

## Anhang 1:

### Verfahren im Falle der mündlichen Übermittlung der Informationen über Allergene für nicht vorverpackte Lebensmittel.

#### 1. Anforderungen:

Artikel 4 des Königlichen Erlasses vom 17. Juli 2014 zur Festlegung der Bestimmungen in Sachen Erklärung bestimmter Stoffen oder bestimmter Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen für die nicht vorverpackten Lebensmittel legt fest, dass die Übermittlung der Informationen über die Allergene mündlich erfolgen kann unter der Voraussetzung, dass ein internes Verfahren schriftlich verfasst und umgesetzt wird im Unternehmen, im Rahmen des Eigenkontrollsystems des Unternehmens, so dass garantiert werden kann dass die Informationen über die Allergene auf korrekte Weise übermittelt werden. Dieses Verfahren muss am Verkaufsort vorhanden sein und muss deutlich beschreiben wie die Informationen über die Allergene gesammelt und aufbewahrt werden und wie sie unverzüglich dem Konsumenten übermittelt werden, so dass dieser zu jedem Zeitpunkt über korrekte und vollständige Informationen verfügen kann, die es ihm ermöglichen, bewusste Entscheidungen zu treffen. Falls diese Bedingungen nicht eingehalten werden, müssen die Informationen obligatorisch schriftlich übermittelt werden.

Die Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, werden im Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgelistet und werden ebenfalls hier unten aufgenommen.

### **STOFFE ODER ERZEUGNISSE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN**

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich **Weizen** (sowie Dinkel und Kamut), **Roggen**, **Gerste**, **Hafer** oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit.
8. **Schalenfrüchte**, namentlich: **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.), **Haselnüsse** (*Corylus avellana*), **Walnüsse** (*Juglans regia*), **Kaschnüsse** (*Anacardium occidentale*), **Pecannüsse** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*), **Pistazien** (*Pistacia vera*), **Macadamia-**

oder **Queenslandnüsse** (*Macadamia ternifolia*), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. **Schwefeldioxid** und **Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## 2. Arbeitsmethode:

Es soll unterschieden werden zwischen angekaufte Erzeugnisse einerseits und von der Einrichtung selbst hergestellte Lebensmittel andererseits.

- Im Falle von eingehenden angekauften Erzeugnissen sind die Lieferanten dazu verpflichtet, die Informationen über die Allergene (zum Beispiel auf dem Etikett von den Produkten, oder auf den Begleitdokumenten) zu übermitteln | . Es kann sich hier um Zutaten oder um Halbfabrikate handeln die danach noch verarbeitet werden (z.B. Bäcker die Tortenböden kaufen oder Restaurants die ihre Saucen zubereiten aus einer Vormischung), aber auch um Lebensmittel die dem Konsumenten angeboten werden ohne das geringste Hinzufügen von anderen Zutaten (z.B. Metzger die Pastete kaufen, die Verpackung entfernen und die danach dem Konsumenten verkaufen, oder Restaurants die verzehrfertigen Vol-au-Vent kaufen und ihn so den Kunden servieren).

In all diesen Fällen müssen Sie sich auf die Informationen vom Lieferanten basieren, der dazu verpflichtet ist, vollständige und korrekte Informationen zu übermitteln.

Die Weise worauf diese Informationen gesammelt und aufbewahrt werden, muss in dem Verfahren beschrieben werden. Es muss ebenfalls ein System ausgearbeitet werden um die eventuellen Änderungen dieser Informationen erkennen und registrieren zu können.

- Im Bereich der innerhalb der Einrichtung hergestellten Zubereitungen müssen Sie sich auf die in der Rezeptur benutzten Zutaten basieren.

Falls Produktdatenblätter oder Rezepturen benutzt werden, müssen die Informationen über die Allergene darin aufgelistet werden und bei einer Informationsanfrage benutzt werden können.

Falls tagesfrische Produkte und Zubereitungen benutzt werden, wie zum Beispiel in Restaurants, oder in Abwesenheit von Produktdatenblättern, ist es notwendig um ein System zu entwickeln wobei eine Kontaktperson eingeführt wird (z.B. der Chefkoch), der zu jeder Zeit über die Informationen verfügt und der diese Informationen schnell und korrekt mitteilen kann.

Die folgenden Aspekte müssen bei der Ausarbeitung dieses Verfahrens unter anderem berücksichtigt werden:

- Welche Allergene sind anwesend in meinen Rohstoffen?
- Welche Allergene habe ich selber benutzt?

- Wie werden die Informationen über die Allergene aufbewahrt und wie oft werden die Informationen auf dem neuesten Stand gehalten?
- Wer ist verantwortlich für diese Aufgabe?
- Was passiert wenn der Verantwortliche abwesend oder nicht verfügbar ist?
- Was passiert wenn aufgrund der Umstände die übliche Rezeptur plötzlich nicht mehr eingehalten wird?
- Wie erfolgt die Übermittlung der Informationen vom Verantwortlichen an den Endverbraucher?
- Wird diese Informationsübermittlung zu jedem Zeitpunkt gewährleistet, zum Beispiel auch bei hoher Nachfrage oder im Falle von Zeitarbeitskräften?
- ....

Hiernach wird ein Formular zur Verfügung gestellt, in der die Antworten auf den oben erwähnten Fragen notiert werden können und das benutzt werden kann um zu bestimmen, welches Verfahren anzuwenden ist.

Dieses Formular muss eventuell angepasst werden um die Besonderheiten Ihrer Einrichtung zu beachten.

Musterformular das ausgefüllt werden soll im Falle der mündlichen Übermittlung der Informationen über Allergene für nicht vorverpackte Lebensmittel.

**1. Informationsverwaltung**

**a. Sammeln von Informationen über die Rohstoffe**

Sie müssen die Informationen sammeln über die Allergene für alle Rohstoffe die in Ihren nicht vorverpackten Lebensmitteln anwesend sind. Dazu können Sie die Informationen benutzen, die auf den Etiketten oder auf den Begleitdokumenten angegeben werden. Achten Sie auch darauf, diese Informationen bei dem Ankauf von neuen Produkten oder im Falle von neuen Lieferanten zu überprüfen.

Wer ist verantwortlich für diese Aufgabe?

.....  
 .....

Wie und an welcher Stelle werden die Informationen von den Etiketten der vorverpackten Rohstoffe aufbewahrt?

.....  
 .....

Wie und an welcher Stelle werden die Informationen von den Begleitdokumenten aufbewahrt?

.....  
 .....

**b. Verwaltung der Informationen bezüglich der Produkte eigener Herstellung**

Achten Sie darauf, die Informationen über die Allergene in den Produkten die Sie selber hergestellt haben, gut aufzubewahren.

Dazu können Sie zum Beispiel die Produktdatenblätter oder die Rezepturen benutzen.

Falls Sie nicht mit den Produktdatenblättern oder den Rezepturen arbeiten, müssen die Informationen auf eine andere Weise verwaltet werden.

Wer ist verantwortlich für diese Aufgabe?

.....  
 .....

Wie und an welcher Stelle werden die Informationen für die Produkte eigener Herstellung gesammelt?

.....  
.....

### **c. Aktualisierung der Informationen.**

Achten Sie darauf, dass die aufbewahrten Informationen immer auf dem neuesten Stand sind. Führen Sie regelmäßig eine Überprüfung durch.

Wer ist verantwortlich für diese Aufgabe?

.....  
.....

Wie häufig wird das überprüft/aktualisiert?

.....  
.....

## **2. Übermittlung der Informationen**

Achten Sie stets darauf, dass die korrekten Informationen direkt vor Ort übermittelt werden können wenn der Verbraucher darum bittet.

- ✓ Sind die Informationen zentralisiert verfügbar und können alle Mitarbeiter die Informationen konsultieren und dem Verbraucher übermitteln? Ja/nein (Unzutreffendes streichen)
- ✓ Gibt es einen Verantwortlichen/eine begrenzte Anzahl von Verantwortlichen um die Informationen an den Verbraucher zu übermitteln? Ja/nein (Unzutreffendes streichen)

Wenn ja:

- ✓ Wer ist der Verantwortliche?

.....  
.....

- ✓ Was passiert wenn der Verantwortliche abwesend oder nicht verfügbar ist?

.....  
.....

- ✓ In welcher Weise werden die Informationen übermittelt (z.B. direkt vom Verantwortlichen an den Verbraucher, oder über den Angestellten)?

.....  
.....