

# Allergeninformation

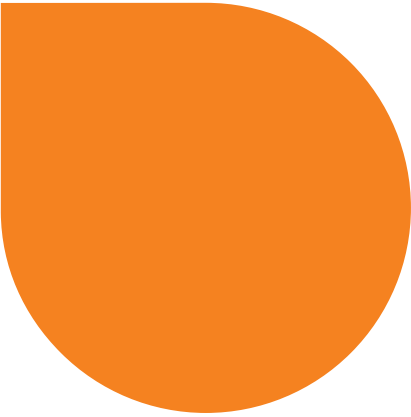
Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie



So informieren Sie Ihre  
Gäste richtig



**DEHOGA**  
BUNDESVERBAND



# VORWORT

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen,

gute Gastfreundschaft ist Ihre Berufung. Elementarer Bestandteil dieser ist es, dafür Sorge zu tragen, dass sich alle Gäste wohlfühlen. Tag für Tag. Das gilt für Gäste mit sowie ohne Allergien und Unverträglichkeiten.

Die neuen Kennzeichnungspflichten nach der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung wurden in nationales Recht umgesetzt. Sie gelten bindend ab 13. Dezember 2014. Die neue Allergeninformation löst viele Fragen aus. Viele Betriebe reagieren auf die neuen Regelungen mit Unverständnis – nachvollziehbar.

Seien Sie versichert: Ihr DEHOGA hat sich sowohl auf EU-Ebene als auch im nationalen Ordnungsverfahren intensiv eingebracht. Unser Ziel war es dabei, diese neue bürokratische Belastung von unserer Branche abzuwehren.

Wir sagen: Gute Gastfreundschaft für Allergiker ist auch anders möglich, wie die Praxis in den vergangenen Jahrzehnten bewiesen hat. Mit unserer 2008 erschienenen Publikation „Gute Gastgeber für Allergiker“ (Auflage 60.000) haben wir aufgezeigt, wie man auch ohne schriftliche Kennzeichnung alle Gäste, selbst solche mit Allergien und Unverträglichkeiten, glücklich machen kann.

Auf EU-Ebene wurde jedoch anders entschieden. Leider. Dennoch ist es nun unsere Pflicht, Sie jetzt so konkret, umfassend und praxisnah wie möglich zu informieren.

Dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft danken wir immerhin dafür, dass rechtzeitig zum 13. Dezember 2014 noch eine nationale Regelung durch den Bundesrat verabschiedet wurde. Damit ist sichergestellt, dass Sie als Gastgeber verschiedene Möglichkeiten der Allergeninformation haben.

Mit dieser Publikation wollen wir Ihnen zentrale Handlungsempfehlungen übermitteln. Bitte nehmen Sie unsere Tipps und



Hinweise ernst. Jeder Betrieb sollte seine Mitarbeiter in Küche und Service ausführlich über die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten informieren. Ihr Team darf niemals eine rechtsunsichere Auskunft geben. Stellen Sie sicher, dass bei neuer Rezeptur einer Speise auch die Kennzeichnung entsprechend aktualisiert wird.

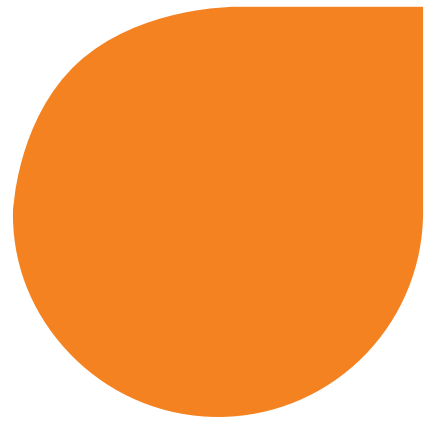
Zum Schluss haben wir eine herzliche Bitte an Sie: In den nächsten Monaten werden wir im konstruktiven Dialog mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sehr genau hinschauen: Ist das alles zu leisten, was die Politik von uns verlangt? Mit welchen Problemen haben Sie zu kämpfen? Was soll anders, was kann besser werden?

Bitte lassen Sie uns Ihre Fragen und Anregungen aus Ihrer betrieblichen Praxis zukommen. Wir sind auf Ihr Feedback angewiesen.

Mit freundlichen Grüßen

**Ernst Fischer**

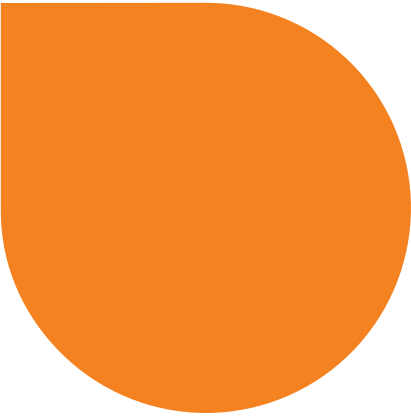
Präsident des DEHOGA Bundesverbandes



# INHALT

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Allergeninformation auf einen Blick .....                                                 | 2  |
| WER muss informieren? .....                                                               | 3  |
| WAS ist jetzt zu tun? .....                                                               | 3  |
| WORÜBER müssen Sie den Gast informieren? .....                                            | 4  |
| WIE können Sie den Gast informieren? .....                                                | 6  |
| Schriftliche Information .....                                                            | 6  |
| Mündliche Information .....                                                               | 11 |
| Formblatt für Ihre Dokumentation .....                                                    | 13 |
| Checkliste .....                                                                          | 15 |
| Verkauf über Telefon, Internet und Fax (Fernabsatz) .....                                 | 16 |
| Müssen Sie die Gäste auch über Verunreinigungen (Kreuzkontaminationen) informieren? ..... | 17 |
| Weitere nützliche Hinweise für die betriebliche Praxis .....                              | 18 |
| Mitarbeiterschulung und -information .....                                                | 19 |
| Einkauf und Lagerung .....                                                                | 20 |
| Zubereitung der Speisen .....                                                             | 21 |
| Geeignete und ungeeignete Mahlzeiten für Lebensmittelallergiker .....                     | 22 |
| Service .....                                                                             | 23 |
| Was tun im Notfall? .....                                                                 | 24 |
| Impressum .....                                                                           | 25 |

***Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität dieser Publikation. Sie soll Gastgewerbetreibenden als Überblick über die rechtlichen Problematik dienen, sie diesbezüglich sensibilisieren und bei der richtigen Information ihrer Gäste unterstützen. Sie ist jedoch keine Rechtsberatung und vermag eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen.***



# Allergeninformation auf einen Blick

Es ist möglich, Gäste auf verschiedene Art und Weise **schriftlich** (S. 6 ff.) und unter bestimmten Voraussetzungen auch **mündlich** (S. 11 ff.) zu informieren.

Wie Sie Ihre Gäste informieren, steht Ihnen damit teilweise **frei**; etwa im Hinblick auf die Wahl des Kommunikationsmittels für Ihre Informationen. Abhängig von den wirtschaftlichen, organisatorischen und räumlichen Gegebenheiten in Ihrem Betrieb, aber auch von Ihrem Speisenangebot sowie Ihren Bedürfnissen und Vorlieben als Gastronom, müssen Sie für sich und Ihren Betrieb entscheiden, auf welche konkrete Art und Weise Sie Ihre Gäste über Allergene informieren möchten.

**Schriftlich** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels

- auf **Speise- und Getränkekarten** oder in Preisverzeichnissen (S. 7 ff.).

ODER

- durch **sonstige schriftliche**, wie z. B. eine separate Allergikerspeisekarte, oder elektronische Kommunikationsmittel (S. 10).

ODER

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels.

ODER

- durch einen Aushang.

**Mündlich** durch hinreichend unterrichteten Mitarbeiter, wenn

- die Informationen auf **Nachfrage unverzüglich** vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt werden

UND

- zugleich eine **schriftliche Dokumentation** der Informationen vorliegt (benutzen Sie dazu das Formular „Allergen-Dokumentation“ auf S. 13 oder downloaden Sie unser am PC ausfüllbares PDF-Formular unter [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de))

UND

- diese für Gäste und Lebensmittelüberwachung jederzeit **leicht zugänglich** ist

UND

- beim Lebensmittel oder auf einem **Aushang** an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich erfolgt und die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage verfügbar ist.

**Mit diesem Leitfaden wollen wir Sie bestmöglich dabei unterstützen, die verpflichtenden Allergeninformationen umzusetzen.**



# WER muss informieren?

**Informieren müssen alle Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich gewerblicher Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Nach der europäischen Verordnung zählen dazu auch Restaurants, Kneipen, Imbisse, Cafés, Kantinen, Caterer, Hotels oder Pensionen.**

Diese müssen ihren Kunden und Gästen verpflichtend Informationen über die in ihren Lebensmitteln verwendeten und/oder (noch) nach der Zubereitung vorhandenen Allergene zur Verfügung stellen. Erstmals gilt damit die Information über Allergene auch für lose Ware, wie sie typischerweise in der Gastronomie serviert wird.

Als Unternehmer sind Sie grundsätzlich verantwortlich für das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über Ihre Speisen.

**Verantwortlich für die Informationen sind Sie nur dann, wenn Lebensmittel unter Ihrem Namen oder Ihrer Firma Gästen bzw. Endverbrauchern angeboten werden.**

Bieten also externe Lebensmittelunternehmer, z. B. im Rahmen eines Caterings, für Ihre Gäste erkennbar (Logo, Aushang etc.) unter dem Namen bzw. der Firma des Catering-Unternehmers Lebensmittel in Ihrem Betrieb an, sind die Informationen – statt durch Sie – verpflichtend durch den Catering-Unternehmer zur Verfügung zu stellen.

Das gleiche gilt für Sponsorings im Rahmen von Veranstaltungen. Dann ist der jeweilige Sponsor, z. B. von Wein oder Eis, zur Kennzeichnung verpflichtet.

# WAS ist jetzt zu tun?

- Jeder Betrieb sollte seine Mitarbeiter in Küche und Service ausführlich über die Bedeutung von Allergien und Unverträglichkeiten informieren und das DEHOGA-Plakat „14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können“ aushängen.
- Wenn ein Gast zum Beispiel sagt, er sei allergisch auf Nüsse, muss jedem Mitarbeiter die Bedeutung dessen klar sein. Jedem Gast muss eine absolut sichere Auskunft gegeben wer-

den. Sollten Mitarbeiter keine sichere Auskunft geben können, ist der Küchenchef zu kontaktieren.

- Wir empfehlen den Betrieben, sämtliche allergene Zutaten zu identifizieren und schriftlich festzuhalten. Nutzen Sie dazu unser Formblatt auf Seite 13.
- Legen Sie fest, wie Sie die verpflichtende Allergeninformation erfüllen wollen (ab Seite 6 ff.).

# WORÜBER müssen Sie den Gast informieren?

## Allergene Zutaten (Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen)

Neben den seit 1998 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen müssen Sie nach der europäischen Lebensmittelverordnung ab Dezember 2014 nunmehr selbst bei nicht vorverpackten Lebensmitteln Ihre Gäste auch über die nachfolgenden allergenen Zutaten informieren; immer vorausgesetzt, dass die Allergene von Ihnen wissentlich und willentlich in Ihren Lebensmitteln verwendet wurden und/oder nach der Zubereitung (noch) vorhanden sind.

### BEACHTEN

**Bei Getränken, die Sie als lose Ware an Ihre Gäste abgeben, müssen Sie die Informationen ebenfalls zur Verfügung stellen, denn zu Lebensmitteln zählen auch Getränke.**

Speziell gilt dies auch im Falle des offenen Ausschanks von **Wein**, aromatisierten Weinerzeugnissen sowie weinhaltigen Getränken.

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen nach Anhang II der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (Nr. 1169/2011)

1. **Glutenhaltiges Getreide, namentlich** Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
  - b. Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
  - 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 (1)

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.



- b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherol-acetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
  - c. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
  - d. aus Pflanzenölsterinen 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*), Kaschunüsse (*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

Informieren und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter mit beiliegendem Allergenposter. Wischfest laminiert und somit ideal geeignet für den Aushang in der Küche im DEHOGA Shop zu bestellen. [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)

# WIE können Sie den Gast informieren?

Es steht Ihnen grundsätzlich frei, ob Sie den Gast schriftlich oder mündlich über die in Ihren Speisen verwendeten und/oder (noch) vorhandenen Allergene informieren. Sowohl für eine rechtssichere schriftliche als auch für die rechtssichere mündliche

Information müssen Sie allerdings immer bestimmte Voraussetzungen erfüllen, die wir Ihnen nachfolgend umfassend erläutern möchten.

## Schriftliche Information

Die schriftliche Angabe der Allergeninformation müssen Sie dem Gast grundsätzlich in gut sichtbarer, deutlicher und gut lesbarer Art und Weise zur Verfügung stellen. Die Informationen sind von Ihnen dabei immer so zu machen, dass Ihre Gäste vor Kaufabschluss und Erhalt des Lebensmittels Kenntnis von den Informationen nehmen können.

Nach der nationalen Verordnung gibt es verschiedene Möglichkeiten zu informieren. Zulässig sind z. B.:

- **Speise-, Getränkekarten und Preisverzeichnisse,**
- **Schilder auf dem Lebensmittel oder in dessen Nähe** oder
- **Aushänge in der Verkaufsstätte.**
- **Darüber hinaus stehen Ihnen aber auch alle sonstigen schriftlichen oder elektronischen Kommunikationsmittel frei zur Verfügung.**

### HINWEIS

**Wichtig ist nur, dass die Informationen Ihren Gästen jederzeit unmittelbar und leicht zugänglich sind.**

Zulässige sonstige Kommunikationsmittel sind z. B. die in der Praxis erprobte **Kladden-Lösung**, aber auch eine **separate Allergikerspeisekarte** sowie softwarebasierte Lösungen wie Apps für Smartphones, Tabletcomputer etc.

- Eine **Kladden-Lösung** erscheint vor allem für Betriebe sinnvoll, die ein **regelmäßig wechselndes Speisenangebot** unter Verwendung **frischer, saisonaler Zutaten** anbieten, zugleich aber eine mündliche Information der Gäste nicht (immer) leisten können.
- Eine **separate Allergikerspeisekarte** empfiehlt sich dem gegenüber insbesondere für Betriebe, **deren Speisenangebot nicht regelmäßig wechselt** und die ihre allgemeine Speisekarte zugleich nicht mit zusätzlichen Informationen überladen möchten.

### HINWEIS

Beide Lösungen bieten sich zudem regelmäßig für **Veranstaltungen und Festivitäten** (Hochzeiten, Geburtstagsfeiern etc.) an, bei denen die individuell gestalteten **Menükarten** von Kennzeichnungselementen und rechtlichen Hinweisen aus optischen Gründen freigehalten werden sollen.



## Wie ist in der Speise- bzw. Getränkekarte zu informieren?

Eine Darstellungsmöglichkeit der Informationen ist die Angabe der Allergene im Text der Speisekarte unmittelbar an der Bezeichnung des jeweiligen allergenen Lebensmittels. Bei dieser Darstellungsform bietet es sich an, die Allergene **in Klammern** nach dem jeweiligen allergenen Lebensmittel anzugeben.

In diesen Fällen sollte die Angabe das Wort „**Enthält**“ gefolgt von der Bezeichnung des Allergens umfassen.

**BEISPIEL:** Schweizer Wurstsalat mit Weizenbrot

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

# Speisekarte Muster 1

|                                                                                                                                                        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Kartoffelsalat <sup>2</sup> (Enthält <b>Ei, Milch</b> ) mit Würstchen <sup>2,4</sup> und Senf                                                          | ... Euro |
| Italienische Antipasti (Enthält <b>Erdnüsse, Mandeln</b> [Amygdalus communis L])<br>mit Büffelmozzarella und Baguette (Enthält <b>Weizen</b> [Gluten]) | ... Euro |
| Blattsalat mit Dressing (Enthält <b>Ei, Milch, Sellerie</b> ),<br>Riesengarnelen und Baguette (Enthält <b>Weizen</b> [Gluten])                         | ... Euro |
| Lachs vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat (Enthält <b>Sellerie, Senf</b> )                                                                      | ... Euro |
| Schnitzel (Enthält <b>Weizen</b> [Gluten], <b>Ei, Milch</b> ) mit Pommes Frites,<br>Ketchup und Salat (Enthält <b>Sellerie, Senf, Sulphite</b> )       | ... Euro |
| Schweizer Wurstsalat (Enthält <b>Erdnüsse, Milch, Sellerie, Senf</b> ) mit Weizenbrot                                                                  | ... Euro |

(1) Mit Farbstoff

(2) Mit Konservierungsstoff

(3) Mit Antioxidationsmittel

(4) Mit Phosphat

### Wichtiger Praxishinweis

Die europäische Verordnung sieht ausnahmsweise vor, dass Sie bei dieser Darstellungsform auch auf die Angabe einzelner Allergene verzichten dürfen, wenn sich bereits aus der Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig das allergene Potential des Lebensmittels ergibt.

Diese Möglichkeit bietet sich vor allem in der Gastronomie an, um die Speisekarte lesbar zu halten. **Schon mit der Gestaltung Ihrer Speisekarte können Sie Ihren Gästen wertvolle Hinweise auf die Verwendung allergener Zutaten geben.**

**Nennen Sie die verwendeten Hauptallergene im Namen des Gerichtes, z .B.**

- Sommersalate mit Himbeer-Essig-Walnussöl-Dressing und Weizen-Croutons
- Rindfleisch-Burger im Sesam-Brötchen
- Hühner-Satée mit Erdnusssauce
- Waldorfsalat mit Apfel und Sellerie in Mayonnaisen-Dressing

## HINWEIS

In Fällen, in denen nicht schon der Name des Lebensmittels selbst eindeutig auf dessen allergenes Potential schließen lässt, muss die Bezeichnung des Lebensmittels allerdings hinsichtlich des allergenen Potentials mit einer zusätzlichen Beschreibung versehen werden.

**BEISPIEL:** Ricotta, Parmesan oder Feta sollten mit der zusätzlichen Beschreibung „-Käse“ versehen werden, um zu verdeutlichen, dass die Lebensmittel die allergene Zutat (Kuh-/Schafs- oder Ziegen-)Milch enthalten. Alternativ können Sie aber natürlich auch die Angabe Ricotta (Enthält Milch), Parmesan (Enthält Milch), Feta (Enthält Schafsmilch) wählen.

## Wie müssen Sie die Allergene konkret bezeichnen?

Im Sinne eines guten Gastgebers für Allergiker sollten Sie Ihren Gästen, die an Allergien und Unverträglichkeiten leiden, stets **umfassende Informationen** zu den in Ihren Lebensmitteln verwendeten und/oder (noch) vorhandenen Allergenen zukommen lassen.

**Bezeichnen Sie deshalb die Allergene möglichst konkret.** Die Angabe von bloßen Oberbegriffen oder Lebensmittelklassen reichen betroffenen Gästen als Information nicht aus. Eine Information der Gäste allein anhand der Oberbegriffe „Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ genügt den rechtlichen Vorgaben nicht. Sowohl die Europäische Kommission als auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft verlangen die konkrete namentliche Angabe des jeweiligen glutenhaltigen Getreides oder der jeweiligen Schalenfrucht. Diese Pflicht folgt unmittelbar aus der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV).

Die in Anhang II der LMIV aufgeführten Allergene müssen immer angegeben werden. Das bedeutet, die Angaben haben stets unter genauer Bezugnahme auf die dort aufgeführte Bezeichnung des jeweiligen Stoffs oder Erzeugnisses zu erfolgen. Unzulässig ist es hingegen, nur eine Lebensmittelklasse bzw. einen Oberbegriff oder den die Allergie oder Unverträglichkeit auslösenden Bestandteil eines Stoffes zu nennen (z. B. Gluten anstelle von Weizen).

Für Fälle, in denen Zulieferer Ihnen keine detaillierten Informationen zu den Getreidesorten und Schalenfrüchten zur Verfügung stellen, kann notfalls anhand der Oberbegriffe dokumentiert werden. Hierzu haben wir auf unserem Formblatt (S. 13 oder unter [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)) die Oberbegriffe „Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ samt Ankreuzmöglichkeiten eingefügt. Zugleich sollte der Zulieferer aber immer auch aktiv um die fehlenden Informationen ersucht werden. Der Zulieferer ist nach der europäischen Verordnung dazu verpflichtet, die detaillierten Informationen zur Verfügung zu stellen.

**BEISPIEL:** Enthält ein Lebensmittel das glutenhaltige Getreide „Weizen“, so genügt es nicht, wenn über das Lebensmittel mit der Angabe „Glutenhaltiges Getreide“ informiert wird. Es bedarf viel mehr der konkreten Bezeichnung des jeweiligen Lebensmittels bzw. der jeweiligen Zutat. Erst dann weiß der von einer Weizenallergie betroffene Gast, dass das fragliche Lebensmittel für ihn ungeeignet ist. Der Benennung des bloßen Oberbegriffs „glutenhaltiges Getreide“ kann er diese Information jedenfalls nicht einwandfrei entnehmen.

- Bei einem weizenhaltigen Lebensmittel muss also korrekterweise die Angabe „Enthält **Weizen**“ erfolgen.

Ein zusätzlicher Hinweis auf das Stoffgemisch aus Proteinen, Gluten, kann darüber hinaus gegenüber solchen Gästen erforderlich sein, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden:

- „Enthält **Weizen** (Gluten)“.

## Informationen in Fuß- oder Endnoten

Anstatt die Angaben unmittelbar an der Bezeichnung der jeweiligen Speise oder Getränks bzw. des jeweiligen Lebensmittels vorzunehmen, können Sie die Angabe Ihren Gästen auch mit Hilfe von Fuß- und Endnoten in Speise-, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen zur Verfügung stellen. Einzige Voraus-

setzung hierfür ist, dass Sie die Fuß- oder Endnote bei der Bezeichnung der Speise bzw. des Lebensmittels z. B. durch Schriftart, Schriftstil oder Farbe hervorheben. **Im Übrigen steht Ihnen die Wahl der Anmerkungs- bzw. Sonderzeichen für die Verweisung in den Fußnoten-/Endnotentext frei. D. h. Sie können frei wählen, ob Sie Zahlen oder Buchstaben für Ihre Fuß- oder Endnoten wählen.**

# Speisekarte Muster 2

Kartoffelsalat <sup>2, b, d</sup> mit Würstchen <sup>2, 4</sup> und Senf ... Euro

Italienische Antipasti <sup>c, e</sup> mit Büffelmozzarella und Baguette <sup>a</sup> ... Euro

Blattsalat mit Dressing <sup>b, d, f</sup>, Riesengarnelen und Baguette <sup>a</sup> ... Euro

Lachs vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>f, g</sup> ... Euro

Schnitzel <sup>a, b, d</sup> mit Pommes Frites, Ketchup und Salat <sup>f, g, h</sup> ... Euro

Schweizer Wurstsalat <sup>c, d, f, g</sup> mit Weizenbrot ... Euro

- (1) Mit Farbstoff
- (2) Mit Konservierungsstoff
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Mit Phosphat
- (a) Enthält **Weizen** (Gluten)

- (b) Enthält **Ei**
- (c) Enthält **Erdnüsse**
- (d) Enthält **Milch**
- (e) Enthält **Mandeln**  
(Amygdalus communis L)

- (f) Enthält **Sellerie**
- (g) Enthält **Senf**
- (h) Enthält **Sulphite**

## HINWEIS

Bei der Angabe der Informationen in Fuß- oder Endnoten kann auf das Wort „Enthält“ auch verzichtet werden. Auf der vorstehenden Beispiel-Speisekarte würde es also auch genügen,

wenn in den Fußnoten z. B. nur „(a) Weizen (Gluten), (b) Ei, etc.“ angegeben wäre. Im Übrigen sollten Fuß- oder Endnoten für Ihre Gäste immer **leicht verständlich** sein.

## Was ist bei sonstigen schriftlichen oder elektronischen Kommunikationsmitteln zu beachten?

Zulässige sonstige Kommunikationsmittel sind bspw. die in der Praxis erprobte Kladden-Lösung, aber auch eine separate Allergikerspeisekarte sowie softwarebasierte Lösungen in Form von Apps für Smartphones, Tabletcomputer etc.

Sollten Sie sich für ein anderes schriftliches oder elektronisches Kommunikationsmittel entscheiden, **müssen** Sie Ihre Gäste **zusätzlich** entweder am **Lebensmittel selbst** oder aber auf einem **Aushang (siehe Beispiel- „Aushang“)** im Restaurant darauf hinweisen, wo und wie sie die Informationen erhalten bzw. abrufen können.

### BEISPIEL: „Liebe Gäste,

*auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten [...]. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.*

*Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von [...] enthalten können.“*

Machen Sie Ihren Gästen die Informationen über Allergene immer so zugänglich, dass die Gäste **vor dem Bestellen, Servieren und Verzehren** der Speisen und Getränke Gelegenheiten haben, von den Informationen Kenntnis zu nehmen.

### Gut sichtbar

Eine allgemeinverbindliche Aussage darüber, an welcher Stelle in Ihrem Betrieb die verpflichtenden Informationen, wie beispielsweise eine „Kladde“, gut sichtbar platziert sind, lässt sich nicht treffen. Letztlich kommt es immer auch auf die räumlichen Gegebenheiten Ihres Betriebs an. Grundsätzlich ist es aber so, dass Informationen nicht nur dann gut sichtbar sind, wenn sie im Hauptsichtfeld des Gastes liegen bzw. auftauchen. Gut sichtbar kann grundsätzlich jedes Ihren Gästen unmittelbar zugängliche Kommunikationsmittel sein.

### Deutlich und gut lesbar

Die Deutlichkeit und gute Lesbarkeit Ihrer schriftlichen Informationen hängt vor allem von Faktoren wie Schriftart, -schnitt und -größe ab. Hinzu kommen immer auch Aspekte wie Kontraste und Farbgebung. Wichtig ist ganz einfach, dass die Informationen für Ihre normalsichtigen Gäste unter normalen Sichtverhältnissen ohne besondere Konzentration und Anstrengung lesbar sind.

## HINWEIS

Wählen Sie bereits das Kommunikationsmittel (Schild, Speise- und Getränkekarte, Aushang etc.) im Hinblick auf die Anforderung an die Sicht- und Lesbarkeit der verpflichtenden Angaben.

Es empfiehlt sich, jeweils ein ausreichend großes Trägermedium zu wählen. Die Oberfläche des Trägermediums sollte zudem weder spiegeln noch glänzen und einen deutlichen Kontrast zur Schrift bilden. Regelmäßig werden helle Oberflächen und Hintergründe dunklen vorzuziehen sein.

Auf Speisen sowie in der Nähe von Speisen dürften Schilder mit einer Größe von wenigen Zentimetern genügen.

Die Schrift sollte immer eine Versalgröße von mindestens 6 Punkt aufweisen, wobei sich die Wahl der Schriftgröße selbstverständlich immer auch an der Größe des von Ihnen gewählten Trägermediums orientieren muss.



## Mündliche Information

**Mit Blick auf die Vielfalt der Betriebstypen und des Speiseangebotes ist die Möglichkeit der mündlichen Information zu begrüßen. Um die Zuverlässigkeit der mündlich erteilten Allergeninformationen sicherzustellen, muss eine Information immer schriftlich dokumentiert sein.**

### Wer darf Auskunft erteilen?

Grundsätzlich jeder, der Bescheid weiß und hinreichend über die Verwendung und das Vorhandensein der Allergene unterrichtet ist. Wenn Sie sich für die mündliche Information entscheiden, sollten Ihre Servicemitarbeiter sensibilisiert sein und wissen, was zu tun ist. Im Idealfall sollte stets ein Mitarbeiter in Küche und Service wissen, was an allergenen Zutaten in den jeweiligen Speisen ist und dem Gast auf Nachfrage die schriftliche Dokumentation zur Verfügung stellen.

Wichtig ist, dass nie eine unsichere Auskunft gegeben wird! Die Möglichkeit der mündlichen Information mit entsprechender Verschriftlichung kommt dabei insbesondere für kleinere Betriebe in Betracht. Ebenso für Tages- oder Wochenkarten.

### HINWEIS

Spezielle Schulungen Ihres Personals sind gesetzlich nicht vorgeschrieben, können aber ratsam sein; insbesondere um die korrekte Information durch Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sicherzustellen. Es bietet sich z. B. an, Schulungen zur Allergeninformation/-kennzeichnung mit solchen zur Betriebshygiene zu verbinden.

### Wann muss mündliche Auskunft spätestens erteilt werden?

Wenn in Ihrem Betrieb Auskünfte auf Nachfrage der Gäste mündlich erteilt werden, müssen Sie darauf achten, dass die Informationen **unverzüglich vor der Bestellung und vor Abgabe** des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.

### BEISPIEL: „Liebe Gäste,

*auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!*

*Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von [...] enthalten können.“*

## Welche Voraussetzungen müssen erfüllt werden?

Selbst wenn Sie in Ihrem Betrieb mündlich informieren, müssen Sie dafür Sorge tragen, dass eine **schriftliche Dokumentation** der in Ihren Lebensmitteln verwendeten und/oder (noch) nach der Zubereitung vorhandenen Allergene existiert.

Im Falle mündlicher Information ist es außerdem grundsätzlich erforderlich, dass Sie Ihre Gäste bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim À-la-carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hinweisen, dass Sie oder Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mündlich über Allergene Auskunft geben und zusätzlich die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage der Gäste zugänglich ist.

An die Dokumentation werden **keine hohen Anforderungen** gestellt. Die schriftliche Dokumentation kann z. B. mit Hilfe einer **Tabelle mit Ankreuzmöglichkeit** der Allergene erfolgen.

**Verwenden Sie zur schriftlichen Dokumentation ganz einfach unsere Allergen-Dokumentation auf Seite 13.**

## DOWNLOAD-HINWEIS

Unser am PC ausfüllbares PDF-Formular „Allergen-Dokumentation“ erhalten als kostenlosen Download unter [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de).

Achten Sie zudem darauf, dass Ihre schriftliche Dokumentation sowohl für Ihre Gäste als auch für die Lebensmittelüberwachung jederzeit leicht zugänglich ist.

## CHECKLISTE

### Mündliche Information

Die mündliche Auskunft erfolgt

- durch den „Chef/Chefin“ oder einen hinreichend unterrichteten Mitarbeiter ☒
- vor Kaufabschluss und Abgabe der Speisen und Getränke. ☒

Die mündliche Auskunft beruht auf

- einer schriftlichen Dokumentation, ☒
- die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Gast leicht zugänglich ist. ☒

Zusätzlich wird

- bei den Speisen oder auf einem Aushang deutlich lesbar darauf hingewiesen, dass die mündliche Auskunft und die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage verfügbar sind. ☒
- Der Aushang erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte. ☒



# Allergen-Dokumentation

## Speise/Getränk

enthält

### ☐ **Glutenhaltiges Getreide**

- ☐ **Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Roggen**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Gerste**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Hafer**  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

### ☐ **Krebstiere**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Eier**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Fische**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Erdnüsse**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Sojabohnen**

(und daraus gewonnene Erzeugnisse)

### ☐ **Milch**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Schalenfrüchte**

- ☐ **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Haselnüsse** (*Corylus avellana*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Walnüsse** (*Juglans regia*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Pistazien** (*Pistacia vera*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ **Macadamia- oder Queenslandnüsse**  
(*Macadamia ternifolia*)  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Sellerie**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Senf**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Sesamsamen**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Schwefeldioxid** und **Sulphite**

### ☐ **Lupinen**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ☐ **Weichtiere**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellt am

Aufgezeichnet durch



# Checkliste zur verpflichtenden Allergeninformation

Für Lebensmittelallergiker ist es von Bedeutung zu wissen, welche Speisen sie sicher verzehren können. Erhält der Allergiker unzutreffende oder unvollständige Auskünfte bezüglich eines Lebensmittels oder Gerichtes, können schwere gesundheitliche Probleme die Folge sein.

Folgende Checkliste gibt Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management zu der ab 13.12.2014 verpflichtenden Allergeninformation:

## Allergenkennzeichnung

- ☐ Identifizieren Sie mittels beiliegendem Formblatt, welche allergenen Zutaten in den Speisen enthalten sind.
- ☐ Legen Sie fest, auf welche konkrete Art und Weise Sie Ihre Gäste informieren möchten (Achtung: Auch bei einer mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation der vorhandenen Allergene vorgenommen werden, z. B. mit Formblatt „Allergen-Dokumentation“).
- ☐ Stellen Sie die Informationen so bereit, dass die Gäste vor dem Bestellen die Möglichkeit haben, von den Informationen Kenntnis zu nehmen. Weisen Sie beispielsweise mittels eines Aushanges in Ihrem Gastraum darauf hin, wo und wie die Gäste die Informationen erhalten.

## Sensibilisierung der Mitarbeiter/Allergenmanagement

- ☐ Schaffen Sie bei Ihren Mitarbeitern das Bewusstsein, dass Lebensmittelallergien keine Abneigungen, sondern Krankheiten mit ernst zu nehmenden gesundheitlichen Folgen sind.
- ☐ Setzen Sie Ihre Mitarbeiter darüber in Kenntnis, welche Lebensmittel mit allergenem Potenzial in welchen Gerichten verwendet werden.
- ☐ Richten Sie zur Übersicht verwendeter Lebensmittel, Zutaten und Inhaltsstoffe ein Dokumentationssystem ein, das für alle Mitarbeiter zugänglich ist.
- ☐ Erstellen Sie einen innerbetrieblichen Leitfaden zum Umgang mit Lebensmittelallergikern (Wer gibt Auskunft? Wer muss verständigt werden? Wo gibt es aktuelle Informationen?).

## Dialog mit dem Gast/Service

- ☐ Nehmen Sie die Anfrage von Lebensmittelallergikern ernst. Es werden nur klare, verlässliche Informationen an den Gast weitergegeben.
- ☐ Um allergene Verunreinigungen zu vermeiden, werden Gerichte für Lebensmittelallergiker separat serviert oder wird beim Servieren separates, unbenutztes Vorlegebesteck etc. verwendet.
- ☐ Bei versehentlich für den Allergiker unverträglich ausgegebenen Speisen wird eine neue Zubereitung des Gerichtes veranlasst.

## Einkauf/Lagerung/Zubereitung

- ☐ Achten Sie beim Einkauf von Produkten auf eine vollständige Deklaration der Zutaten und Inhaltsstoffe. Besprechen Sie, dass der Lieferant Sie informiert, wenn es zu Rezeptänderungen kommt.
- ☐ Lagern Sie Lebensmitteln mit hohem allergenem Potenzial getrennt und in besonders markierten Behältern.
- ☐ Speisen für Allergiker sollten idealerweise in einem dafür bestimmten Bereich der Küche und separat zubereitet werden.
- ☐ Arbeitsflächen und Küchenutensilien, die zur Zubereitung von Speisen für Allergiker verwendet werden, müssen vorher gründlich gereinigt werden.
- ☐ Informieren Sie die Küche bei Reservierungen von Lebensmittelallergikern darüber, welches Lebensmittel der Gast meiden muss.
- ☐ Informieren Sie das Servicepersonal bei Rezepturänderungen.

## Sie sollten im Umgang mit Lebensmittelallergikern immer folgende Grundregeln beherzigen:

1. Dem Gast niemals eine Auskunft geben, die unsicher ist.
2. Die vom Gast gewünschte Information herausfinden und bereitstellen (im Zweifel deutlich herausstellen, dass es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben).
3. Dem Gast alternative, für ihn verträgliche Speisen anbieten.

## Verkauf über Telefon, Internet und Fax (Fernabsatz)



Auch wenn Sie nicht vorverpackte Lebensmittel mit Hilfe von Fernkommunikationsmitteln, z. B. über das Internet oder per Telefon, vertreiben, müssen Sie Ihren Gästen bzw. Kunden verpflichtend die Informationen über Allergene zur Verfügung stellen.

Ähnlich der schriftlichen und mündlichen Information im Gastgewerbe müssen Sie dafür Sorge tragen, dass die Informationen sowohl vor der bindenden Bestellung als auch zum Zeitpunkt der Lieferung für Ihre Kunden verfügbar sind.

Es steht Ihnen somit frei, ob Sie die Informationen Ihren Kunden z. B. auf Speisekarten in Form von Flyern oder Postwurfsendungen, auf Ihrer Webseite oder bei der telefonischen Entgegennahme der Bestellung mündlich zur Verfügung stellen.

Wie bei schriftlichen Informationen im Gastgewerbe sollten Sie aber stets darauf achten, dass die Informationen für Ihre Kunden leicht zugänglich sind.

**BEISPIEL:** Wenn Sie die Informationen z. B. auf Ihrer Webseite zur Verfügung stellen, sollten Sie dort die Informationen leicht

für Ihre Kunden abrufbar machen. D. h. tragen Sie dafür Sorge, dass Ihre Kunden die Informationen im Rahmen des Bestellvorgangs zur Kenntnis nehmen können.

Dabei wird es regelmäßig genügen, wenn Sie auf Ihrer Webseite die Angaben erst in einem zweiten Schritt, z. B. nach dem Anklicken des Buttons „in den Warenkorb“, bereitstellen; auch durch einen deutlich erkennbaren Link, der auf eine Seite mit den Informationen führt. Ihr Kunde muss lediglich in die Lage versetzt werden, nach Kenntnisnahme der Informationen eine andere bzw. neue Wahl zu treffen bzw. die Bestellung abzubrechen.

Zusätzlich zu der Angabe der Informationen vor der bindenden Bestellung müssen die Informationen auch im Zeitpunkt der Lieferung bereitgestellt werden. Hierfür gibt es erneut zahlreiche Kommunikationsmittel.

**BEISPIEL:** Auf der Verpackung (Pizzakarton), in einer Rechnungs- bzw. Bestätigungsemail sowie auf mitgelieferten Flyern, Speisekarten oder anhand sonstiger schriftlicher oder elektronischer Kommunikationsmittel.



## Müssen Sie die Gäste auch über Verunreinigungen (Kreuzkontaminationen) informieren?

Regelmäßig werden Sie nicht gänzlich ausschließen können, dass es zu unwissentlichen und ungewollten Verunreinigungen (Kreuzkontaminationen) Ihrer Speisen und Getränke kommt.

Es besteht für Sie zunächst keine gesetzliche Pflicht, Ihre Gäste über mögliche Kreuzkontaminationen zu informieren. Ein freiwilliger Hinweis auf mögliche Kreuzkontaminationen kann al-

lerdings aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und aus produkthaftungsrechtlichen Gründen regelmäßig ratsam sein.

Jedenfalls sollten Sie einen solchen Hinweis grundsätzlich in Erwägung ziehen, wenn aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in Ihrem Betrieb Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren tatsächlich nicht ausgeschlossen werden können.

### HINWEIS

- Wenn Sie sich dafür entscheiden, Ihre Gäste **schriftlich** zu informieren, fügen Sie dem gewählten Kommunikationsmittel z. B. den Ihnen von vorverpackter Ware bekannten Hinweis „Kann Spuren von ... enthalten“ hinzu.

**BEISPIEL:** „Kann Spuren von Weizen, Hummer, Hühnerei, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sulphite, Lupinen, Austern enthalten.“

- Bei der Angabe der Informationen in der Speise-, Getränkekarte oder in einem Preisverzeichnis können Sie den freiwilligen Hinweis aber bspw. auch im Rahmen der Einleitung zu Ihrer Karte angeben.

### BEISPIEL: „Liebe Gäste,

*auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen [...]. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unser Mitarbeiter.*

*Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von [...] enthalten können.“*

- Im Falle **mündlicher** Information sollten Sie immer dafür Sorge tragen, dass Ihre Gäste die freiwilligen Informationen zu Kreuzkontaminationen erhalten.

# Weitere nützliche Hinweise für die betriebliche Praxis

## Was sich Lebensmittelallergiker von Gastronomen wünschen

**Für Lebensmittelallergiker ist es von Bedeutung zu wissen, welche Speisen sie sicher verzehren können. Erhält der Allergiker unzutreffende oder unvollständige Auskünfte bezüglich eines Lebensmittels oder Gerichtes, können schwere gesundheitliche Probleme bis hin zu lebensbedrohlichen Reaktionen die Folge sein.**

Mit Umsetzung der neuen EU-Lebensmittelinformations-Verordnung wird die Information über allergene Zutaten auch bei loser Ware verpflichtend. Sollte trotzdem im Einzelfall einmal nicht eindeutig zu klären sein, ob die allergieauslösende Zutat in der Speise enthalten ist, teilen Sie dies dem Gast mit. Eine vermeintlich sichere, aber falsche Information hilft ihm nicht weiter. Dies bedeutet nicht, dass aus Bequemlichkeit oder zur reinen Absicherung des Betriebes eine solche Auskunft gegeben

werden darf. Helfen Sie Ihrem Gast auch dadurch weiter, indem Sie versuchen, gemeinsam eine alternative, für ihn verträgliche Speise zu finden.

### HINWEIS

1. Niemals eine Auskunft geben, die unsicher ist.
2. Die vom Gast gewünschte Information herausfinden und bereitstellen (im Zweifel deutlich herausstellen, dass es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben).
3. Dem Gast alternative, für ihn verträgliche Speisen anbieten.



# Mitarbeiterschulung und -information

Das Bewusstsein, dass Anfragen von Lebensmittelallergikern ein ernst zu nehmendes Thema sind, sollte bei allen Mitarbeitern vorhanden sein. Von zentraler Bedeutung ist, dass dem Gast nur eine korrekte und verlässliche Auskunft weiter hilft.

Hilfreich ist es, wenn in Form einer Checkliste eindeutig festgelegt wird, wie Anfragen von Lebensmittelallergikern behandelt werden. Es ist wichtig, dass jeder Mitarbeiter (ob Aushilfe oder fester Mitarbeiter) ausreichende Informationen zur betriebsinternen Handhabung von Allergie-Anfragen erhält. Hierbei sind arbeitsplatzspezifische Maßnahmen sowohl im Service als auch beim Einkauf und der Zubereitung der Speisen zu berücksichtigen.

## HINWEIS

Bei allen Mitarbeitern sollte das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelallergien geweckt werden.

Die innerbetrieblichen Maßnahmen im Umgang mit Betroffenen müssen jedem Mitarbeiter bekannt sein.



## CHECKLISTE ZUR SCHULUNG DER MITARBEITER

Ein guter Weg für Sie und Ihre Gäste, das Risiko ungewollter allergischer Reaktionen zu minimieren, ist die Erstellung einer schriftlich fixierten innerbetrieblichen Checkliste zum Umgang mit Lebensmittelallergien, der für alle Mitarbeiter gilt.

**Bei der Erstellung einer solchen Checkliste sollten Sie folgende Fragen berücksichtigen:**

- Wer beantwortet Fragen des allergischen Gastes hinsichtlich der Speisenauswahl?
  - Legen Sie ein System zur Beantwortung von Anfragen allergischer Gäste fest. Gibt es einen oder mehrere bestimmte Ansprechpartner im Betrieb?
  - Die Vermittlung verlässlicher, korrekter Informationen hat oberste Priorität, daher sollte der Ansprechpartner für den Gast erfragen, ob das gewünschte Gericht
    - das Lebensmittel, das der Gast nicht verträgt, als Zutat enthält
    - mit Zutaten hergestellt wird, die Spuren seines Allergens enthalten
- in der Küche ohne das Risiko einer ungewollten Verunreinigung hergestellt werden kann.
- Wo sind Informationen hinsichtlich verwendeter Zutaten zu finden? Gibt es beispielsweise
  - eine spezielle Speisekarte für Lebensmittelallergiker, in der alle Zutaten aufgelistet sind?
  - einen Ordner, eine Kladde mit den Produktspezifikationen und Zutatenverzeichnissen?
  - Eine Datenbank, in die die Gerichte die verwendeten Zutaten eingegeben werden?
- Wer ist für die Pflege und Aktualisierung der Informationen zuständig?
- Wann und wie oft sollte der Mitarbeiter geschult werden?
- Wie sollte sich der Mitarbeiter im Falle eines Notfalls verhalten?

# Tipps und Hinweise für die allergikergerechte Zubereitung von Speisen

**Wenn Sie Gerichte selbst herstellen, wissen Sie, welche Bestandteile Sie verwenden. Jede Zutat, die Sie einsetzen, müssen Sie einzeln in ihrer Zusammensetzung betrachten. Berücksichtigen Sie dabei, was Sie verwenden**

- um ein Gericht zu kochen,
- zur Herstellung, Andickung, Verfeinerung einer Sauce,
- als Verzierung oder Garnierung,
- in einem Salatdressing.

Wenn Sie vorgefertigte Produkte verwenden wie Brot, Würste, Saucen oder Desserts, ist es notwendig, alle Inhaltsstoffe zu berücksichtigen. Verlassen Sie sich nicht darauf, anzunehmen, was als Zutat verwendet wird. Viele Allergene, die lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen können, tauchen in Gerichten auf, wo Sie sie nicht erwarten würden, wie beispielsweise

- Soja oder Lupinenmehl in Brot, Keksen, Kuchen, Burgern, Würsten
- Nussöl in Salatdressings
- Mandeln in Marzipan als Dessert- oder Kuchenzutat
- Milch oder Weizen in Saucen
- Erdnüsse oder Nüsse in Pesto-Sauce
- Weizenmehl in geriebenem Parmesankäse

## HINWEIS

Wenn Sie eine Auskunft über das Vorkommen eines Lebensmittels in einem Gericht geben, bedenken Sie alle möglichen Zutaten. Zutatenverzeichnisse und Produktspezifikationen geben Auskunft über Inhaltsstoffe von vorgefertigten Produkten.

## Einkauf und Lagerung

**Allergenmanagement beginnt bereits bei der Beschaffung der Zutaten. Nur wer über die verwendeten Zutaten und ihre Zusammensetzung informiert ist, kann dem Gast auch eine verlässliche Auskunft geben.**

Durch die Art der Lagerung werden erste wichtige Voraussetzungen zur Vermeidung ungewollter Verunreinigungen mit allergenen Zutaten getroffen. Ein Dokumentationssystem hilft, über die im Betrieb verwendeten Hauptallergene aktuell informiert zu sein.

### Was muss beachtet werden?

#### Bei Bestellung, Einkauf und Warenannahme

- Vereinbaren Sie mit Ihren Lieferanten, dass alle Produkte ein komplettes Zutatenverzeichnis/ Produktspezifikation aufweisen.
- Besprechen Sie, dass der Lieferant Sie informiert, wenn es zu Rezepturänderungen kommt.
- Behalten Sie immer eine Kopie der Zutatenliste von jedem verpackten Lebensmittel oder vorgefertigten Gericht, das Sie verwenden.
- Bewahren Sie Lebensmittel in der Originalverpackung auf oder bringen Sie die Produktspezifikation/ das Zutatenverzeichnis am Aufbewahrungsbehälter an.
- Überprüfen Sie jede Lieferung um sicher zu gehen, dass sie auch das erhalten, was Sie bestellt haben. Unterschiedliche Marken können auch unterschiedliche Zusammensetzungen aufweisen.

#### Bei der Lagerung

- Bewahren Sie Lebensmittel mit hohem allergenen Potenzial getrennt und in verschlossenen Behältnissen auf, um das Risiko einer Verunreinigung zu minimieren. Dies gilt insbesondere für Erdnüsse, Nüsse, Samen, Milchpulver und Mehl von glutenhaltigem Getreide.
- Markieren Sie Behältnisse mit allergenen Zutaten deutlich, um Verwechslungen zu vermeiden.



### Wo können Probleme auftreten?

- Informationen zu Zutaten können fehlen, unvollständig, schwer zu lesen sein oder missverstanden werden.
- Der Mitarbeiter erkennt nicht, dass gelieferte Lebensmittel von den normalerweise verwendeten abweichen.
- Der Mitarbeiter übersieht, dass sich die Rezeptur eines Lebensmittels geändert hat.
- Kleine Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln können auf nicht allergene Lebensmittel übertragen werden, wenn z. B. Zutaten im gleichen Raum gelagert werden, Behältnisse offen oder nicht richtig verschlossen sind oder vom Lager in die Küche transportiert werden.
- Die Dokumentation der verwendeten allergenen Zutaten wird nicht gepflegt, so dass die Information nicht aktuell ist.

## Zubereitung der Speisen

**Der Gast muss sich auf die Auskunft des Kochs hinsichtlich der verwendeten Zutaten und angewendeten Zubereitungsmethoden verlassen können. Aufgrund dieser Hinweise wählt er seine Speise.**

### Was muss beachtet werden?

#### Hinsichtlich Zutaten

- Wenn Sie vorgefertigte Komponenten verwenden, versichern Sie sich jedes Mal über die Inhaltsstoffe auf dem Zutatenverzeichnis.
- Denken Sie bei der Zubereitung nicht nur an die Verwendung der Hauptzutaten des Gerichtes, sondern auch an Nebenzutaten wie Verdickungsmittel, Fonds für Saucen, Gewürzmischungen etc.
- Wenn Ihnen eine Zutat für ein Gericht ausgeht, versichern Sie sich, dass der Ersatz nicht allergenhaltig ist.
- Halten Sie sich bei der Zubereitung des Gerichtes genau an die Vorgaben, d.h. verwenden Sie keine zusätzlichen Garnierungen oder andere nicht abgesprochene Zutaten.

#### Vermeidung ungewollter Verunreinigungen

- Bereiten Sie Speisen für Allergiker idealerweise in einer „allergenfreien Zone“ der Küche zu. Es können auch einzelne Arbeitsplätze für bestimmte Produkte festgelegt werden, beispielsweise für Fisch oder Schalentiere.
- Versichern Sie sich, dass Arbeitsfläche und Küchenutensilien, die zur Zubereitung von Speisen für Allergiker verwendet

werden, gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt worden sind.

- Beachten Sie, dass jeder, der mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, sich vorher gründlich die Hände wäscht, um keine allergenen Bestandteile zu übertragen.
- Öffnen Sie lieber eine neue Verpackung für eine bestimmte Zutat, wenn diese verunreinigt sein könnte. Vor dem Auffüllen sollten Vorratsbehälter gründlich mit heißem Wasser und Seife ausgespült werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gericht des Allergikers nicht in Fett erhitzt wird, das zuvor schon für andere Gerichte verwendet wurde.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung, Vorbinder und Touchons.
- Vor dem Backen glutenfreier Brote sollte der Backofen gründlich gereinigt werden.

#### Außerdem

- Sollten Sie eine Rezepturänderung vornehmen, informieren Sie den Servicebereich.
- Geben Sie „allergenfreie“ Gerichte separat aus der Küche, um sie nicht zu verwechseln.

### HINWEIS

Einfach zubereitete Speisen minimieren das Allergenrisiko. Empfehlen Sie beispielsweise einem Gast mit Milchallergie ein in Sonnenblumenöl angebratenes Hühnchen mit Folienkartoffeln oder Bratkartoffeln anstelle eines panierten Hühnchens oder eines Frikassee mit Sauce und Pommes Frites.

## Geeignete und ungeeignete Mahlzeiten für Lebensmittelallergiker

Beispiele für Mahlzeiten, die für Lebensmittelallergiker ein besonders hohes Risiko bergen, und mögliche Alternativen:

### Hohes Risiko für Lebensmittelallergiker

**Frittierte Gerichte** bergen dann ein hohes Risiko, wenn verschiedene Lebensmittel in dem gleichen Fett frittiert werden. Wenn Sie keine separaten Friteusen für verschiedene Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse etc.) haben, empfehlen Sie solche Gerichte nicht.

**Nachtisch/Desserts** sind die häufigsten Auslöser allergischer Reaktionen im Außer-Haus-Verzehr, da sie eine Vielzahl von hochpotenten Allergenen wie Nüsse, Milch, Ei, Erdnüsse, Soja, Weizen/Gluten in versteckter und unerwarteter Form enthalten können.

**Soßen und Dressings** sind ebenfalls häufig Auslöser allergischer Reaktionen, da Allergene „unbemerkt“ verzehrt werden.

**Aufläufe, Eintöpfe und Überbackenes** eignen sich nicht, da eine Vielzahl an Zutaten verwendet wird, die der Gast nicht vorab identifizieren kann.

**Gerichte von Buffets** gelten als Hochrisikomahlzeiten, da die Gefahr einer allergenen Verunreinigung bspw. durch die gleichzeitige Verwendung von Vorlegebesteck sehr hoch ist.

Kaltgepresste/native **Öle** enthalten Restbestandteile von Protein und sind daher für den Lebensmittelallergiker nicht verträglich.

### Geringes Risiko

Gut geeignet sind separat in einer zuvor gereinigten Pfanne mit einem verträglichen Öl angebratene Gerichte (Fleisch, Fisch, je nach vorliegender Allergie) ohne Panade mit Salz und verträglichen Kräutern gewürzt.

Die sicherste Methode ist, frisches Obst als Nachspeise anzubieten.

Empfehlen Sie Gästen mit einer Lebensmittelallergie auf Soßen zu verzichten, solange Sie nicht absolut sicher sind, dass das individuelle Allergen nicht enthalten ist. Salatdressing kann der Gast individuell herstellen.

Empfehlen Sie Gerichte, bei denen der Gast alle Zutaten erkennt.

Lebensmittelallergiker sollten beim Buffet um extra für sie in der Küche zusammengestellte Teller mit entsprechend verträglichen Lebensmitteln bitten.

Raffinierte Öle werden in der Regel gut vertragen, da sie keine Proteinbestandteile mehr enthalten.



## Service

**Die Servicemitarbeiter sollten bedenken, dass Lebensmittelallergien echte Erkrankungen und keine Abneigungen gegen bestimmte Lebensmittel sind. Daher ist es wichtig, das Anliegen eines allergischen Gastes ernst zu nehmen, gut zuzuhören und seine Fragen nach evtl. Rückversicherung zu beantworten.**

### Was muss beachtet werden?

#### Servieren

- Servieren Sie Gerichte für einen Gast mit einer Lebensmittelallergie immer separat.
- Benutzen Sie ein separates Vorlegebesteck für allergenfreies Essen.



- Bieten Sie einem allergischen Gast kein Dessert vom Dessertwagen an, da das Risiko der Verunreinigung zu hoch ist.
- Ist ein Gericht falsch zubereitet, beispielsweise eine Scheibe Käse auf einen Hamburger gelegt worden, obwohl der Gast eine Milchallergie hat, entfernen Sie nicht die Scheibe Käse und bieten das gleiche Gericht wieder an. Es können Restmengen des Käses auf dem Hamburger sein. Das Gericht sollte neu hergestellt werden.

#### Kommunikation

- Fragen Sie Gäste nach bestehenden Allergien.
- Bieten Sie – falls vorhanden – Ihre spezielle Karte für Lebensmittelallergiker an.
- Geben Sie nur aktuelle und korrekte Angaben zum Vorkommen von Allergieauslösern weiter.
- Sollten Sie keine eindeutige Auskunft geben können, teilen Sie dies dem Gast lieber mit als eine Falschaussage zu treffen.
- Informieren Sie die Küche/ den zuständigen Mitarbeiter über die Anfrage eines allergischen Gastes.
- Die Küche sollte den Servicebereich informieren, wenn sich Änderungen in der Rezeptur ergeben.
- Geben Sie die Restaurantkarte „Eine Bitte an den Koch“ des DAAB mit Hinweisen auf die vorliegende Allergie weiter.

#### Wo können Probleme auftreten?

- Das Servicepersonal versteht nicht, wonach der allergische Gast fragt.
- Einfache Dinge wie das Platzieren eines nusshaltigen Gebäcks auf dem Teller, bevor ein nuss-freies Gebäck für einen Nussallergiker serviert wird, können ausreichen, um Spuren des Allergens zu übertragen.
- Verunreinigungen treten leicht auf, wenn unterschiedliche Gerichte gleichzeitig transportiert werden, z. B. wenn Milch oder Sahne aus einem Kaffee überschwappt oder Butter versehentlich den Teller eines eigentlich milchfreien Gerichtes berührt.
- Beim Garnieren mit z. B. geriebenem Käse, Croutons, Nüssen oder Kräutern kann es schnell zu versehentlichen Verunreinigungen kommen.

## Was tun im Notfall?

**Ein Notfall ist nie geplant. Sollte ein Gast in Ihrem Restaurant eines oder mehrere folgender Symptome zeigen oder entwickeln, handeln Sie sofort:**

- Hautausschlag, Juckreiz, Rötung am ganzen Körper
  - Schwellungen in Mund und Rachen
  - Schwierigkeiten zu schlucken und zu reden
  - Schwankungen im Pulsschlag
  - asthmatische Beschwerden
  - Magenkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen
  - plötzlicher Schwächeanfall (Blutdruckabfall)
  - Kreislaufkollaps, Ohnmacht
- Fragen Sie den Gast, ob er Medikamente bei sich trägt und wie Sie helfen können.
  - Stellen Sie die Beschwerden des Gastes nicht in Frage, diskutieren Sie nicht mit ihm oder seinen Begleitern und verteidigen Sie das Restaurant nicht, sondern rufen Sie sofort den Notarzt (112).
  - Geben Sie klare, detaillierte Informationen über die Reaktion des Gastes und den Standort Ihres Betriebes.
  - Stellen Sie sicher, dass bis zum Eintreffen des Notarztes immer jemand beim Gast ist.
  - Statten Sie jedes Telefon mit der Information zum Absetzen eines Notrufes aus:  
*Notrufnummer: 112 – Name und Standort – Adresse des Gastronomiebetriebes – Grund des Anrufes: (Beginnende) schwere allergische Reaktion/Anaphylaxie ein Notarzt wird benötigt*

### HINWEIS

Sollte ein Gast eine schwere allergische Reaktion in Ihrem Gastronomiebetrieb entwickeln, zögern Sie nicht und rufen Sie sofort den Notarzt und teilen ihm mit, dass ein Gast einen allergischen Schock (Anaphylaxie) erleidet.





# Impressum

**Herausgeber** Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.  
(DEHOGA Bundesverband)  
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin  
Fon 030/72 62 52-0, Fax 030/72 62 52-42  
[info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de), [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

**Verantwortlich** Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin

**Verlag/Vertrieb** INTERHOGA / DEHOGA Shop  
Gesellschaft zur Förderung des deutschen  
Hotel- und Gaststättengewerbes mbH  
Karlplatz 7, 10117 Berlin  
Fon 030/59 00 99-850, Fax 030/59 00 99-851  
[bestellungen@interhoga.de](mailto:bestellungen@interhoga.de)  
[www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)  
[www.dehoga-sparbuch.de](http://www.dehoga-sparbuch.de)

**Gestaltung** pantamedia communications GmbH, Berlin

Stand: Januar 2015

**Fotos** Titel: Václav Mach - Fotolia.com, Massimiliano Pieraccini - Fotolia.com, ExQuisine - Fotolia.com,  
Kapu - Fotolia.com, eyewave - Fotolia.com, Igor Dutina - Fotolia.com, NiDerLander - Fotolia.com,  
Monika Adamczyk - Fotolia.com, Sjo - Fotolia.com, Chris Bibbo - Fotolia.com, Maceo - Fotolia.com,  
Norman Chan - Fotolia.com

Seite 5: © HLPhoto - Fotolia.com  
Seite 14: © Yuri Arcurs - Fotolia.com  
Seite 16: © Kzenon - Fotolia.com  
Seite 18: © DEHOGA/Cordula Giese  
Seite 19: © Fotosearch 2014  
Seite 23: © Edyta Pawlowska - Fotolia.com  
Seite 24: © Thaut Images - Fotolia.com

# DEHOGA

## Checkliste zur verpflichtenden Allergeninformation

Für Lebensmittelallergiker ist es von Bedeutung zu wissen, welche Speisen sie sicher verzehren können. Erhält der Allergiker unzutreffende oder unvollständige Auskünfte bezüglich eines Lebensmittels oder Gerichtes, können schwere gesundheitliche Probleme die Folge sein.

Folgende Checkliste Allergeninformation

### Allergenkennzeichnung

- ☐ Identifizierung
- ☐ Legen Sie die Allergeninformation
- ☐ Stellen Sie sicher, dass die Allergeninformation erhalten bleibt

### Sensibilisierung

- ☐ Schmelzen
- ☐ Nehmen
- ☐ Setzen
- ☐ Richten
- ☐ Zugabe
- ☐ Erhitzen

### Dialog

- ☐ Mithras
- ☐ Mithras
- ☐ Mithras
- ☐ Mithras

### Ein

- ☐ Mithras
- ☐ Mithras
- ☐ Mithras
- ☐ Mithras

## DEHOGA

### Allergen-Dokumentation

#### Speise/Getränk

enthält

#### ☐ Glutenhaltiges Getreide

- ☐ Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

#### ☐ Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Sojabohnen

(und daraus gewonnene Erzeugnisse)

#### ☐ Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Schalenfrüchte

- ☐ Mandeln (*Amygdalus communis* L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Haselnüsse (*Corylus avellana*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Walnüsse (*Juglans regia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Pistazien (*Pistacia vera*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- ☐ Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### ☐ Schwefeldioxid und Sulphite

#### ☐ Lupinen

Wissen was drin ist!

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

Verbändehaus Handel-Dienstleistung-Tourismus  
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42  
info@dehoga.de · www.dehoga.de