendeter allergener Zutaten erforderlich + 2 Wo. **Aufbewahrung** der Dok. für Behörde.

ENTWURF

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel-Speisekarte

Kartoffelsalat [2, b, d] mit Würstchen [2, 4] und Senf ... Euro

Italienische Antipasti [c, e] mit Büffelmozzarella und Baguette [a] ... Euro

Blattsalat mit Dressing [b, d, f], Riesengarnelen und Baguette [a] ... Euro

Lachs vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat [f, g] ... Euro

Schnitzel [a, b, d] mit Pommes Frites, Ketchup und Salat [f, g, h] ... Euro

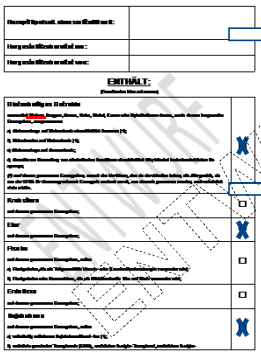
Schweizer Wurstsalat [c, d, f, g] mit Weizenbrot ... Euro

(1) Mit Farbstoff
(2) Mit Konservierungsstoff
(3) Mit Antioxidationsmittel
(4) Mit Phosphat
(a) Enthält **Weizen** (Gluten)
(b) Enthält **Hühnerei**
(c) Enthält **Erdnüsse**
(d) Enthält **Kuhmilch**
(e) Enthält **Mandeln** (Amygdalus communis L)
(f) Enthält **Sellerie**
(g) Enthält **Senf**
(h) Enthält **Sulphite**

ENTWURF

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?



Angabe des Rezeptnamens, Herstellungsdatums und des Verantwortlichen (z. B. Koch).

Ankreuzen + **Unterstreichen** allergenen Zutaten und Stoffe.

Schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde zur Einsichtnahme **zwei** Wochen ab Herstellung **aufbewahren**.

ENTWURF

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

ACHTUNG!

- „**WIE**“ (Art und Weise) der Information gegenwärtig in Deutschland nicht abschließend geregelt (1. Entwurf, 2. Entwurf angekündigt).
- **Aber** auch ohne nationale Verordnung muss ab **13.12.2014** verpflichtend jedenfalls nach **EU-Verordnung** informiert werden.

➲ Über nicht vorverpackte Lebensmittel muss **so wie** über vorverpackte Lebensmittel informiert werden.

➲ Informationen über Allergene müssen deutlich, gut lesbar und ggf. dauerhaft sein. D. h. in **schriftlicher Form** erfolgen.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls **dauerhaft**:

- „Deutlich und gut lesbar“
  ➲ Abhängig von **Schriftart**, -**schnitt**, -**größe** sowie **Kontrasten** und **Farbgebung**.
- „Dauerhaft“
  ➲ **Widerstandsfähig** ggü. Einwirkungen und Manipulation (z. B. unverwischbar).
- [„Gut sichtbare Stelle“]
  ➲ jede Fläche, solange **unmittelbar zugänglich** für Gast; allgemeinverbindliche Aussage **unmöglich** (Einzelfallbetrachtung).

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Negativbeispiel für Deutlichkeit und gute Lesbarkeit:

„Den Mitgliedern der Kammer ist es selbst bei sehr guten Lichtverhältnissen jeweils nicht auf Anhieb gelungen, den Text **flüssig** herunter zu **lesen**.

Wenn aber selbst für Personen mittleren Alters, die sämtliche aufgrund ihrer beruflichen Tätigkeit ausgesprochen große Übung darin haben, Texte rasch zu erfassen, eine Lesbarkeit nur bei **Aufwendung besonderer Konzentration** und unter Inkaufnahme eines deutlich **verlangsamten Lesetempos** gegeben ist, so ist ohne weiteres davon auszugehen, dass der Durchschnittsverbraucher, der im Schnitt über eine deutlich geringere Leseübung verfügt, den Text nicht auf Anhieb leicht und flüssig erfassen kann.“

LG München, Urteil vom 16. 01. 2008 - 1 HK O 11928/07

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Tipps für Deutlichkeit und gute Lesbarkeit:

- Text von einem durchschnittlichen Verbraucher mit normaler Sehkraft bei normalen Lichtverhältnissen **auf Anhieb leicht** und **flüssig erfasst** werden kann.
- Dies ist in der Regel erst dann der Fall, wenn die verwendete Schrift eine Versalgröße von **mindestens 6 Punkt** aufweist.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Tipps für Deutlichkeit und gute Lesbarkeit:

- **Trägermedium** nach Sicht- und Lesbarkeit wählen (ausreichend groß, nicht spiegelnd/glänzend, deutlicher Kontrast zur Schrift ➲ helle Oberflächen/Hintergründe ➲ keine Komplementärkontraste)
- **Serifenlose** Schriftart (ohne Endstriche), z. B. Helvetica oder Arial.
- Text übersichtlich gliedern (Ausrichtung, Einzüge, Absätze); normaler oder erweiterter **Zeichen-** und **Wortabstand**.
- **Schriftstärke** normal oder fett.
- **Schwarze Typografie** auf einfarbigen, hellen Hintergrund.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Schriftliche Information bei **nicht** vorverpackten Lebensmitteln:

- Angabe **aller** Allergene **am** jeweiligen Lebensmittel
- anhand der rechtlichen, verkehrsüblichen oder beschreibenden **Bezeichnung** des Allergens.
- Jeweils ist Bezeichnung das Wort „**Enthält**“ voranzustellen.
- **Ausnahmsweise** Angabe **entbehrlich**, wenn sich Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf Allergen(e) bezieht.
- **Leicht** zugänglich, verfügbar, an **gut** sichtbarer Stelle deutlich, **gut** lesbar und ggf. **dauerhaft**, **richtig**; in **leicht** verständlicher Sprache.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel schriftliche Information bei **nicht** vorverpackten Lebensmitteln:

Schweizer Wurstsalat mit Weizenbrot

- ➲ Wurstsalat (Enthält **Erdnüsse**, **Milch**, **Sellerie**, **Senf**)
- ➲ Weizenbrot (Enthält **Weizen** [Gluten])

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Vervielfältigung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel schriftliche Information bei **nicht** vorverpackten Lebensmitteln:

Schweizer Wurstsalat mit Weizenbrot

- Wurstsalat (Enthält **Erdnüsse**, **Milch**, **Sellerie**, **Senf**)

Ausnahmsweise Angabe „Enthält Weizen (Gluten)“ **entbehrlich**, da sich Bezeichnung „Weizenbrot“ **eindeutig** auf Allergen „Weizen“ (glutenhaltiges Getreide) bezieht.

Schweizer Wurstsalat (Enthält **Erdnüsse**, **Milch**, **Sellerie**, **Senf**) mit **Weizen**brot

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel schriftliche Information bei **nicht** vorverpackten Lebensmitteln:

Schweizer Wurstsalat (Enthält **Erdnüsse**, **Milch**, **Sellerie**, **Senf**) mit **Weizen**brot

- Zusätzlich ist ein freiwilliger Hinweis auf mögliche **Kreuzkontaminationen** (cross-contact Hinweis) ratsam (Haftung).
- „Kann Spuren von … enthalten.“
- Rechtlichen, verkehrsüblichen oder beschreibenden **Bezeichnung** des Allergens.
- Verunreinigung muss **tatsächlich möglich** sein. Ansonsten **Irreführung** durch Überdeklaration möglich.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel schriftliche Information bei **nicht** vorverpackten Lebensmitteln:

Schweizer Wurstsalat (Enthält **Erdnüsse**, **Milch**, **Sellerie**, **Senf**) mit **Weizen**brot
Kann Spuren von **Walnüssen** (Juglans regia) enthalten.

Beispiel Fußnotenlösung:

Schweizer Wurstsalat [c, d, f, g, *] mit **Weizen**brot

(c) Enthält **Erdnüsse** (d) Enthält **Milch** (f) Enthält **Sellerie**
(g) Enthält **Senf**
* Kann Spuren von **Walnüssen** (Juglans regia) enthalten.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Wie muss informiert werden?

Beispiel schriftliche Information bei **vorverpackten** Lebensmitteln:

Alle allergenen Zutaten **am** jeweiligen Lebensmittel

- Rechtliche, verkehrsübliche oder beschreibende **Bezeichnung** des Allergens.
- Deutlich, gut lesbar und ggf. dauerhaft, in leicht verständlicher Sprache.

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Welche (haftungs-)rechtlichen Risiken bestehen?

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

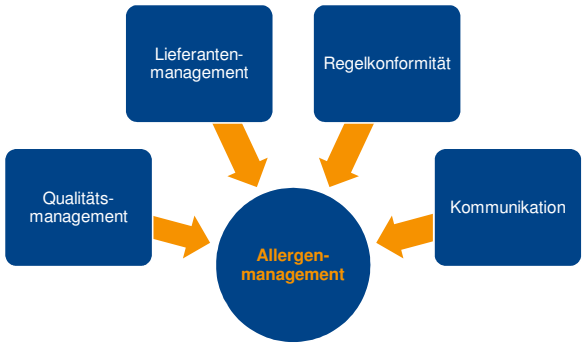
Welche (haftungs-)rechtlichen Risiken bestehen?

- Fehlende/fehlerhafte Information über Allergene können **öffentlich-rechtliche**, **zivilrechtliche**, sogar **strafrechtliche** Folgen haben:
- Kaufrechtliche Rückabwicklung- und Nacherfüllungsansprüche
- Vertragliche und deliktische Schadensersatzansprüche
- Produkthaftungsrechtliche Ansprüche
- Öffentliches Gefahrenabwehr- und Gewerberecht
- Strafrecht (unsichere Lebensmittel, VO [EG] Nr. 178/2002 iVm. LFGB; Fahrlässige Körperverletzung, § 229 StGB)

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

(haftungs-)rechtliche Risiken reduzieren

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.



Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Qualitätsmanagement (QM):

- **Identifizierung** und **Kontrolle** allergener Zutaten.
- Orientierung am **HACCP-Konzept**:
  - Gefahrenanalyse
  - Kontrollpunkte
  - Überwachung
  - Korrektur-/Notfallmaßnahmen
  - Überprüfung und Bewertung
  - Dokumentation

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

(haftungs-)rechtliche Risiken reduzieren

Lieferantenmanagement:

- **Verantwortlich** für Informationen über Lebensmittel ist der Vermarkter.
- Er gewährleistet **Vorhandensein** und **Richtigkeit** der Informationen.
- **Zulieferer** müssen sicher stellen, dass Vermarkter ausreichende Informationen erhalten, um Pflicht erfüllen zu können.
- Zulieferer muss **nicht aktiv** informieren. Zutreffende Beantwortung entsprechender Anfragen durch den Vermarkter genügen.
  ➲ Holen Sie **schriftliche** Informationen (Datenblätter etc.) ein!

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

(haftungs-)rechtliche Risiken reduzieren

Regelkonformität:

- „Wer sich den Gesetzen nicht fügen will, muss die Gegend verlassen, wo sie gelten." – J. W. von Goethe
- **Gesundheits**- und **Verbraucherschutz** sind wichtige Ziele des Vertrages über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV).
- Auch bei nicht vorverpackten Lebensmittel ist daher künftig verpflichtend über **Allergene** durch alle LMU zu informieren.
- Grundlegende unternehmerische Sorgfaltspflichten: Lebensmittel**sicherheit**, LM-V**erantwortung**/-**Rückverfolgbarkeit**, **Transparenz**, **Prävention**, **Reaktion**, **Zusammenarbeit** (Behörde)

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

(haftungs-)rechtliche Risiken reduzieren

Kommunikation:

- **Sensibilisieren** Sie Mitarbeiter für Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sowie hinsichtlich der gesundheitlichen Risiken für Allergiker.
- **Informieren** Sie Mitarbeiter über die 14 Allergene (Schulungen + DEHOGA Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker").
- **Kommunizieren** Sie mit Ihren Gästen (Servicepersonal, Hinweisschilder, sonstige freiwillige Maßnahmen).
- **Wichtig**: Gebe Sie **niemals** eine Auskunft, die **unsicher**, irreführend, zweideutig oder missverständlich ist!

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V. Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder andere Nutzung bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Zusammenfassung

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Zusammenfassung

- **13.12.2014**: Information über Allergene auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln zur Verfügung stellen.
- **WIE** der Information (Art und Weise) wahrscheinlich zunächst nach europäischer Verordnung:
  - **Schriftliche** Information (verfügbar, sichtbar, deutlich, richtig etc.)
  - **Alle** Allergene **am** jeweiligen Lebensmittel
  - Rechtl., verkehrsübl. o. beschreib. **Bezeichnung** des Allergens
  - Bezeichnung Wort „**Enthält**“ voranstellen
- **Cross contact**-Hinweis ratsam.
- JETZT und in Zukunft **Allergenmanagement** betreiben!

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Zusammenfassung

- JETZT und in Zukunft **Allergenmanagement** betreiben!

Der DEHOGA Bundesverband wird hierzu künftig
eine **Publikation** sowie **Praxishilfen** herausgeben.

Diese erhalten Sie dann im DEHOGA Shop unter
www.dehoga-shop.de

- Sämtliche Informationen zum Thema Allergeninformation erhalten Sie bei Ihrem **Landesverband** sowie unter
www.dehoga.de

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Verwertung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderen Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.

Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!

Ansprechpartner beim DEHOGA Bundesverband:

Ass. iur. Georg-Christopher **Broich**
Referent Lebensmittelrecht/Verbraucherschutz

E-Mail: broich@dehoga.de

Stand: 14.10.2014

Das Urheberrecht dieser Präsentation liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, beim DEHOGA Bundesverband e. V.
Jede Art der Veröffentlichung, Verbreitung, Vermietung, Verleihung, öffentlichen Zugänglichmachung oder anderer Nutzung
bedarf der ausdrücklichen, schriftlichen Zustimmung des DEHOGA Bundesverbandes e. V.