

Allergenkennzeichnung bei loser Ware (Kitas/Schulen/Vereinsfeste)

Belieferung durch einen Caterer

Wenn Sie von einem Caterer beliefert werden, ist auch dieser ab dem 13.12.2014 verpflichtet, über allergene Zutaten ordnungsgemäß zu informieren. Damit haben Sie es als Schule/Kita/Verein einfach. Ihr Caterer muss die gesetzlichen Informationspflichten erfüllen → siehe Merkblatt „*Allergenkennzeichnung bei loser Ware (gewerblich)*“.

Vereinsfeste mit gewerblichen Imbissbuden/Marktständen/Gaststätten

Diese Gewerbetreibenden sind ebenfalls verpflichtet, über allergene Zutaten ab 13.12.2014 ordnungsgemäß zu informieren → siehe Merkblatt „*Allergenkennzeichnung bei loser Ware (gewerblich)*“.

Öffentlich zugängliche Vereinsfeste/Kitafeste/Schulfeste

Bei öffentlichen Veranstaltungen, an denen nicht nur Eltern, Kinder oder Vereinsmitglieder teilnehmen und die auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind, gelten prinzipiell die gleichen Bestimmungen wie bei der Essenausgabe eines Caterers.

Auf Nachfragen muss den Kunden am Kuchenstand/Essenstand mündlich mitgeteilt werden können, ob Allergene im Essen/Kuchen sind und welche verwendet wurden. Die Spender eines Kuchens können z.B. den Verkäufern am Kuchenstand einen Zettel mitgeben (Kopie des Rezepts oder Auflistung der verwendeten Allergene). Am Stand muss ein Schild sein mit dem Hinweis: „Allergene können erfragt werden“.

Siehe auch Merkblatt „*Allergenkennzeichnung bei loser Ware (gewerblich)*“.

Interne Vereinsfeste/Kitafeste/Schulfeste

Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder vereinsinternen Veranstaltungen auf lokaler Ebene, Kindergartengeburtstage, Klassenfeste, Schulfeste, etc. sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen. Hierzu hat die Europäische Kommission nochmals klargestellt, dass „entgegen

anderslautender Medienberichte die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung nicht verlangt, dass die Inhaltsstoffe jedes in eine Kita mitgebrachten Kuchens oder aller servierten Schnittchen auf Wohltätigkeitsveranstaltungen deklariert werden.“ Aber es spricht natürlich nichts gegen eine freiwillige Angabe.

Welche Informationen sind zur Verfügung zu stellen, wenn es sich nicht nur um interne Veranstaltungen handelt ?

Zu nennen sind die **14 deklarationspflichtigen Hauptallergene**, soweit sie im Rezept enthalten sind. Im Einzelnen sind es die folgenden Gruppen:

- a. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder deren Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. **Krebsstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind)
- m. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. **Weichtiere** (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse