

## Das DELICARDO Foodfan-Infopackage: Ein nützliches Tool zur Umsetzung Lebensmittelinformations-Verordnung

Berlin, 10.12.2014

Ab dem 13. Dezember 2014 muss nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) auch lose Ware bezüglich der 14 definierten Hauptallergene Informationen aufweisen. Das betrifft auch Speisen, die in der Gastronomie angeboten werden. Die Hauptallergene sind: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid/ Sulphit, Lupinen und Weichtiere sowie Erzeugnissen daraus.

Die LMIV gilt für alle Mitgliedstaaten der EU, in welcher Form genau die Informationspflicht umzusetzen ist, kann jedoch national bestimmt werden. In Deutschland wurde dafür am 08. Juli 2014 ein Entwurf der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) veröffentlicht. Nach §4 des Entwurfs dürfen nicht vorverpackte Waren nur noch abgegeben werden, wenn die vorkommenden Hauptallergene an einem Schild auf oder in unmittelbarer Nähe des Lebensmittels angegeben werden. Auf das Vorkommen von Allergenen kann auch in der Speisekarte oder im Preisverzeichnis hingewiesen werden, eine Kennzeichnung mit Abkürzungen, wie sie bei den Zusatzstoffen häufig Anwendung findet, ist dabei möglich. In Ausnahmefällen soll auch eine mündliche Auskunft erlaubt sein. Das soll den Gastronomen weiterhin eine gewisse Flexibilität und Möglichkeit zur Anpassung an tagesaktuelle Angebote geben. In diesem Fall soll dennoch eine schriftliche Dokumentation der Zutaten Pflicht sein. Diese Dokumentation muss mindestens 2 Wochen nach Ausgabe der Speise für zuständige Behörden einsehbar bleiben. Der endgültigen Fassung bedarf es noch der Zustimmung des Bundesrats.



Am 28.11.2014 wurde vorerst der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) zugestimmt. Diese regelt bis auf weiteres die Vorschriften über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen - auf nationaler Ebene. Nach der VorLMIEV ist die mündliche Auskunft zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation, die den Behörden und auch dem Verbraucher/Gast leicht zugänglich gemacht werden kann, angefertigt wird. Es muss außerdem in der Verkaufsstätte deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Information mündlich erfolgt und auf Nachfrage eine schriftliche Aufzeichnung eingesehen werden kann. Die mündliche Auskunft darf nur von einem Mitarbeiter gegeben werden, der bezüglich der verwendeten Zutaten und Hilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist. Im Gegensatz zu unserem Nachbarland Österreich gibt es bisher jedoch keine explizite Schulungspflicht für Mitarbeiter.

Dennoch lohnt es sich, das gesamte Team für das Thema Allergene in der Gastronomie zu sensibilisieren und Tools zur Hilfe der Umsetzung bereit zu stellen. Dafür hat die Enomis GmbH zusammen mit der B.Behrs Verlag GmbH & Co KG das 3 teilige DELICARDO Foodfan- Infopackage entwickelt. Das übersichtliche Poster in DIN-A 1 und der praktische Fächer in der Größe 8x10cm enthalten alle Hauptallergene und zeigen auf einen Blick, welche Stoffe und Erzeugnisse nicht gegessen werden dürfen, worin sie vorkommen können und auch, was als Alternative gereicht werden kann. Dazu gibt es ein Booklet, welches die wichtigsten Aspekte des Themas übersichtlich zusammenfasst.



## ENOMIS

Die ENOMIS GmbH hat im Jahr 2009 unter dem Motto "Lebensqualität trotz Allergien und Unverträglichkeiten" die DELICARDO Foodcard als Lifestyle- Produkt für Menschen mit Nahrungsmittelallergien und – Intoleranzen auf dem deutschsprachigen Markt eingeführt. Mit der visitenkartengroßen Karte können Betroffene bei der Bestellung ohne mühsame langwierige Erklärungen den Kellner und Koch dezent und präzise über ihre Allergien und Intoleranzen informieren.



Zusätzlich hat die ENOMIS GmbH im Jahr 2011 in Zusammenarbeit mit dem der B. Behrs Verlag GmbH & Co. KG das DELICARDO Infopackage herausgebracht. Das Infopackage ist speziell für die Gastronomie entwickelt worden und hilft hier die neuen Anforderungen, die mit der LMIV gestellt werden, umzusetzen.