

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg**  
**Fakultät Life Sciences**  
**Studiengang Ökotrophologie**

Praktische Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser  
Ware – Erarbeitung eines Leitfadens für Kleinbetriebe zur  
Verwendung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung

**Bachelorarbeit**

**Tag der Abgabe:** 4. August 2017

**vorgelegt von:** Björn Belkowitz

Betreuender Prüfer: Prof. Dr. Martin Holle (HAW Hamburg)

Zweiter Prüfer: MPM Frank Glauser (Bezirksamt Harburg)

Die Abschlussarbeit wurde betreut und erstellt in Zusammenarbeit mit dem  
Bezirksamt Hamburg-Harburg.

## **Vorwort**

Ich danke dem Bezirksamt Hamburg-Harburg, insb. Frank Glauser, Thomas Eichmann, Jens Petersen, Martin Rasmussen und Alexander Eppler für die Möglichkeit diese Bachelorarbeit verfassen zu können und für die hervorragende Unterstützung.

## Inhalt

<b>Abkürzungsverzeichnis</b> .....	<b>III</b>
<b>Glossar</b> .....	<b>V</b>
<b>Abbildungsverzeichnis</b> .....	<b>VI</b>
<b>1 Einleitung</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Nahrungsmittelunverträglichkeiten</b> .....	<b>3</b>
2.1 Begriffsbestimmung und Abgrenzung .....	3
2.2 Prävalenz von Nahrungsmittelunverträglichkeiten.....	7
2.3 Problematik loser Ware und steigende Außer-Haus-Verpflegung .....	9
<b>3 Allergenkennzeichnung bei loser Ware</b> .....	<b>13</b>
3.1 Rechtliche Rahmenbedingungen .....	13
3.1.1 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene .....	13
3.1.2 LMIV, VorLMIEV, LMIVAV und LMIDV.....	13
3.2 Kennzeichnungsmethoden .....	16
3.2.1 Schriftliche Kennzeichnung.....	16
3.2.2 Mündliche Auskunft .....	18
3.2.3 Elektronische Informationsangebote.....	19
3.2.4 Kennzeichnung bei Fernabsatz .....	19
3.3 Sanktionsmöglichkeiten und rechtliche Folgen bei Nichtumsetzung .....	20
<b>4 Allergenkennzeichnung in der Praxis</b> .....	<b>21</b>
4.1 Aktuelle Situation.....	21
4.2 Kennzeichnungsfehler .....	23
4.3 Probleme bei der Umsetzung .....	25
4.3.1 Gründe für die unzureichende Allergenkennzeichnung .....	25
4.3.2 Fehlende Sanktionsmöglichkeiten .....	26
4.3.3 Interpretationsspielraum und abstrakte Gesetzesformulierung .....	26
4.3.4 Sprachliche Barrieren .....	27
4.3.5 Fehlen von fachlicher Qualifikation .....	28

4.3.6	Verwechslung mit Zusatzstoffen .....	30
4.3.7	Art und Größe des Betriebes .....	31
4.3.8	Fehlende Akzeptanz seitens der LMU .....	32
4.3.9	Vorhandenes Informationsmaterial .....	33
<b>5</b>	<b>Diskussion verschiedener Verbesserungsmöglichkeiten .....</b>	<b>34</b>
5.1	Sanktionierung bei Kennzeichnungsverstößen .....	34
5.2	Konkretisierung der gesetzlichen Vorgaben.....	35
5.3	Alleinige mündliche Information .....	36
5.4	Schulungen von LMU und Personal.....	37
5.5	Unterstützung durch Software-Lösungen.....	39
5.6	Austausch allergener Zutaten .....	40
5.7	Erweiterung der vorhandenen Informationsmaterialien .....	40
<b>6</b>	<b>Entwurf eines Leitfadens für Kleinbetriebe .....</b>	<b>41</b>
6.1	Entwicklungskriterien .....	41
6.2	Aufbau und Inhalt .....	42
6.3	Layout und Form der Bereitstellung .....	46
<b>7</b>	<b>Fazit .....</b>	<b>47</b>
	<b>Zusammenfassung .....</b>	<b>VII</b>
	<b>Abstract .....</b>	<b>VIII</b>
	<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>IX</b>
	<b>Rechtsquellenverzeichnis .....</b>	<b>XX</b>
	<b>Verzeichnis der Expertengespräche .....</b>	<b>XXII</b>
	<b>Anhang .....</b>	<b>XXIII</b>
	<b>Eidesstattliche Erklärung .....</b>	<b>XXXVI</b>

## Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AHGZ	Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung
AK-DidA	Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie
Art.	Artikel
BasisVO	Basisverordnung
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BW	Baden-Württemberg
DAAB	Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.
DAO	Diaminoxidase
DEGS	Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland
DEHOGA Bundesverband	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
EAACI	Europäischen Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
ErwG.	Erwägungsgrund
et al.	et alii (und andere)
f	folgende
ff	fortfolgende
GastG	Gaststättengesetz
gem.	gemäß
GV	Gemeinschaftsverpflegung
i.S.d.	im Sinne des/der
i.V.m.	in Verbindung mit
IfSG	Infektionsschutzgesetz
igE	Immunglobolin E
Jg.	Jahrgang
KontrollVO	Kontrollverordnung
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
lit.	Buchstabe
LM	Lebensmittel

LMIVAV	Lebensmittelinformations-Anpassungsverordnung
LMIDV	Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMK	Lebensmittelkontrolleur
LMU	Lebensmittelunternehmer
NMA	Nahrungsmittelallergie
NMI	Nahrungsmittelintoleranz
NMU	Nahrungsmittelunverträglichkeit
NRW	Nordrhein-Westfalen
o.J.	ohne Jahr
Owi	Ordnungswidrigkeit
OwiG	Ordnungswidrigkeitengesetz
Rn.	Randnummer
VO	Verordnung
VorlLMIEV	Vorläufige Lebensmittelinformations- Ergänzungsverordnung
VzB	Verbraucherzentrale Brandenburg
VzBv	Verbraucherzentrale Bundesverband
VzNRW	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen
VzS	Verbraucherzentrale Sachsen
ZzuIV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

## Glossar

Außer-Haus-Verpflegung	Eine Verpflegungsdienstleistung, die außerhalb des (eigenen oder fremden) Privathaushaltes zubereitet wird. Der Ort des Verzehr ist dabei nicht relevant (Steinel, 2008, S. 12).
Gemeinschaftsverpflegung	Gemeinschaftsverpflegung ist die Verpflegung definierter Personengruppen in besonderen Lebenssituationen. Sie ist dadurch charakterisiert, dass sie nur einem bestimmten Personenkreis von Berechtigten (z.B. Unterstützungswürdige) zugänglich und i.d.R. wohlfahrtsorientiert ist. Außerdem wechselt in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung das überwiegende Speisenangebot täglich (Lickteig, 2005, S. 11).
Lebensmittelunternehmen	Alle Unternehmen, die eine Tätigkeit ausüben, die mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängt, egal ob sie öffentlich oder privat bzw. auf Gewinnerzielung oder nicht ausgerichtet sind (Art. Nr. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (BasisVO)).
Lebensmittelunternehmer	Natürliche oder juristische Personen, die für die Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen in dem unter ihrer Kontrolle stehenden Lebensmittelunternehmen verantwortlich sind (Art. 3 Nr. 3 BasisVO).
Systemgastronomie	Entgeltlicher Vertrieb von Getränken und/oder Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle über ein standardisiertes und multipliziertes, zentral gesteuertes Konzept (Dettmer, 2009, S. 3).

## Abbildungsverzeichnis

<b>Abb. 1:</b> Einteilung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU).....	3
<b>Abb. 2:</b> Sensibilisierung verschiedener Nahrungsmittelallergene.....	8
<b>Abb. 3:</b> Gesellschaftliche Relevanz einer Allergenkennzeichnung bei loser Ware.....	10
<b>Abb. 4:</b> Mögliche Kennzeichnungsmethoden für Allergene.....	14
<b>Abb. 5:</b> Fehler bei der Allergendeklaration.....	24
<b>Abb. 6:</b> Gründe für eine unzureichende Allergenkennzeichnung.....	25
<b>Abb. 7:</b> Vermischung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	30
<b>Abb. 8:</b> Kriterien für den Entwurf eines Leitfadens.....	42
<b>Abb. 9:</b> Titelblatt des Leitfadens.....	43
<b>Abb. 10:</b> Übersicht der Allergene im Leitfaden.....	44
<b>Abb. 11:</b> Beispielseiten für die schriftliche Kennzeichnung.....	45

# 1 Einleitung

*„Allergene?! Unsere Frikadellen brauchen wir doch nicht kennzeichnen, die machen wir doch selbst! Außerdem ist dort so etwas auch gar nicht drin. Wir verwenden bei der Herstellung ja nur Hack, Ei, Brötchen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Senf...“* (Expertengespräch Petersen).

Diese Aussage stammt von einem Imbissbetreiber<sup>1</sup> während einer Betriebskontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung in einem Industriegebiet im Bezirk Hamburg-Harburg. Er antwortete damit auf die Frage, warum einige Produkte nicht auf seinem Allergenaushang aufgeführt sind. Seine Aussage verdeutlicht die noch immer herrschenden Missstände bei der Kennzeichnung von Allergenen, d.h. von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,<sup>2</sup> bei loser Ware. Es war diesem Lebensmittelunternehmer (LMU) zum einen nicht klar, dass all seine Produkte zu kennzeichnen sind, und zum anderen, dass in seinen Frikadellen mit Ei, Gluten und Senf gleich drei Zutaten mit allergenem Potenzial enthalten sind, die für über 90 Prozent aller Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) in Europa verantwortlich sind (VzBv, 2015a).

Weitere Untersuchungen zeigen ebenfalls, dass es zweieinhalb Jahre nach Einführung der verpflichtenden Kennzeichnung von Allergenen bei loser Ware durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), noch viele Schwierigkeiten bei der Umsetzung seitens der LMU gibt. Beispielsweise ist dem Jahresbericht des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) Freiburg zu entnehmen, dass 2015 in Baden-Württemberg (BW) 229 von 577 gezogenen Proben (40 Prozent) aufgrund falscher oder fehlender Allergen Kennzeichnung beanstandet oder bemängelt wurden (Waiblinger, 2016, S. 69). Ähnliche Ergebnisse lieferten auch Stichproben der Verbraucherzentralen verschiedener Bundesländer (VzBv, 2015b; VzS, 2015a; VzB, 2015a; VzB, 2015b). Für Hamburg-Harburg ergibt sich nach der Einschätzung des dort zuständigen Lebensmittelkontrolleurs (LMK) Thomas Eichmann ein ähnliches Bild. Er geht bei den dort ansässigen Kleinbetrieben in über 50 Prozent der Fälle von einer unzureichenden Allergendeklaration aus (Expertengespräch Eichmann).

Indessen hat eine Kennzeichnung von Allergenen gerade auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (LM) in unserer heutigen Gesellschaft eine hohe Relevanz. Zum einen ergibt sich die Bedeutung aus der steigenden Prävalenz von NMU in der Bevölkerung selbst (Haftenberger et al., 2013, S. 687). Dabei sind lebensmittelallergische Reaktionen am häufigsten auf lose Ware zurückzuführen (ErwG. 48 der LMIV). Zum anderen stellt die Außer-Haus-Verpflegung, welche einen Großteil der losen Ware anbietet, in Deutschland

---

<sup>1</sup> Die männliche Form sei hier ebenso wie im weiteren Verlauf als Verallgemeinerung für beide Geschlechter verstanden.

<sup>2</sup> Zur Vereinfachung und besseren Lesbarkeit werden hier und im Folgenden alle Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, als Allergene bezeichnet.

einen stetig wachsenden Markt dar (BVE, 2016, S. 23f). Auch ein Großteil der Allergiker<sup>3</sup> geht nach eigenen Angaben regelmäßig in einem Restaurant oder in einer Betriebskantine auswärts essen (Lämmel, Schnadt, 2009, S. 33), wobei gerade die „versteckten Allergene“, besonders problematisch sind (Lorenz et al., 2001, S.666).

Dieser bereits bekannten Problematik trug der Gesetzgeber zwar schon Ende 2014 Rechnung, indem er auch eine Kennzeichnungspflicht für Allergene bei loser Ware einführte. Auf nationaler Ebene werden seit dem 13. Juli 2017 mögliche Kennzeichnungsmethoden durch die Lebensmittelinformations-Anpassungsverordnung (LMIVAV) mit ihrer Kernverordnung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) konkretisiert. Doch die hohe Anzahl an Betrieben, die die Kennzeichnung noch nicht oder nicht korrekt umgesetzt haben, deutet darauf hin, dass in der Praxis eine Vielzahl an Problemen bei der Umsetzung durch die LMU bestehen könnte.

All diese Fakten machen deutlich, dass in diesem Bereich aktuell weiter Handlungsbedarf besteht. Dabei wird zur Verbesserung der aktuellen Situation die Einführung eines vereinfachten Leitfadens mit den wichtigsten Informationen zur Umsetzung der Allergen Kennzeichnung für LMU diskutiert (Oppermann, 2014; VzBv, 2016, S. 5).

Das Ziel der Arbeit ist es, bestehende Probleme bei der Umsetzung der Allergen Kennzeichnung bei loser Ware in der Praxis zu identifizieren, Lösungsansätze abzuleiten und auf dieser Grundlage einen Leitfaden als Hilfestellung für die LMU zu entwerfen.

Als erstes werden zum besseren Verständnis die Grundlagen von NMU erläutert und die Notwendigkeit einer Allergen Kennzeichnung aufgrund ihrer gesellschaftlichen Relevanz aufgezeigt. Im nächsten Abschnitt erfolgt eine Nachzeichnung der gesetzlichen Regelungen nebst verschiedenen Methoden der Kennzeichnungsumsetzung sowie möglicher Rechtsfolgen für Versäumnisse bei der Kennzeichnung. Den Hauptteil der Arbeit bildet die Untersuchung potenzieller Probleme in der Praxis sowie die Ableitung und Diskussion möglicher Verbesserungsmaßnahmen mit dem Hauptaugenmerk auf dem Entwurf des Leitfadens zur Umsetzung der Allergen Kennzeichnung. Zur Identifizierung möglicher Probleme werden neben der Literaturrecherche Expertengespräche mit drei staatlichen LMKs aus dem Bezirk Hamburg-Harburg als Informationsquelle herangezogen (s. Anhang I). Abschließend werden die gewonnenen Erkenntnisse in einem Fazit zusammengefasst.

---

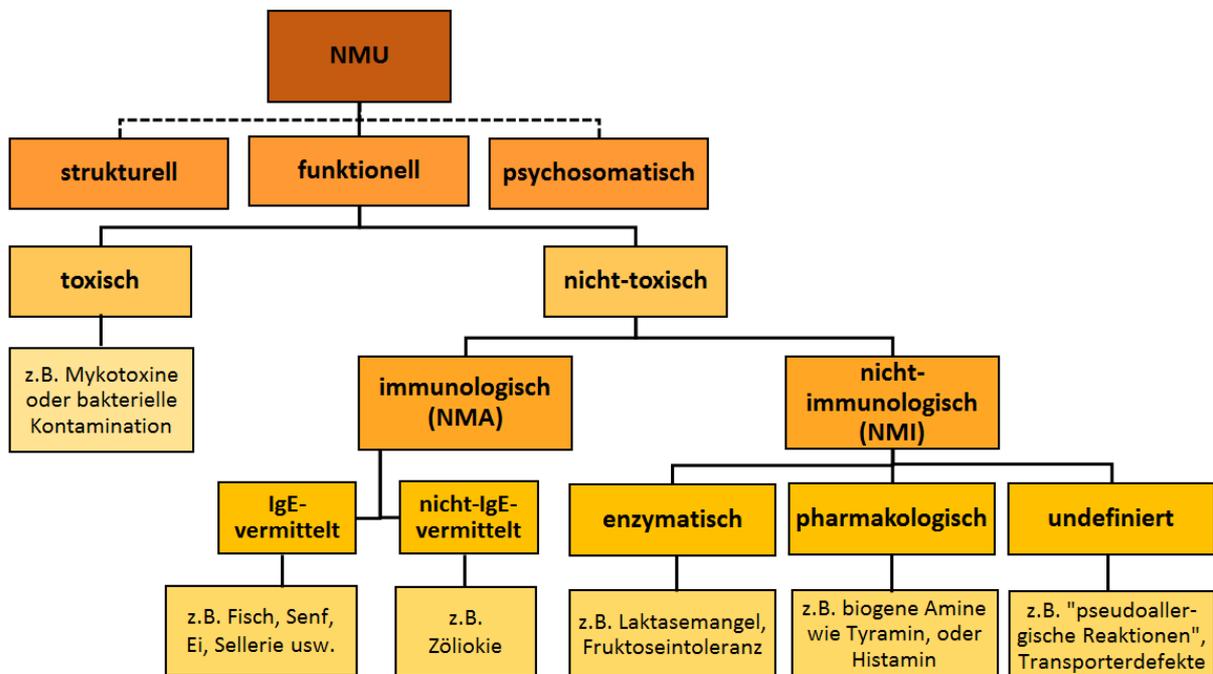
<sup>3</sup> Zur Vereinfachung und besseren Lesbarkeit werden hier und im Folgenden Personen, die an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden, als Allergiker bezeichnet.

## 2 Nahrungsmittelunverträglichkeiten

### 2.1 Begriffsbestimmung und Abgrenzung

Viele Menschen haben eine falsche Vorstellung, was unter einer NMU zu verstehen ist (Wood, Kraynak, 2008, S. 33). So wird z.B. eine Intoleranz gegen Laktose häufig für eine Nahrungsmittelallergie (NMA) gegen Kuhmilch gehalten (Kleuser, Japtok, 2016, S. 24), obwohl beide Erkrankungen verschiedene Ursachen und Symptome haben (EAACI, 2013). Aus diesem Grund ist es wichtig, eine grundlegende Einteilung von NMU vorzunehmen (Vogelreuter, 2014, S.17).

Die Europäische Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie (EAACI) definiert NMU als alle reproduzierbaren, unerwünschten, egal ob erwartet oder unerwartet auftretenden Reaktionen nach dem Verzehr von LM (Bruijnzeel-Koomen et al., 1995, S. 624). Der Begriff NMU umfasst also nahrungsabhängige Beschwerden unterschiedlicher Genese (Zopf et al., 2009, S. 359). Die Definition der EAACI ist relativ weit gefasst und geht hinsichtlich des Umfangs über das allgemeine Verständnis von NMU hinaus. Eine Systematik zur Klassifikation von NMU, die sich an auslösenden Mechanismen orientiert, stammt ebenfalls von der EAACI (Bruijnzeel-Koomen et al., 1995, S. 624). Diese Einteilung, die unter dem Oberbegriff funktionelle NMU steht, kann darüber hinaus noch um psychosomatische und strukturelle Mechanismen ergänzt werden (s. Abb. 1) (Zopf et al., 2009, S. 359; Vogelreuter, 2012, S. 3).



**Abbildung 1:** Einteilung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU).

Quelle: modifiziert nach Bruijnzeel-Koomen et al., 1995, S. 624; Vogelreuter, 2012, S. 3.

Bei psychosomatischen Reaktionen zeigen die Betroffenen nach dem Verzehr bestimmter LM Beschwerden, wie sie auch für eine Nahrungsmittelintoleranz (NMI) typisch sind, allerdings sind die Ursachen dafür nicht diagnostisch nachweisbar, sondern können auf einer Aversion gegen das betreffende Nahrungsmittel beruhen. Per Definition gehören die psychosomatischen Reaktionen damit auch zu den NMU, auch wenn sie nachweislich nicht pathologisch sind (Vogelreuter, 2012, S. 2).

Bei der strukturell bedingten NMU liegen die Ursachen dagegen in einer anatomisch-morphologisch belegbaren Erkrankung wie z.B. einer chronischen Pankreatitis oder Magenresektion mit einer Strukturveränderung des Gastrointestinaltraktes, die sekundär zum Auftreten von Beschwerden wie Flatulenz und Diarrhö durch Nahrungsmittel führt (Zopf et al., 2009, S. 359). Funktionelle und strukturelle NMU gleichen sich in ihrem klinischen Erscheinungsbild, unterscheiden sich aber im Hinblick auf ihre Entstehung (Vogelreuter, 2012, S. 4). Bei der funktionell bedingten NMU liegt meist nur eine isolierte Funktionsstörung vor. Es sind keine weiteren anatomisch-morphologischen Veränderungen im Gastrointestinaltrakt nachweisbar (Zopf et al., 2009, S. 359).

Eine weitere Unterteilung der funktionellen NMU erfolgt in toxische Reaktionen einerseits und nicht-toxische Reaktionen andererseits (Bruijnzeel-Koomen, 1995, S. 624). Unter der toxischen Reaktion versteht man Vergiftungserscheinungen nach dem Verzehr von LM, die Stoffe enthalten, die grundsätzlich von allen Menschen nicht vertragen werden (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 10). Die giftigen Stoffe können entweder von Natur aus im LM enthalten sein (z.B. Pilztoxine oder Lektin in rohen Bohnen) oder erst bei der Verarbeitung oder dem Verderb von LM entstehen (Mykotoxine, bakterielle Kontamination) (Wüthrich, 2002b, S. 1). Auch die Scombroid-Reaktion, eine Fischvergiftung, wird durch bakterielle Kontamination hervorgerufen. Bei falscher Lagerung des Fisches (insb. von fetthaltigem Seefisch wie Thunfisch und Makrele) wird die Aminosäure Histidin zu Histamin abgebaut, welches eine allergische Reaktion auslöst (Maire et al., 1992, S. 1933f).

Bei den nicht-toxischen Hypersensitivitätsreaktionen unterscheidet man wiederum zwischen immunologischen Reaktionen, NMA, und nicht-immunologischen Reaktionen, NMI (Bruijnzeel-Koomen et al., 1995, S. 624).

Eine NMA entsteht aufgrund von spezifischen immunologischen Mechanismen nach der Nahrungsaufnahme durch die Bildung von allergenspezifischen Antikörpern. Am häufigsten wird eine immunologische Reaktion durch Antikörper vom Typ Immunglobulin E (IgE) ausgelöst (Typ I) (Wüthrich, 1996, S. 3). Antikörper können im Körper nach dem Erstkontakt mit dem Antigen gebildet werden. Als Allergene bzw. Antigene bezeichnet man prinzipiell alle körperfremden Stoffe, die allergische Reaktionen des Körpers hervorrufen (Leschik-Bonnet, 2014, S. S46). Allergene sind überwiegend pflanzliche und tierische Eiwei-

ße, die in LM wie Ei, Senf, Sellerie, Fisch oder Krebs- und Weichtieren enthalten sind (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 44ff). IgE kommen an vielen Stellen im Gewebe auf den sog. Mastzellen vor. Beim erneuten Kontakt von IgE mit dem Allergen kommt es zu einer Ausschüttung von Botenstoffen wie Histamin oder Prostaglandin. Die Symptome einer NMA sind dosisunabhängig, d.h. sie können bereits durch geringe Mengen eines Nahrungsmittels ausgelöst werden. Unklarheit herrscht in Forscherkreisen darüber, warum es nur in einigen Fällen nach dem ersten symptomfreien Kontakt mit dem Allergen beim erneuten Kontakt zur allergischen Reaktion kommt (Schnadt, Pfaff, 2015, S.5ff). Nicht-IgE-vermittelte immunologische Reaktionen (Typ II, III und IV) treten deutlich seltener als die IgE-vermittelten Allergien auf und spielen im Bereich der LM bis auf die Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) kaum eine Rolle (Vogelreuter, 2012, S. 7). Sie lassen sich im Gegensatz zur Sofort-Typ-Allergie (Typ I) deutlich schwieriger diagnostizieren, da die Symptome erst verzögert auftreten. Dementsprechend ist Literatur zu dieser Form rar (Wüthrich, 2002a, S. 55). Bei Zöliakie-Betroffenen führt das in vielen Getreidearten wie Weizen, Dinkel, Roggen oder Gerste enthaltene Klebereiweiß Gluten zu einer chronischen Entzündung der Dünndarmschleimhaut. Durch die Entzündung bilden sich die Darmzotten zurück, wodurch die Resorption von Nährstoffen vermindert ist, was wiederum zu verschiedenen Mangelerscheinungen führt. Hauptsymptome der Zöliakie sind jedoch Durchfall und Bauchschmerzen (Kuderer, 2017, S. 43). Neben genetischen Faktoren spielen das Immunsystem, Infektionen und Umweltfaktoren bei der Entstehung einer Glutenunverträglichkeit eine Rolle. Zöliakie vereint damit sowohl Merkmale einer nicht-IgE-vermittelten NMA als auch einer Autoimmunerkrankung (Kleuser, Japtok, 2016, S. 26f).

Bei einer NMI ist das Immunsystem nicht an der allergischen Hypersensitivitätsreaktion beteiligt. Stattdessen liegen die Ursachen z.B. in einer Enzymstörung, Medikamentenunverträglichkeit oder sind noch nicht abschließend geklärt (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 11). Im Unterschied zu den NMA ist die Ausprägung einer NMI dosisabhängig, d.h. die Symptome sind umso stärker, je größer die aufgenommene Menge ist (Vogelreuter, 2014, S. 18). Zudem können die Beschwerden je nach Art der Intoleranz individuell variieren und hängen auch von der Kombination verschiedener Substanzen ab (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 86f). Der bekannteste und häufigste Enzymdefekt ist der Laktasemangel, der auch unter dem Namen Laktoseintoleranz bekannt ist. Die Betroffenen leiden unter Bauchkrämpfen, Blähungen und Diarrhö, da Laktose aufgrund des Fehlens von Laktase nicht abgebaut wird und unverdaut in den Dickdarm gelangt, wo es die Beschwerden verursacht (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 88f). Laktoseintoleranz ist entweder erblich bedingt oder kann im Laufe des Lebens durch entzündliche Darm- und Pankreaserkrankungen erworben werden (Wüthrich, 2002b, S. 2).

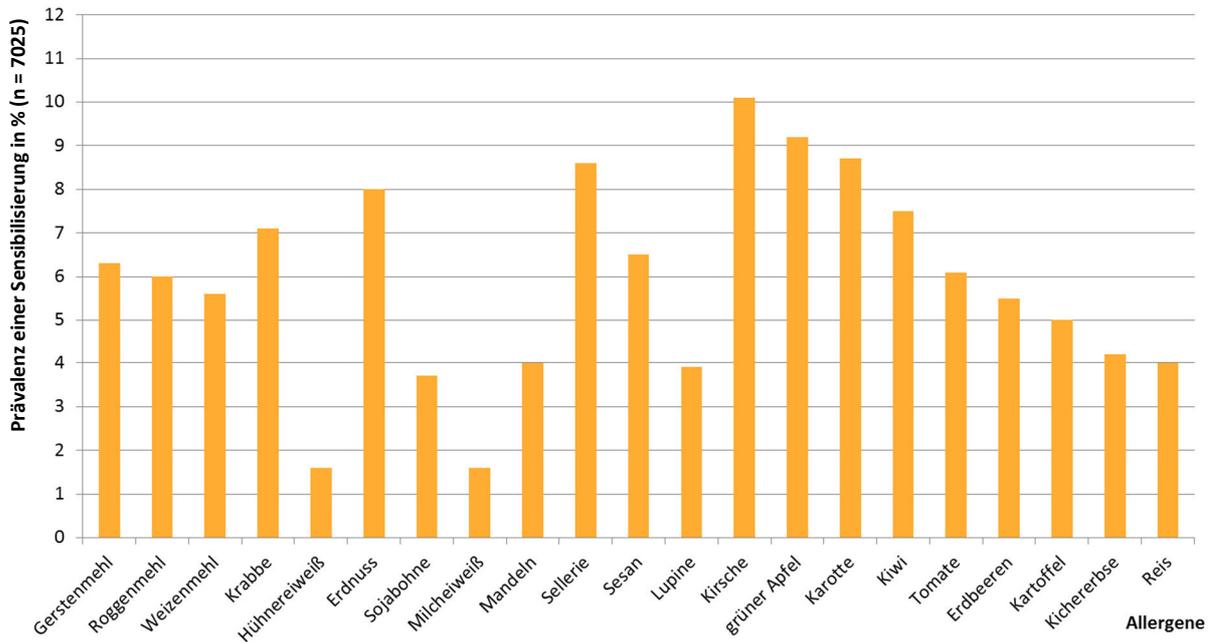
Verursacher pharmakologischer Reaktionen sind i.d.R. biogene Amine wie Tyramin, Serotonin, Phenylethylamin oder Histamin, wenn sie in hoher Dosis durch Nahrungsmittel aufgenommen werden (Jäger, 2002b, S. 41f). Die Symptome nach dem Verzehr derartiger LM sind vergleichbar mit den Nebenwirkungen nach der Verabreichung eines Arzneimittels (Vogelreuter, 2014, S. 20). Ein Sonderfall unter den nicht-immunologisch wirksamen Substanzen nimmt das durch Nahrungsmittel wie Käse und Rotwein zugeführte oder bei allergischen Reaktionen im Körper freigesetzte Histamin ein, da es zum einen pharmakologisch wirkt, zum anderen im Magen- und Darmtrakt durch das Enzym Diaminoxidase (DAO) abgebaut wird (Ronge et al., 2015, S. 94ff). Eine Histaminintoleranz ist somit auf einen Mangel oder die Hemmung von DAO zurückzuführen. Histamin kann nicht abgebaut werden und bleibt in hoher Konzentration im Blut und verursacht Beschwerden wie Kopfschmerzen, Atembeschwerden (Asthma), Hautrötungen, Juckreiz oder Durchfall (Buchart, 2003b, S. 77ff). Gleichzeitig fällt die Histaminintoleranz aufgrund ihrer allergieähnlichen Symptome auch unter die sog. „pseudoallergischen Reaktionen“ (Vogelreuther, 2012, S. 7). Die Symptome einer „pseudoallergischen Reaktion“ ähneln denen einer „echten“ Allergie, es sind allerdings keine Antikörper im Blut nachweisbar, weshalb auch die Ursachen der Symptome noch nicht hinreichend wissenschaftlich erklärt werden konnten (Reese, 2003, S. 90f). Als Auslöser „pseudoallergischer Reaktionen“ kommen neben biogenen Aminen Antioxidantien, Farb- und Konservierungsstoffe, aber auch natürliche Aroma- und Lebensmittelinhaltsstoffe wie z.B. Benzoesäureester oder Salizylate in Frage (Zuberbier et al., 2002, S. 344). Eine besondere Rolle bei den „pseudoallergischen Reaktionen“ spielt auch die unter dem Namen „Chinarestaurant-Syndrom“ bekannt gewordene Intoleranz gegenüber dem Geschmacksverstärker Glutamat, der eine Degranulation der Mastzellen auslöst (Kleuser, Japtok, 2016, S. 29). Aufgrund des unbekanntes Mechanismus, der „pseudoallergische Reaktionen“ auslöst, wird dieser Begriff von der EAACI gemieden und unter den undefinierten NMI zusammengefasst (Bruijzeel-Koomen et al., 1995, S. 624f; Wüthrich, 2002b, S.2). Hierunter fallen auch die Transporterdefekte. Der bekannteste und häufigste ist die Fruktosemalabsorption, bei der ein Defekt des Fruktosetransporters GLUT 5 vorliegt, sodass Fructose unverdaut in den Dickdarm gelangt und dort bakteriell abgebaut wird (Buchart, 2003a, S. 84). Zu unterscheiden ist die Fruktosemalabsorption von der deutlich selteneren, angeborenen Stoffwechselerkrankung der hereditären Fructoseintoleranz (Buchart, 2003a, S. 84), die wiederum zu den enzymatischen Intoleranzen gehört, weil aufgrund eines Mangels an Fruktose-1-Phosphataldolase Fruktose nicht gespalten werden kann (Jäger, 2002a, S. 58).

## 2.2 Prävalenz von Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Vielen Berichten über NMU ist zu entnehmen, dass immer mehr Menschen allergische Reaktion nach dem Verzehr von bestimmten Nahrungsmitteln zeigen. Laut EAACI leiden sechs bis 17 Prozent der Europäer nach eigenen Angaben an irgendeiner Art NMU (Muraro et al., 2014, S. 1011). Auch in Deutschland ist eine steigende Prävalenz von allergischen Sensibilisierungen, nachgewiesen durch IgE-Antikörper im Blut, zu beobachten. Diese Sensibilisierung muss aber nicht zwingend eine allergische Reaktion bewirken (Haftenberger et al., 2013, S. 687). Eine Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS) des Robert-Koch-Instituts von 2008 bis 2011 zeigte eine Prävalenz mit mindestens einer Sensibilisierung von knapp 50 Prozent (48,6 Prozent) bei Erwachsenen im Alter von 18 bis 79 Jahren. Gegen eines der 26 getesteten Nahrungsmittel wurden in der Studie bei 25,5 Prozent der Probanden IgE-Antikörper im Blut nachgewiesen (Haftenberger et al., 2013, S. 689f). Zu den häufigsten Nahrungsmittelallergenen zählen dabei Haselnüsse, Pfirsiche, Erdnüsse, Soja, Äpfel, Sellerie und Karotten. Viele dieser Allergene sind dabei pollenassoziiert und eine Sensibilisierung konnte nur aufgrund von Kreuzaktivitäten mit Gräser-, Kräuter- und Baumpollen nachgewiesen werden (Haftenberger et al., 2013, S. 692ff). Die häufigste Kreuzallergie tritt bei Birkenpollenallergikern auf, die oft auch auf einige Kern- und Steinobstsorten allergisch reagieren (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 17). Unter den Sensibilisierungen gegen Nahrungsmittel stellten sich lediglich 1,7 Prozent als nicht-pollenassoziiert heraus (Haftenberger et al., 2013, S. 692).

Insgesamt ist die Prävalenz einer NMA nach Selbsteinschätzung der Betroffenen bei Kindern (ca. sieben Prozent) in Europa etwas höher als bei Erwachsenen (ca. fünf Prozent) (Muraro et al., 2014, S. 1011). Auch die Hauptallergene sind bei Kindern andere als bei Erwachsenen. Bei Kindern ist eine Allergie gegen Hühnereiweiß und Milchproteine, welche von der Laktoseintoleranz abzugrenzen ist (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 13), deutlich weiter verbreitet als bei Erwachsenen, aber auch Schalenfrüchte, Erdnüsse, Weizen und Fisch lösen bei ihnen Allergien aus. Bei Erwachsenen spielen neben pollenassoziierten NMA durch Früchte auch Weizen, Soja, Sellerie sowie Krebstiere als Allergene eine wichtige Rolle (Worm et al., 2015, S. 41f). Schwere allergische Reaktionen mit z.B. einem anaphylaktischen Schock werden u.a. durch Schalenfrüchte und Erdnüsse, Sellerie, Fisch sowie Weich- und Krebstiere ausgelöst (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 18; Wüthrich, 2002c, S. 4). Die folgende Abbildung zeigt die Hauptallergene im Prävalenztest der DEGS. Es fällt auf, dass einige der zu kennzeichnenden Allergene (Fisch, Senf, Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite) gar nicht dabei sind. Dafür befinden sich viele Nahrungsmittel, v.a. Obst und Gemüsesorten, unter den getesteten Allergenen, die nicht kennzeichnungspflichtig sind (s. Abb. 2). Von Allergologen wird kritisiert, dass nicht alle wichtigen Allerge-

ne erfasst wurden und andere wie z.B. Senf, die zu kennzeichnen sind, kaum eine Rolle als Auslöser von Allergien spielen (Uhlmann, 2015).



**Abbildung 2:** Sensibilisierung verschiedener Nahrungsmittelallergene.  
Quelle: eigene Erstellung (Datengrundlage: Haftenberger et al., 2013, S. 691).

In einem anderen Teil der DEGS-Studie, der die Lebenszeitprävalenz (LZP) von verschiedenen allergischen Erkrankungen bei der gleichen Untersuchungsgruppe anhand von standardisierten, computergestützten ärztlichen Interviews untersucht hat, lag die LZP einer allergischen Erkrankung insgesamt bei 30 Prozent, die von NMA jedoch nur bei 4,7 Prozent (Langen, Schmitz, Steppuhn, 2014, S. 698f). Die divergierenden Zahlen der von NMU betroffenen Personen lassen sich auf die unterschiedlichen Diagnoseverfahren zurückführen. Zu hinterfragen sind dabei weit verbreitete und so auch bei der DEGS-Studie genutzte IgE-basierte Testverfahren, da dort Kreuzkontaminationen ein Problem darstellen und das menschliche Immunsystem zudem im Rahmen einer normalen Immunantwort Antikörper nach jeder Mahlzeit zur Abwehr von Krankheiten bildet (Worm et al., 2015, S. 59; Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 120). So lässt sich auch die hohe Prävalenz mindestens einer Sensibilisierung von fast fünfzig Prozent erklären. Dagegen kann bei doppelblinden, Placebo-kontrollierten oralen Provokationstests meist nur bei einer geringen Zahl eine NMU nachgewiesen werden. Bei Fragebogenerhebungen, bei denen die Betroffenen im Rahmen einer Anamnese zu ihren Symptomen befragt werden, liegt die Prävalenz deutlich höher (Ronge, Macho, Kvarda, 2015 S. 12f). Die deutlich höheren Zahlen bei Fragebogenerhebungen resultieren dementsprechend aus der Wahrnehmung der Betroffenen, die ihre krankhaften Beschwerden oft auf die zu sich genommenen LM zurück-

führen. Zudem wird kritisiert, dass in einigen Untersuchungen der Begriff einer NMA zu unpräzise ist und NMI oder psychosomatische NMU mit einschließt (s. 2.1) (Wüthrich, 2002c, S. 3).

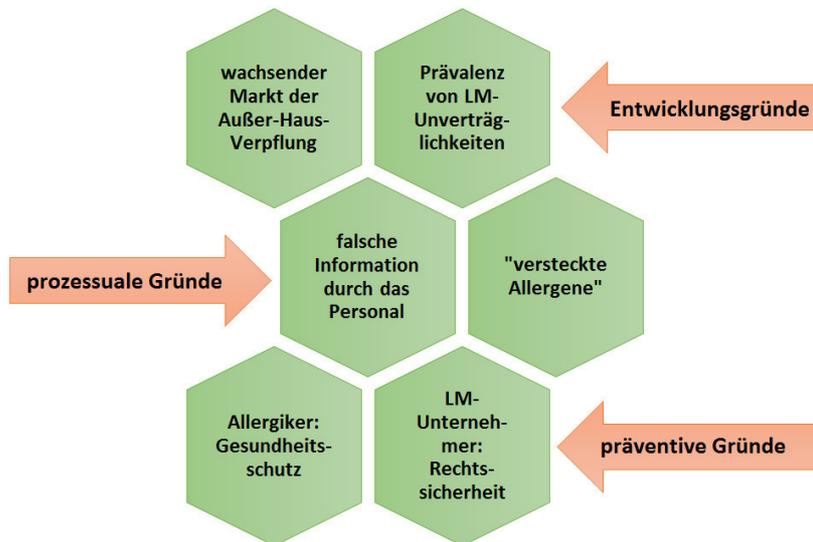
Zu den anderen NMU gibt es aus Studien weniger verlässliche Zahlen (Leschik-Bonnet, 2014, S. S47). Die Prävalenz einer Glutenunverträglichkeit liegt in Europa unter einem Prozent. Weitaus häufiger, bei etwa 15 Prozent der Erwachsenen in Deutschland, tritt Laktasemangel auf (Wegner-Hambloch, 2010, S. 2f). Ähnlich hoch ist Prävalenz einer Fruktosemalabsorption, wobei es vermutlich viele nicht erfasste Fälle gibt. Zu den Pseudoallergien gibt es nur Schätzungen. Man geht dabei von einer Häufigkeit von etwa einem Prozent aus (Leschik-Bonnet, 2014, S. S47).

### **2.3 Problematik loser Ware und steigende Außer-Haus-Verpflegung**

Nicht nur die steigende Prävalenz von NMU an sich sorgt für eine hohe gesellschaftliche Relevanz einer Allergen Kennzeichnung. Es gibt noch eine Reihe von weiteren Gründen, die Nahrungsmittelallergien gesellschaftlich bedeutend machen und damit auch die Kennzeichnung von Allergenen bei LM (s. Abb. 3). Von besonderer Bedeutung ist dabei lose Ware, da die meisten lebensmittelallergischen Reaktionen nachweislich durch nicht vorverpackte LM ausgelöst werden (ErwG. 48 der LMIV). Unter loser Ware versteht man sämtliche LM, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung (GV) am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden (§ 3 Abs. 2 Nr. 1 bis 3). Beispiele für alle drei Formen der losen Ware sind z.B. Brötchen, LM, die an einer Fleisch- oder Käsetheke auf Wunsch verpackt werden und an einer Bedientheke in Schälchen vorportionierte Feinkostsalate (Weitzel, 2015, S. 3). Somit ergibt sich ein breites Spektrum von Betrieben, die diese Form der Ware abgeben. Dazu gehören z.B. Betriebe, die handwerklich LM herstellen wie Bäckereien, Fleischereien, Feinkostläden und Feinkosttheken im Einzelhandel, Kioske an Bahnhöfen und sämtliche Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (Koch, 2013, S. 2; Pruban, 2015, S. 9).

Gerade der Außer-Haus-Verzehr ist in diesem Kontext von besonderer Relevanz. Hierbei handelt es sich bzgl. der NMU aufgrund vielfältiger Gründe um einen Problemsektor. Zur Außer-Haus-Verpflegung zählt sowohl die GV als auch die Individualverpflegung, weshalb eine Vielzahl von unterschiedlichen Betrieben betroffen ist. Diesem Sektor lassen sich v.a. Restaurants, Imbisshallen, Caterer, Kantinen, Schankwirtschaften, Bars, Cafés und Eisdielen zuordnen (DEHOGA Bundesverband, o.J.). Der Außer-Haus-Verzehr ist in Deutschland ein stetig wachsender Markt (BVE, 2016, S. 23f), v.a. durch die positive Ent-

wicklung in der GV (Schiffeler, 2016). Mindestens 25 bis 30 Prozent der Bevölkerung in Deutschland nehmen täglich auswärts eine Mahlzeit ein (Braun et al., 2005, S. 86). Bei einer Umfrage zum Außer-Haus-Essverhalten in Deutschland im Jahr 2016 gaben gerade einmal 38 Prozent der Befragten an, niemals auswärts zu essen (Statista, 2016).



**Abbildung 3:** Gesellschaftlichen Relevanz einer Allergenkennzeichnung bei loser Ware.  
Quelle: eigene Darstellung.

Diese Entwicklung spiegelt auch das Essverhalten von Allergikern wieder, da viele von ihnen sich ebenfalls außer Haus verpflegen lassen. Eine Umfrage des deutschen Allergie- und Asthmabundes (DAAB) im Zeitraum von 2008 bis 2013 ergab, dass 91 Prozent der Befragten beim Bäcker oder Metzger einkaufen und 89 Prozent der betroffenen Allergiker ins Restaurant gehen. Bei sehr vielen Befragten traten nach dem Verzehr loser Ware allergische Reaktionen auf. 49 Prozent der befragten Allergiker hatten schon einmal nach dem Verzehr von losen Backwaren, 46 Prozent nach dem Genuss von Wurst- oder Fleischzeugnissen von der Theke und sogar 85 Prozent von ihnen nach einem Restaurantbesuch eine allergische Reaktion (Lämmel, Schnadt, 2009, S. 33). Eine Neuauflage der Befragung 2014 lieferte vergleichbare Ergebnisse (Poschwatta-Rupp, 2015, S. 30f).

Besonders problematisch beim Außer-Haus-Verzehr ist, dass man manchen Gerichten ohne entsprechende Kennzeichnung nicht ansieht, ob sie gewisse Allergene enthalten (Leschick-Bonnet, 2014, S. S49). Bei einem Curry-Gericht in einem China-Restaurant geht man nicht per se davon aus, dass es Garnelen-Extrakt enthält, so wie Krebstiere auch eine Zutat in vielen anderen asiatischen Soßen sind oder Dressings und klare Suppen genauso wie Soßen mit Mehl abgebunden werden (Werksnies, 2014a). Es handelt sich hierbei um die sog. „versteckten Allergene“. Sie „sind für den Verbraucher nicht erkennbare allergieauslösende Bestandteile in zusammengesetzten LM“ (Lorenz et al.,

2001, S. 666), die für den Allergiker nicht einschätzbar sind und somit eine erhebliche Gesundheitsgefahr darstellen. Während das Risiko bei nicht verarbeiteten LM wie Milch, Scampi und Senf leicht eingeschätzt werden kann, sind Allergene wie Sellerie und Nüsse in Erzeugnissen und Produkten mit vielen verschiedenen Inhaltsstoffen nur schwer zu identifizieren (Schnadt, 2012, S. 385). Die zuletzt genannten LM werden häufig in der Lebensmittelindustrie als Bestandteile von Fertigprodukten verwendet. „Versteckte Allergene“ können in einem Erzeugnis enthalten sein oder während des Herstellungsprozesses durch unabsichtliche Kontamination in ein LM gelangen (Lorenz et al., 2001, S. 666).

Für die Häufigkeit allergischer Reaktion auf „versteckte Allergene“ in Deutschland gibt es abgesehen von der Befragung des DAAB keine weiteren Erhebungen (Lorenz et al., 2001, S. 667). Aus einer französischen Studie ging hervor, dass schwere allergische Reaktionen zu mehr als 30 Prozent durch den versehentlichen Verzehr eines allergenen LM verursacht wurden (Moneret-Vautrin et al., 1995, S. 256). In den USA wurden von 1994 bis 1999 32 Todesfälle durch einen anaphylaktischen Schock registriert, wovon 30 durch „versteckte Allergene“ in LM ausgelöst wurden (Bock, Muñoz-Furlong, Sampson, 2001, S. 191f). Diese Studien belegen, dass „versteckte Allergene“ in NM bereits in geringen Dosen häufig Ursache für anaphylaktische Reaktionen sind, die tödlich sein können. Der Außer-Haus-Verzehr kann für Allergiker demnach ein nicht kalkulierbares Risiko darstellen (Lorenz et al., 2001, S. 688).

Zum jetzigen Zeitpunkt ist eine Behandlung der Ursachen von NMA nicht möglich. Die einzige wirksame Therapie ist das Vermeiden des allergenen LM (Lorenz et al., 2001, S. 688). Aus diesem Grund sind „versteckte Allergene“ einerseits aus medizinischer Sicht besonders gefährlich, weil sie eine Allergenkenz erschweren, andererseits stehen sie auch im Widerspruch zu den Zielen der LMIV (Schnadt, 2012, S. 385), einer informierten Kauf- bzw. Verzehrentscheidung über ein gesundheitlich unbedenkliches Produkt (Art. 3 Abs. 1 LMIV; ErWG. 24 der LMIV). Die Schlussfolgerung hieraus ist, dass es für Allergiker unabdingbar ist, dass die Allergenkenzeichnung von den LMU lückenlos umgesetzt wird (Lorenz et al., 2001, S. 671).

Ein weiteres Problem bei der Außer-Haus-Verpflegung und bei anderen Betrieben, die lose Ware abgeben, besteht darin, dass die Auskunft des Verkäufers oder des Personals nicht immer richtig ist (VzNRW, 2006, S. 5; Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 15). Die o.a. Befragung des DAAB ergab, dass 58 Prozent der befragten Allergiker schon einmal falsche Informationen vom Verkaufspersonal und 32 Prozent durch den Hersteller (z.B. Koch) bekommen haben. 21 Prozent erhielten falsche schriftliche Informationen und 42 Prozent wurden sogar gar nicht über Allergene informiert (Lämmel, Schnadt, 2009, S. 33). Die Ergebnisse machen deutlich, dass Gastronomen bzw. ihre Mitarbeiter sich ihrer gro-

ßen Verantwortung bewusster werden müssen, die sie gegenüber Allergikern haben, weil diese in einem Abhängigkeitsverhältnis zu ihnen stehen und eine Fehlinformation ihrerseits gravierende Folgen für einen Allergiker haben kann (DEHOGA Bundesverband, 2014, S. 18f). Die verpflichtende Kennzeichnung zwingt die LMU nun ihre Verantwortung wahrzunehmen. Zudem schafft sie auch Rechtssicherheit für die LMU (BMEL, 2014), weil diese bei einem Vorfall in ihrem Betrieb aufgrund nicht oder fehlerhaft deklarerter Allergene neben behördlichen Sanktionen u.U. Haftungsansprüche des geschädigten Allergikers befürchten müssen (vgl. 3.3).

Auch wenn viele LMU eine Allergenkennzeichnung als Zusatzaufwand sehen, kann sie aber auch für einige LMU eine Chance sein. So können sie mit einer vorbildlichen Allergenkennzeichnung bei Allergikern an Attraktivität gewinnen und für ihre Dienstleistung werben, da diese Kundengruppe sich in diesem Betrieb sicherer und ernst genommen fühlt (Emmerich, 2015a, S. 2; Werksnies, 2014b). Dies kann möglicherweise einen Wettbewerbsvorteil bringen (Emmerich, 2015b, S. 4).

Eine weitere, für Allergiker relevante Problematik, ist die unabsichtliche Kontamination von Zutaten oder Speisen durch Spuren von Allergenen während des Transportes oder Herstellungsprozesses. Ursache für eine solche Allergenverschleppung durch „cross contacts“ kann eine Verunreinigung bei der Erzeugung, dem Transport, der Lagerung von Rohstoffen, ungenügender Reinigung der Produktionsanlagen oder durch Stäube aus benachbarten Produktionslinien sein (Verbeek, 2015, S. 216). Viele LMU versehen ihre Produkte aus Gründen der Produkthaftung mit Hinweisen zu möglichen Spuren („Kann Spuren von ... enthalten.“), allerdings ist die Aussagekraft einer derart allgemeinen Angabe ohne eine durchgeführte Risikoanalyse seitens der LMU begrenzt (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S.18f). Eine gesetzliche Verpflichtung für eine Spurenkennzeichnung besteht derzeit nicht, da es sich um keine Zutat handelt (Veerbeek, 2015, S. 216), weswegen diese Thematik im Rahmen dieser Arbeit nicht weiter behandelt wird.

Der gesellschaftlichen Relevanz einer Allergenkennzeichnung für lose Ware hat der Gesetzgeber Ende 2014 Rechnung getragen und die Allergene auch als Pflichtangabe für nicht vorverpackte LM mit der LMIV gesetzlich verankert. Diese wird nun im folgenden Abschnitt sowohl hinsichtlich der rechtlichen Grundlagen als auch konkreter Umsetzungsmöglichkeiten für die LMU erörtert.

### **3 Allergenkennzeichnung bei loser Ware**

#### **3.1 Rechtliche Rahmenbedingungen**

##### **3.1.1 Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene**

Die nunmehr auch für nicht vorverpackte Ware geltende Kennzeichnungspflicht gem. Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV i.V.m. Anhang II LMIV bezieht sich wie bei vorverpackten LM auf 14 Lebensmittelgruppen, die sog. Hauptallergene, sowie Erzeugnisse aus diesen. Die Auswahl dieser Allergene stützt sich auf die Erkenntnis, dass diese Stoffe bzw. Zutaten 90 Prozent aller NMU in Europa auslösen (VzBv, 2015a). Für einige Allergene wurden von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) diverse Ausnahmen definiert (s. Anhang II), welche zwar ein allergenes Ausgangsmaterial haben, aber aufgrund ihres hohen Verarbeitungsgrades ihr allergenes Potenzial verlieren. Sie unterliegen nicht der Kennzeichnungspflicht, weil sie als nicht mehr allergen einzustufen sind (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 19).

Es handelt sich bei den 14 Hauptallergenen um (Anhang II LMIV):

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (inkl. Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und Sulfite, Lupinen sowie Weichtiere.

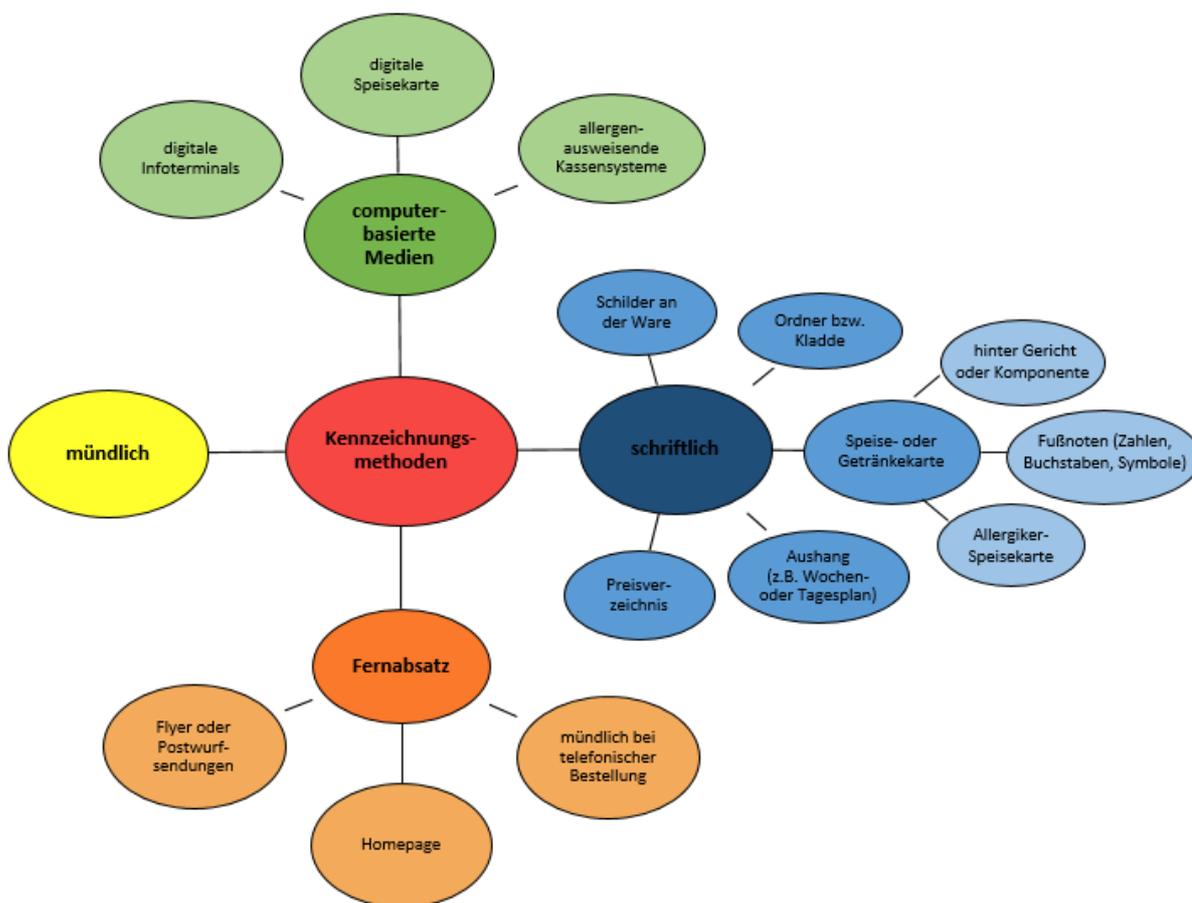
Die Liste der Allergene ist allerdings nicht endgültig und kann bei neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen jederzeit von der EU-Kommission erweitert bzw. aktualisiert werden (Art. 21 Abs. 2 LMIV). Im Gegensatz zur Medizin unterscheiden die gesetzlichen Regelungen der LMIV grds. nicht zwischen einer NMA und einer NMU. Lediglich die Gruppe von SO<sub>2</sub> und Sulfit, die v.a. bei Pseudoallergien relevant sind (vgl. 2.1.2), bilden unter den Hauptallergenen eine Ausnahme, da für sie ein Schwellenwert von 10 mg/kg oder 10 ml/l bezogen auf die Gesamtmenge SO<sub>2</sub> festgelegt wurde. Bei den anderen Allergenen gilt die Nulltoleranz (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 18).

##### **3.1.2 LMIV, VorILMIEV, LMIVAV und LMIDV**

Die rechtliche Grundlage für die Kennzeichnungspflicht liefert die LMIV. Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV sieht vor, dass eine Kennzeichnung von Allergenen (Pflichtangaben nach Art. 9 Abs.1 lit. C LMIV) auch für lose Ware verpflichtend ist. In welcher Weise und Form die Kennzeichnung durchzuführen ist, kann von den Mitgliedstaaten in nationalen Vorschriften selbst verfügt werden (Art. 44 Abs. 2 LMIV). Deutschland hat von dieser Möglichkeit bereits 2014 Gebrauch gemacht und zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung mit der VorILMIEV eine vorläufige weiterführende Regelung auf Basis der LMIV erlassen, die bis Mitte 2017 gültig war. Am 13. Juli 2017 wurde diese Regelung durch die Mantelverord-

nung LMIVAV mit ihrer Kernverordnung der LMIDV, die die Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware enthält, abgelöst.<sup>4</sup> Die Vorschriften zur Kennzeichnung loser Ware wurden hier aufgrund ihrer Bewährtheit weitestgehend übernommen. Zusätzlich wurden Regelungen zur Sanktionierung bei einem Verstoß gegen die gesetzlichen Bestimmungen ergänzt (vgl. 3.3) (BMEL, 2017).

Gem. der LMIDV kann die Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware grds. auf drei Arten erfolgen. Es ist sowohl eine schriftliche, mündliche als auch elektronische Form der Kennzeichnung zulässig (s. Abb. 4) (§ 4 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 bis 4 und Abs. 4 Satz 1 LMIDV). Generell gilt, dass die Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten LM in keiner Weise durch Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden darf. Zudem muss der Endverbraucher oder der Anbieter von GV vor Kaufabschluss und vor Abgabe des LM von den Informationen Kenntnis nehmen können (§ 4 Abs. 3 Satz 3 und 6). Dazu müssen die Informationen auf das jeweilige LM bezogen, deutlich sowie gut sichtbar und lesbar bereitgestellt werden (§ 4 Abs. 3 Satz 1).



**Abbildung 4:** Mögliche Kennzeichnungsmethoden für Allergene.  
Quelle: eigene Darstellung.

<sup>4</sup> Im Folgenden wird nur von der LMIDV gesprochen, da sie die Regelungen zur Allergenkennzeichnung erhält.

Geht aus der Bezeichnung des LM eindeutig hervor, dass eine bestimmte Zutat enthalten ist, kann die Kennzeichnung entfallen (Art. 21 Abs. 1 Satz 4 LMIV). Das ist zum einen der Fall, wenn das Allergen in der Bezeichnung explizit genannt wird. Bei der Bezeichnung „Haselnuss-Milchshake“ ist beispielweise klar, dass Haselnüsse und Milch enthalten sind. Zum anderen ist auch bei Bezeichnungen, die sich eindeutig auf das Allergen beziehen keine Deklaration erforderlich. Bei der Bezeichnung Hering ist der Bezug zu Fisch eindeutig gegeben, wie auch bei Käse auf Milch. Auch bei allgemein bekannten Produktnamen wie z.B. Gouda kann die Kennzeichnung entfallen (Hagenmeyer, 2015, Art. 21 LMIV, Rn. 7 & 8, S. 290f). Ob der direkte Bezug aber bei Bezeichnungen von nicht so gängigen Fischen wie z.B. Red Snapper o.Ä. gegeben ist, bleibt Auslegungssache und liegt im Ermessen des LMU (Pruban, 2015, S. 9; Reimer, 2015, S. 28). Der DAAB sieht das Weglassen der Kennzeichnung aufgrund des eindeutigen Bezugs kritisch, da es seitens der Verbraucher zu Fehlinterpretationen kommen könnte (DAAB, 2017).

Darüber hinaus muss bei der Allergen Kennzeichnung beachtet werden, dass bei Zutaten und Erzeugnissen aus glutenhaltigem Getreide oder Schalenfrüchten die jeweilige Art des Getreides bzw. der Schalenfrüchte namentlich zu nennen ist, z.B. „enthält Weizen“ oder „enthält Mandeln“ (VzBv, 2015a). Oberbegriffe wie „glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind aufgrund der unterschiedlichen Allergene hier nicht ausreichend (ALS, 2016, S. 371). Der Grund für diese Differenzierung liegt darin, dass Allergien gegen Getreide wie auch gegen Schalenfrüchte allergologisch betrachtet sehr heterogen sind. Eine Weizenallergie muss nicht notwendigerweise auch eine Meidung von Roggen oder Gerste erforderlich machen. Ferner ist es auch möglich, dass jemand nur an einer Haselnussallergie leidet, aber andere Schalenfrüchte verträgt. Somit würde eine fehlende Differenzierung innerhalb dieser Allergengruppen nicht die Sicherheit eines Allergikers erhöhen, sondern ihn aufgrund einer nicht erforderlichen Ausweitung der Nulldiät in seiner Lebensqualität einschränken (Binder et al., 2014, S. 3). Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe mit allergenem Potenzial (BMEL, 2014). Wurde als Emulgator z.B. Lecithin aus Eigelb verwendet, ist das Allergen Ei zu kennzeichnen (Weck, 2017, Rn. 181, S. 61).

Für die Abgabe von LM durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen wie einem Kuchenbasar, auf Märkten, bei lokalen Zusammenkünften und Mahlzeiten zu karitativen Zwecken besteht keine Kennzeichnungspflicht, da der Begriff des LMU eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Es handelt sich bei den angeführten Beispielen aber nur um gelegentlichen Umgang mit LM, weshalb die Tatbestandsvoraussetzungen bei diesen Tätigkeiten fehlen und das Recht hier keine Anwendung findet (Europäische Kommission, 2014; ErwG. 15 der LMIV).

## 3.2 Kennzeichnungsmethoden

### 3.2.1 Schriftliche Kennzeichnung

Für die schriftliche Kennzeichnung gibt es folgende Möglichkeiten (§ 4 Abs. 3 Satz 2 Nr. 1 bis 4 LMIDV):

- (1) auf einem Schild am oder in der Nähe des LM
- (2) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- (3) mittels eines Aushangs in der Verkaufsstätte
- (4) durch eine sonstige schriftliche Unterrichtung, z.B. in Form einer Kladde

(1) Auszeichnung am Produkt: Diese Methode wird z.B. häufig in Bäckereien angewendet (Beste, Osiander, Steinöder, 2014, S. 65), ist aber auch für Buffets geeignet (Nuss, 2015, S. 13). Vorteilhaft ist der direkte Bezug für den Verbraucher zwischen den Allergenen und der Ware. Eine Nachfrage oder die Entschlüsselung von Fußnoten ist nicht notwendig (Beste, Osiander, Steinöder, 2014, S. 65). Die Allergeninformation auf Schildern ist zwar eine verbraucherfreundliche Lösung, allerdings ist die praktische Umsetzbarkeit limitiert. Der Platz auf Schildern in eng bestückten Verkaufstheken ist begrenzt und bei Rezepturabweichungen müssen neue Schilder erstellt werden (AELF, 2015, S. 13).

(2) Speise-, Getränkekarten und Preisverzeichnis: Diese Form der Information kommt in der Gastronomie am häufigsten vor (AELF, 2015, S. 9). Preisverzeichnisse sind dabei eher knapp gehalten und werden oft in Imbissbetrieben, kleineren Restaurants, Bistros oder ähnlichen Betrieben verwendet (Beste, Osiander, Steinöder, 2014, S. 64f). Hier sind unterschiedliche Möglichkeiten der Kennzeichnung denkbar. Neben der Nennung der Bezeichnung des Allergens im Text der Karte oder des Verzeichnisses ist auch die Verwendung von leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten möglich (§ 4 Abs. 3 Satz 4 LMIDV). Bei namentlicher Nennung muss das Wort „enthält“ vorangestellt werden, gefolgt von der Bezeichnung des Allergens: z.B. „enthält: Ei“ (Art 21 Abs. 1 Satz 2 LMIV). Die Verwendung der Allergenbezeichnung kann dabei sowohl hinter dem Gericht als auch hinter der einzelnen Komponente erfolgen. Die Kennzeichnung einzelner Komponenten verringert allerdings die Übersichtlichkeit, weshalb diese Form nur dann gewählt werden sollte, wenn die einzelnen Komponenten im Menü austauschbar sind (AELF, 2015, S. 11). Die Fußnoten sind bei der Bezeichnung des LM anzubringen und z.B. fettgedruckt oder farbig hervorzuheben (§ 4 Abs. 3 Satz 4). Hierbei ist jedoch eine Legende am Ende der Seite oder Karte erforderlich, die die Bedeutung der Codierung erklärt (Poschwatta-Rupp, 2015, S. 31; Reimer, 2015, S. 25). Die Meinungen dazu, ob alle Fußnoten der Allergene hinter dem kompletten Gericht stehen dürfen, sind kont-

rovers. Im Endeffekt hängt die Platzierungsmöglichkeit davon ab, ob ein Gericht auch als einzelnes LM gesehen und in seiner Gesamtheit an den Verbraucher abgegeben wird oder ob jede Komponente ein einzelnes LM ist (ALB, 2015, S. 3). Zumindest würde es keinen Sinn machen, wenn diese Möglichkeit nur für die Verwendung der vollen Namen mit dem Zusatz „enthält“ gelten würde. Auch eine Verwendung von Symbolen oder Piktogrammen bei den Fußnoten oder der Allergenbezeichnung ist möglich, wenn diese in der Legende erklärt werden (vgl. 5.2). Allerdings können diese nur ergänzend zu Fußnoten oder Bezeichnungen und nicht alleinstehend verwendet werden, weil Art. 9 Abs. 2 LMIV für die Pflichtangaben explizit die Verwendung von Buchstaben und Zahlen vorgibt und die Verwendung von Piktogrammen nur als Zusatz erlaubt (Werksnies, 2015). Auch die Erstellung einer separaten Allergiker-Speisekarte ist zulässig, die dem Kunden auf Nachfrage gereicht wird. Der Vorteil ist, dass es zu keiner „Überfrachtung“ der Standard-Speisekarte mit Buchstaben, Zahlen und Erläuterungen kommt (AELF, 2015, S. 9). In diesem Fall ist der Gast zusätzlich durch einen Aushang im Gastraum darauf hinzuweisen, dass eine separate Allergikerkarte vorhanden ist (Peters, 2015). Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Bezeichnung des Allergens in die Bezeichnung der Komponente oder des Gerichtes zu integrieren, wie z.B. **Krabbenrührei** auf **Weizentoast** (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 60). Hierbei müssen die in den Getränken und Speisen genannten Allergene nicht extra gekennzeichnet werden (Nuss, 2015, S. 17).

- (3) Aushang: Eine weitere Möglichkeit, die enthaltenen Allergene auszuweisen, ist ein Aushang beispielsweise in einem Schaukasten oder an einer Pinnwand. In dieser Form wird z.B. in Kindertagesstätten oder in Seniorenheimen ein wöchentlicher Menüplan kommuniziert (AELF, 2015, S. 13). Die Kennzeichnung kann dabei, genau wie bei der Schilderkennzeichnung, nur durch Nennung der Klarnamen in Verbindung mit dem vorangestellten Wort „enthält“ erfolgen (Weitzel, 2015, S. 8). Dies ist die einzige Möglichkeit, da § 4 Abs. 3 Satz 4 LMIDV die Verwendung eines Fußnotenapparates explizit nur bei Speise-, Getränkekarten und Preisverzeichnissen vorsieht. Wenn es sich bei dem Aushang um ein Preisverzeichnis handelt, stehen dementsprechend auch wieder Klarnamen, Fußnoten und Symbole zur Kennzeichnung zur Verfügung.
- (4) Kladde: Bei der Kladden- oder Ordnerlösung handelt es sich z.B. um ein Heft, einen Prospekt oder einen Ringordner mit den Informationen zu den Allergenen des Angebotssortiments, der ausgelegt oder dem Kunden gereicht wird. Der Kunde kann sich selbstständig darin informieren (AELF, 2015, S. 13). Die Dokumentation kann durch separate Produktdatenblätter zu jeder einzelnen Speise oder in tabellarischer Form erfolgen. In einer Tabelle werden dabei die einzelnen Allergene den in Zeilen aufgeführ-

ten Speisen oder Getränken durch Kreuze zugeordnet (Nuss, 2015, S. 15). Diese Form der Informationsbereitstellung ist u.a. in Betrieben mit einem großen Produktsortiment sinnvoll, wenn in der Theke kein Platz für eine direkte Kennzeichnung vorhanden ist, wenn Ware direkt aus einer Auslage vom Fachpersonal verkauft wird oder wenn Kunden frei aus verschiedenen Speisen und Komponenten wählen können, wie bei einem Free-Flow-System in der GV oder in Betrieben, die keine Speisekarte oder ein häufig wechselndes Speiseangebot haben (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 64; AELF, 2015, S. 13; DEHOGA Bundesverband, 2004, S. 6). Es handelt sich um eine relativ flexible Möglichkeit, die Kennzeichnung umzusetzen. In der GV werden Kladden bereits häufig zur Zusatzstoffdokumentation verwendet, sodass diese nur um die enthaltenen Allergene ergänzt werden müsste (AELF, 2015, S. 13). Wird diese Informationsmethode vom LMU gewählt, muss der Ordner für den Kunden leicht zugänglich sein (§ 4 Abs. 3 Satz 2 Nr. 4 LMIDV) und es muss zusätzlich in einem Aushang darauf hingewiesen werden (§ 4 Abs. 3 Satz 5 LMIDV).

### **3.2.2 Mündliche Auskunft**

Die LMIDV erlaubt dem LMU auch die mündliche Form der Informationsübermittlung über die enthaltenen Allergene an den Verbraucher (§ 4 Abs. 4 LMIDV). Allerdings ist die Möglichkeit an einige Bedingungen geknüpft. Die Information muss durch einen hinreichend unterrichteten Mitarbeiter erfolgen (§ 4 Abs. 4 Satz 1 LMIDV). Zudem muss die Auskunft auf Nachfrage des Verbrauchers unverzüglich und vor der Kaufentscheidung und Übergabe des LM erfolgen (§ 4 Abs. 4 Satz 2 Nr. 1 LMIDV). Darüber hinaus muss der LMU die Informationen zusätzlich schriftlich dokumentiert z.B. in Form einer Kladde vor Ort vorliegen haben (§ 4 Abs. 4 Satz 2 Nr. 2 LMIDV). Die schriftliche Allergendokumentation muss für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Verbraucher leicht zugänglich sein (§ 4 Abs. 4 Satz 2 Nr. 3 LMIDV). Eine weitere Voraussetzung besteht darin, dass wie bei der Kladde auch in irgendeiner Form separat darauf hingewiesen wird, dass die Information mündlich erfolgt (§ 4 Abs. 4 Satz 3 LMIDV). Zusätzlich ist aber auch ein Hinweisschild für die Kladde erforderlich. Es ist vorgeschrieben, dass diese Information an einer gut sichtbaren Stelle platziert ist, deutlich und gut lesbar sein muss und ebenfalls nicht durch Angaben, Bildzeichen oder sonstiges Material verdeckt oder unkenntlich gemacht werden darf (§ 4 Abs. 4 Satz 3 und 4 LMIDV). Dazu würde sich z.B. ein Hinweisschild oder ein Aufkleber anbieten, der auf die mündliche Information und die Art der schriftlichen Dokumentation hinweist (Wetzel, 2015, S. 9).

Die Möglichkeit der mündlichen Allergenauskunft wird viel diskutiert, mit teils gänzlich konträren Meinungen (vgl. 5.3). Zumindest erscheint sie angesichts der spezifischen Um-

stände des Angebots loser Ware in Handwerk, Handel und Gastronomie in Kombination mit einer Kladde sachgerecht (Hartwig, Horst, 2013, S. 355). Diese Erlaubnis der Informationsweitergabe kommt insb. Betreibern von Marktständen oder mobilen Verkaufsstätten zugute (Salewski, 2014). Auch ist diese Kennzeichnungsmöglichkeit bei Gaststätten mit stark wechselndem Angebot oder bei Buffets mit Bedienung wie z.B. in Betriebskantinen sinnvoll, ganz allgemein gesagt dort, wo ein direkter Kontakt zum Kunden besteht (Ronge, Macho, Kvarda, 2015, S. 127).

### **3.2.3 Elektronische Informationsangebote**

Die LMIDV erlaubt auch eine elektronische Unterrichtung (§ 4 Abs. 3 Satz 2 Nr. 4 LMIDV). Prinzipiell kann auf so eine computerbasierte Lösung zurückgegriffen werden, wenn sie den Anforderungen einer schriftlichen Kennzeichnung genügt. Ein Beispiel hierfür sind u.a. digitale Speisepläne über Intranet-Anwendungen, Smartphone Apps, elektronische Infotafeln, Bestellterminals mit Touch-Displays und Tablets (AELF, 2015, S. 14). Dazu gibt es auch die Möglichkeit der Nutzung einer digitalen Infosäule oder spezieller Kassen- und Waagensysteme (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 58). Für diese Form der Informationsbereitstellung gilt ebenfalls, dass bei dem LM oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden muss, dass die Angabe in dieser Form erfolgt (§ 4 Abs. 3 Satz 5 LMIDV). Auch hier müssen die Angaben für den Verbraucher leicht und direkt zugänglich sein (§ 4 Abs. 3 Satz 2 Nr. 4 LMIDV). Ein großes Problem bei der digitalen Kennzeichnung ist die Technik selbst bzw., dass man sich auch auf sie verlassen muss. Versagt diese, muss trotzdem in anderer Form die Kennzeichnung sichergestellt werden. Ferner lassen sich technische Probleme oftmals nicht in kurzer Zeit beheben.

### **3.2.4 Kennzeichnung bei Fernabsatz**

Werden nicht vorverpackte LM mithilfe von Fernkommunikationsmitteln abgegeben, sind die LMU auch hier gesetzlich verpflichtet, die Kunden über die Allergene zu informieren (DEHOGA Bundesverband, 2004, S. 16). Fernabsatz liegt immer dann vor, wenn zwischen Käufer und Verkäufer kein direkter Kontakt besteht, also die Vertragsparteien bei der Anbahnung oder dem Abschluss eines Vertrags nicht körperlich anwesend sind. Fernkommunikationsmittel sind dabei alle Kommunikationsmittel, die hierfür eingesetzt werden können wie z.B. Briefe, Kataloge, Telefonanrufe, E-Mails, über den Mobilfunkdienst versendete Nachrichten (SMS) sowie Rundfunk und Telemedien (§ 312c Abs. 2 BGB). Zum Fernabsatz zählen v.a. Bestellungen per Telefon oder Internet bei Lieferdiens-

ten. Grds. sind dabei die gleichen Informationen bereitzustellen wie im Gastgewerbe oder Einzelhandel (Nuss, 2015, S. 11).

Gem. Art 14 Abs. 2 i.V.m. Abs.1 LMIV müssen die enthaltenen Allergene auch hier für den Kunden sowohl vor der verbindlichen Bestellung als auch zum Zeitpunkt der Lieferung einsehbar sein (Hagemeyer, 2015, Art. 14 LMIV, Rn. 7, S. 193; Europäische Kommission, 2013, S. 7f). Dabei müssen die Informationen für den Kunden ebenfalls leicht zugänglich sein. Die Form der Informationsbereitstellung vor dem Bestellvorgang ist nicht festgeschrieben und kann auf unterschiedliche Art und Weise erfolgen, z.B. auf Speisekarten, in Form von Flyern oder Postwurfsendungen, auf der Webseite oder bei der telefonischen Entgegennahme der Bestellung durch eine mündliche Auskunft. Es reicht beispielsweise, wenn auf der Webseite die Informationen im Warenkorb vor dem abschließenden Bestellklick zugänglich sind, entweder direkt oder über einen zusätzlich bereitgestellten, deutlich erkennbaren Link. Entscheidend ist nur, dass der Verbraucher die Möglichkeit hat, nach Kenntnisnahme der Informationen eine andere bzw. neue Wahl zu treffen oder den Bestellvorgang abubrechen. Auch für die Informationsübermittlung zum Zeitpunkt der Lieferung gibt es verschiedene Optionen. Denkbar ist dies auf der Verpackung (z.B. Pizzakarton) oder in einer Rechnungs- bzw. Bestätigungs-E-Mail (DEHOGA Bundesverband, 2014, S. 16).

### **3.3 Sanktionsmöglichkeiten und rechtliche Folgen bei Nichtumsetzung**

Gem. Art. 54 Abs. 1 Verordnung (EG) 882/2004 (KontrollVO) trifft die Behörde bei einem festgestellten Verstoß die notwendigen Maßnahmen um sicherzustellen, dass der Unternehmer die Mängel beseitigt. Bei einer fehlenden Allergen Kennzeichnung handelt es sich um einen Verstoß gegen Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV i.V.m. § 4 Abs. 2 Satz 1 LMIDV. Normalerweise wird die Lebensmittelüberwachung in diesem Fall eine amtliche Nachkontrolle durchführen (Boese, 2015, S. 8). Dabei handelt es sich um eine weitere amtliche Kontrolle, die als Folge einer Beanstandung durchgeführt wird und über die normale Kontrolltätigkeit hinausgeht und somit gebührenpflichtig ist (Art. 28 KontrollVO).

Verstöße gegen die LMIV können Straftaten sein, in den meisten Fällen wird es sich aber eher um eine Ordnungswidrigkeit (OWi) handeln (VzBv, 2015d). Eine Sanktionierung von Verstößen gegen die Allergen Kennzeichnungspflicht bei loser Ware als OWi oder gar als Straftat war bis vor kurzem in Deutschland noch nicht möglich, weshalb den LMU weder Bußgelder noch Geld- oder gar Freiheitsstrafen drohten (Hagemeyer, 2014, S. 22; Kraus, 2015, S. 12). Hintergrund ist, dass der europäische Gesetzgeber keine Sanktionen vorschreiben kann und die Sanktionierung deshalb national geregelt werden muss (Hagemeyer, 2015, Art. 7 LMIV, Rn. 28, S. 127). Es bedurfte deshalb einer nationalen Durchfüh-

rungsverordnung (BMEL, 2017). Allerdings fehlten Sanktionsmaßnahmen bei Verstößen gegen die Allergenkennzeichnung bei loser Ware in der bis vor kurzem noch gültigen Vor-ILMIEV (VzBv, 2015d).

Erst seitdem die endgültige Fassung der LMIDV am 13. Juli 2017 in Kraft getreten ist und die VorILMIEV außer Kraft gesetzt wurde, sind entsprechende Sanktionen von Seiten der Behörde für eine unzureichende oder falsche Kennzeichnung von Allergenen möglich (Rempe, Maschkowski, 2017).

Nach der LMIDV handelt es sich nun bei einem Verstoß gegen die Kennzeichnungsvorschrift bzgl. der Allergene bei loser Ware um eine OWi i.S.d. § 60 Abs. 2 Nr. 26 lit. a LFGB (§ 6 Abs. 4 Nr. 1 LMIDV), die mit einem Bußgeld bis zu 50.000 Euro bestraft werden kann (§ 60 Abs. 5 Nr. 2 LFGB). Der Regelsatz für einen derartigen Verstoß liegt laut Bußgeldkatalog in Hamburg zwischen 150 und 10.000 Euro (Hamburg, 2014).

Neben den staatlichen Sanktionen besteht für den LMU ebenfalls die Produkthaftung. Wenn etwa Allergene nicht oder falsch deklariert wurden und ein Konsument kommt zu Schaden und benötigt aus diesem Grund eine ärztliche Behandlung, muss der LMU nachweisen, dass er seiner Sorgfaltspflicht nachgekommen ist (Boese, 2015, S. 8). Bei loser Ware besteht bei einer fehlerhaften Allergenkennzeichnung ein erhöhtes Haftungsrisiko. Der LMU haftet darüber hinaus auch direkt für Fehler seiner Mitarbeiter, wenn diese unzureichend geschult waren (Foerste, 2016, S. 345). Auch durch Verbraucherschutzorganisationen und die Medien bekommen die LMU Gegenwind, da diese auch daran Interesse haben, Verstöße öffentlich zu machen (Boese, 2015, S. 8).

## **4 Allergenkennzeichnung in der Praxis**

### **4.1 Aktuelle Situation**

Die Information über Allergene erfolgt nach einer Umfrage des DEHOGA in 68,1 Prozent der Gastronomiebetriebe deutschlandweit schriftlich, bei 24,6 Prozent mündlich und nur bei 1,7 Prozent der Betriebe elektronisch. Bei der schriftlichen Umsetzung wird in knapp 33 Prozent der Betriebe eine separate Allergiker-Speisekarte vorgehalten, in 29 Prozent der Fälle existiert eine Kladden- bzw. Ordnerlösung und bei etwa 28 Prozent der befragten Gastronomen stehen die Informationen in der allgemeinen Speisekarte (DEHOGABW, 2016). Auch die Verbraucherzentralen berichten, dass die Unterrichtung am häufigsten über eine Kladder und speziell in Bäckereien über Schilder an der Ware erfolgt (VzBv, 2015b; VzS, 2015b). Gerade die meist genutzte Kladdenlösung ist die Kennzeichnungsmethode, die von verschiedenen Verbänden empfohlen wird (LGL, 2016, S. 21; Die Aka-

demie Fresenius, 2015). Die häufigste Umsetzung der Kennzeichnung in Hamburg-Harburg ist ebenfalls die Kladde und bei vorhandener Speisekarte werden häufig Fußnoten genutzt (Expertengespräch Eichmann). In Kindertagesstätten gibt es oft einen Aushang, der über den Speiseplan einer Woche informiert (Expertengespräch Rasmussen).

Allerdings zeigt sich in der Praxis, dass die Allergenkennzeichnung bei loser Ware häufig von den LMU noch nicht richtig umgesetzt wird (Expertengespräch Eichmann). In BW wurden über das Jahr 2015 von 577 im Hinblick auf die Allergenkennzeichnung beprobten losen Gerichten in der GV mit 229 ganze 40 Prozent beanstandet oder bemängelt. Besonders problematisch an diesem Ergebnis ist die Tatsache, dass 52 Prozent der Beanstandungen auf nicht deklarierte Allergene zurückzuführen sind (Waiblinger, Müller, 2016). Weitere Stichproben der Verbraucherzentralen im Jahr 2015 in unterschiedlichen Bundesländern kamen zu ähnlichen Ergebnissen und zeigten, dass die Umsetzung sehr schleppend vorangeht (VzBv, 2015c).

In Nordrhein-Westfalen (NRW) untersuchte die Verbraucherzentrale im Frühjahr 2015 in den Städten Aachen, Köln und Düsseldorf 94 Schnellgastronomiebetriebe, darunter Imbissbuden, Burger- und Dönerläden sowie Pizzerien. Bei etwa 80 Prozent der Betriebe gab es keine Hinweise zu den Allergenen. Nur 19 der untersuchten Betriebe setzten die gesetzlichen Vorgaben richtig um (VzBv, 2015b). In Sachsen ergab eine Untersuchung der Verbraucherzentrale im August 2015, dass von 60 getesteten handwerklichen LM-Betrieben, darunter 20 Fleischereien und 40 Bäckereien, 22 unvollständige oder keine Allergeninformationen gem. den gesetzlichen Regelungen zur Verfügung stellten (VzS, 2015a, S. 12). Im Land Brandenburg wurden im Sommer 2015 30 Eisdielen auf eine Allergendeklaration hin von der Verbraucherzentrale untersucht. Auch hier war das Ergebnis ernüchternd, denn mit zehn Betrieben hatte nur ein Drittel der Eisdielen die für Allergiker notwendigen Informationen zu den Allergenen parat. Hier konnte zudem noch beobachtet werden, dass in 28 von 30 Eisdielen durch mangelhafte Reinigung der Eisportionierer vor Entnahme verschiedener Eissorten neben der nachlässigen Kennzeichnung eine weitere konkrete Gefährdung für Allergiker besteht (VzB, 2015a). Ebenfalls in Brandenburg im September 2015 ergab eine Stichprobe von 31 Bäckereien und Backshops, dass zwölf keine oder keine korrekte Allergenkennzeichnung bereitstellten (VzB, 2015b). Ein Jahr später wurden in BW von 2171 beprobten losen LM immer noch 19 Prozent von der Lebensmittelüberwachung beanstandet oder bemängelt, weil sie nicht deklarierte Allergene enthielten (Waiblinger et al., 2017, S. 1).

Diese Ergebnisse zeigen, dass es noch eine beachtliche Zahl von Betrieben gibt, die Defizite bei der Kennzeichnung aufweisen, obwohl die gesetzlichen Vorgaben bereits seit Ende 2014 verpflichtend sind. Das macht deutlich, dass aktuell das Bewusstsein der Al-

lergenproblematik besonders bei Anbietern loser Ware zum Teil noch sehr gering ist (Pruban, 2015, S.12). Auch wenn diese Untersuchungen teilweise bereits über ein Jahr zurückliegen, wurden sie über einen längeren Zeitraum hinweg durchgeführt. Dabei konnte kaum eine Veränderung bzw. Verbesserung der Situation festgestellt werden. Dieses Bild hat sich zum aktuellen Zeitpunkt in der Praxis nur wenig verändert, wie die befragten LMKs berichten (Expertengespräche Eichmann, Petersen und Rasmussen).

Es muss für eine korrekte Beurteilung der gegenwärtigen Situation allerdings zwischen den unterschiedlichen Betriebsarten und -größen differenziert werden. V.a. kleineren Betrieben wie Imbissläden und Kiosken bereitet die Kennzeichnung besondere Schwierigkeiten, während eine Vielzahl der großen Betriebe der Systemgastronomie und der GV eine korrekte Allergendeklaration aufweisen können (Expertengespräch Petersen). Diese Tatsache wird auch durch die Stichproben der Verbraucherzentralen gestützt (VzBv, 2015b). In Hamburg-Harburg ergibt sich ein ähnliches Bild. Mehr als 50 Prozent der Kleinbetriebe, die LM an den Endverbraucher abgeben, haben nach der Schätzung von Thomas Eichmann keine oder eine fehlerhafte Allergen Kennzeichnung (Expertengespräch Eichmann).

Häufig begründen die LMU die Versäumnisse bei der Allergen Kennzeichnung mit dem großen zusätzlichen Aufwand, der fehlenden Zeit und damit, dass sie nicht verstehen, wie sie kennzeichnen müssen. Viele sehen aber auch nicht die Notwendigkeit einer Kennzeichnung, weil angeblich noch nie etwas passiert sei bzw. noch nie nach Allergenen gefragt wurde (Expertengespräche Eichmann, Petersen und Rasmussen). Aber auch Ausreden werden von den LMU gerne angeführt, wie z.B. „mit der Kennzeichnung wollte ich in den nächsten Tagen anfangen...“ (Expertengespräch Petersen).

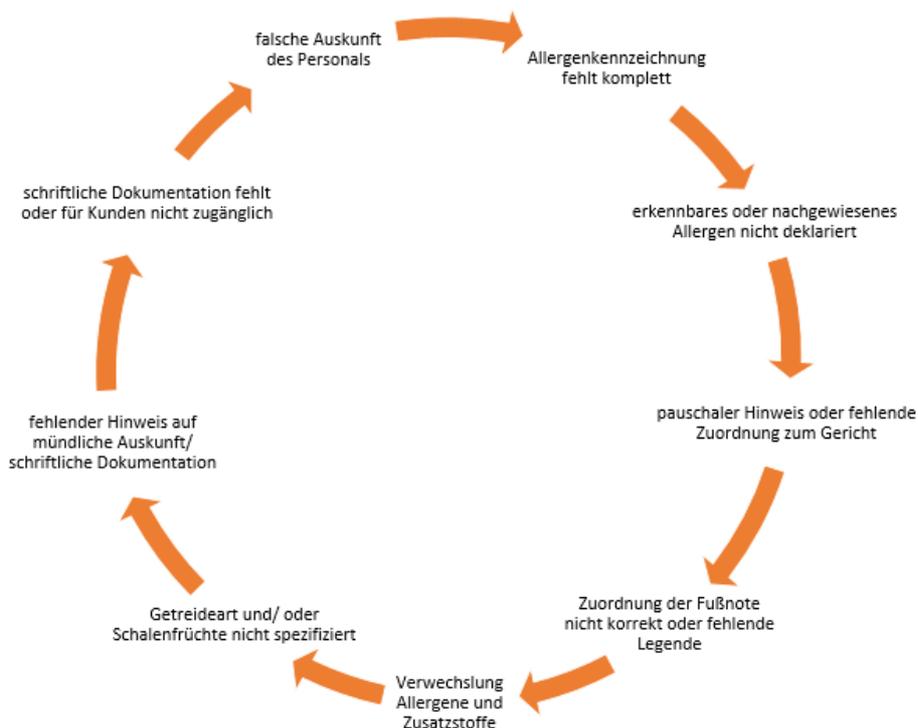
#### **4.2 Kennzeichnungsfehler**

Bei den Betrieben, die versuchen die Kennzeichnung umzusetzen, ergeben sich oftmals noch eine Reihe von Formfehlern bei der Umsetzung. Ein häufiger Fehler ist, dass die in den Speisen enthaltenen Allergene bei der Deklaration vergessen werden (Waiblinger, Müller, 2016, VzB, 2015a). Häufig passiert dies, weil in den vorverarbeiteten Convenience-Produkten enthaltene Allergene nicht übernommen bzw. auf der Verpackung übersehen werden, wie z.B. Sellerie in Brühe oder Sesam auf einem Hamburgerbrötchen, oder weil das Allergen dem LMU nicht bekannt ist, wie z.B. Lupinen (Expertengespräch Petersen). In diesem Zusammenhang wird von den LMU oftmals vergessen, dass auch offene Getränke zu kennzeichnen sind, wie z.B. Milchmodgetränke oder Wein (Expertengespräch Eichmann). Es kann auch vorkommen, dass Zutaten verwechselt werden, wie z.B. Milcheiweiß und Laktose (VzB, 2015a). Ein weiterer Fehler in der Praxis ist, dass lediglich ein pauschaler Hinweis zum Vorhandensein von Allergenen in den Speisen vorge-

nommen wird oder einige Allergene ohne eine konkrete Zuordnung zu einer Zutat oder einem Gericht ausgewiesen werden, sodass die Angabe für einen Allergiker nicht hilfreich ist (Waiblinger, Müller, 2016). Häufig werden gerade bei der Auszeichnung in Speisekarten Fehler gemacht. Hierbei kommt es vor, dass keine Legende vorhanden ist oder die Fußnoten falsch zugeordnet werden (Waiblinger, Müller, 2016). Dazu werden oft Allergene und Zusatzstoffe verwechselt oder vermischt (vgl. 4.3.6) (Expertengespräche Eichmann, Petersen und Rasmussen; Emmerich, 2015b, S. 4). Auch findet man vielfach die Angabe „enthält Gluten“ oder „enthält Schalenfrüchte“ ohne eine genauere Spezifizierung dieser Obergruppen (Waiblinger, Müller, 2016).

Bei der Umsetzung durch eine mündliche Auskunft ergeben sich auch eine Reihe von Fehlern, die in der Praxis zu beobachten sind. Dabei kommt es vor, dass die Hinweise auf die mündliche Auskunft und die schriftliche Dokumentation nicht vorhanden, verdeckt oder nicht korrekt sind (VzS, 2015b). Zu beobachten ist darüber hinaus, dass der Allergenordner nicht zugänglich ist, weil er in einem anderen Raum eingeschlossen ist oder sich nicht im Betrieb befindet (Expertengespräch Eichmann). Es kommt aber auch zu falschen Informationen durch das Personal, wie die Befragung des DAAB gezeigt hat (vgl. 2.3).

Bemerkenswert ist außerdem, dass bei den o.a. Stichproben der Verbraucherzentralen einige Betreiber und Personalkräfte in Betrieben ohne Allergenkennzeichnung knapp ein Jahr nach Einführung der Kennzeichnungspflicht nicht einmal wussten, dass eine Pflicht zur Kennzeichnung überhaupt besteht (VzB, 2015b).

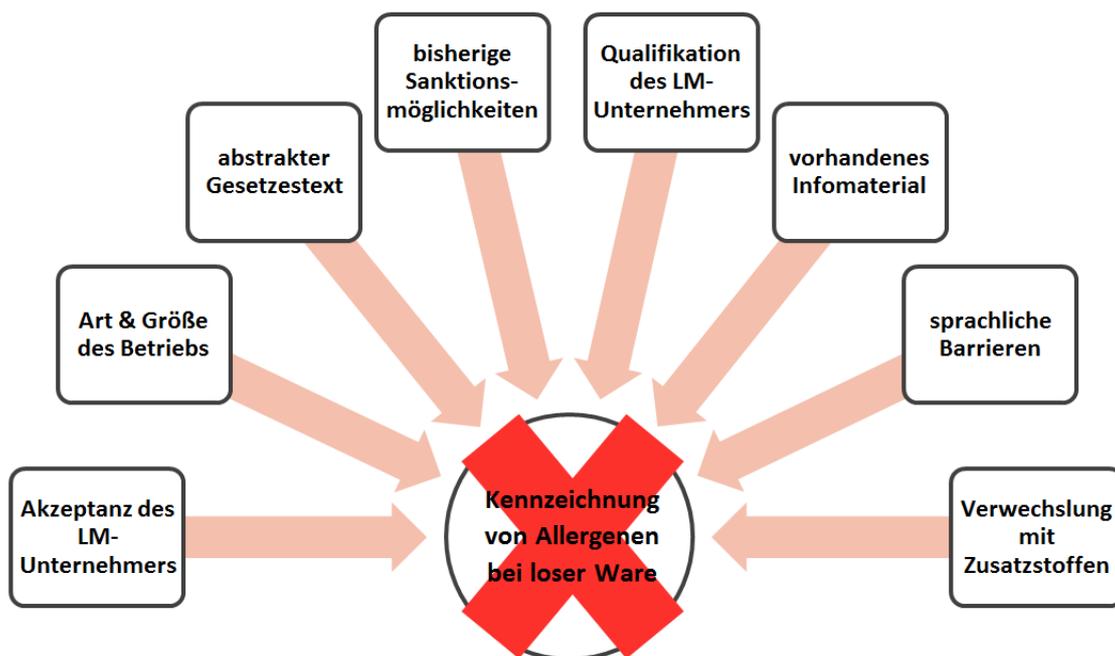


**Abbildung 5:** Fehler bei der Allergendeklaration.  
Quelle: eigene Darstellung.

## 4.3 Probleme bei der Umsetzung

### 4.3.1 Gründe für die unzureichende Allergenkennzeichnung

Die beschriebene, aktuell noch unbefriedigende Situation und die Fehler in der Praxis lassen sich nicht pauschal erklären. Die Gründe sind dabei sehr vielschichtig und stehen teilweise miteinander in einem Kausalzusammenhang (s. Abb. 6). Neben der wenig abschreckenden Wirkung aufgrund der bis vor kurzem fehlenden Sanktionsmöglichkeiten, bereitet das Verständnis des Gesetzestexts vielen LMU Schwierigkeiten. Auch das vorhandene Informationsmaterial schafft hier oftmals keine Abhilfe. Problematisch sind auch die fehlende fachliche Qualifikation des LMU oder sprachliche Barrieren, weshalb es zu Fehlern wie dem Verwechseln von Allergenen und Zusatzstoffen kommt. Auch die Art und Größe eines Betriebes ist von Relevanz bei der Frage, ob die Kennzeichnung richtig umgesetzt wird. Ein wichtiger Faktor, der ebenfalls bei der Analyse zu berücksichtigen ist, ist die Einstellung des LMU selbst gegenüber der Allergieproblematik und der Kennzeichnungsvorschrift an sich.



**Abbildung 6:** Gründe für eine unzureichende Allergenkennzeichnung.  
Quelle: eigene Darstellung.

Wichtige Gründe werden im nächsten Abschnitt genauer betrachtet. Es ist zu beachten, dass aufgrund des Rahmens der Arbeit nicht alle Gründe thematisiert werden können. Neben der Problematik der Kreuzkontamination bzw. der Spurenkennzeichnung wird beispielsweise auch die der fehlenden bzw. fehlerhaften Spezifikationen seitens der Lieferanten nicht berücksichtigt, da es sich dabei größtenteils um vorverpackte Ware handelt.

### **4.3.2 Fehlende Sanktionsmöglichkeiten**

Die Sanktionsmöglichkeiten bei einem Verstoß gegen die Allergenkennzeichnung bei loser Ware wurden bereits genau dargelegt (vgl. 3.3). Aufgrund der bis vor kurzem noch fehlenden Rechtsgrundlage zum Verhängen von Bußgeldern ergibt sich in der Praxis das Problem, dass die bis dato drohenden Strafen für LMU keine oder kaum abschreckende Wirkung hatten (Expertengespräch Eichmann). Die i.d.R. fälligen Gebühren für eine amtliche Nachkontrolle sind im Verhältnis zum anfallenden Aufwand für die Durchführung der Kennzeichnung für viele LMU verschmerzbar (Expertengespräch Eichmann). Es ist zwar fraglich, ob die meisten Unternehmer wirklich gewusst haben, dass ihnen bei einem Kennzeichnungsversäumnis keine Bestrafung droht, allerdings fällt es ihnen wahrscheinlich schon auf, wenn nach einer Beanstandung durch den LMK im Nachhinein keine Strafe verhängt wird. Es kann sich zudem unter den LMU herumsprechen, da diese sich z.T. untereinander kennen und auch über nicht verhängte Strafen sprechen (Expertengespräch Eichmann).

Vielen LMU ist darüber hinaus nicht bewusst, dass Kosten aus Ansprüchen der Produkthaftung auf sie zu kommen können, wenn ein Allergiker aufgrund eines von ihnen in den Verkehr gebrachten Produktes eine allergische Reaktion erleidet. Trügerischer Weise verlassen sich viele LMU in diesem Kontext darauf, dass bisher noch nie etwas in ihrem Betrieb passiert ist und sie angeblich noch nie von einem derartigen Vorfall in einem anderen Betrieb gehört haben (Expertengespräch Petersen). Diese Sichtweise wird dadurch untermauert, dass Kunden sich nur selten explizit nach den in den Speisen enthaltenen Allergenen erkundigen (DEHOGABW, 2016). In summa ist die Motivation für den zusätzlichen Aufwand eher gering, wenn bei einer Nichtumsetzung keine Strafen drohen und die Wahrscheinlichkeit einer faktischen Gefährdung auf den ersten Blick gering erscheint.

### **4.3.3 Interpretationsspielraum und abstrakte Gesetzesformulierung**

In der Praxis ergeben sich einige Unklarheiten bei der Auslegung der gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Umsetzung der Kennzeichnung. Das ist darauf zurückzuführen, dass die Formulierungen der VorLMIEV einen gewissen Interpretationsspielraum zuließen, der mit der Übernahme der Regelungen in die LMIDV weiterhin bestehen bleibt. Unklar ist z.B., ob das enthaltene Allergen der Einzelkomponente zugeordnet werden muss oder ob eine Kennzeichnung am Ende des gesamten Gerichts ausreicht (vgl. 3.2.1 und 4.3.9). Auch der Ort des Hinweises bzw. Aushangs ist nicht eindeutig, da nicht abschließend geklärt ist, ob z.B. auch das Verdecken durch einen anderen Kunden am Tresen unzulässig ist. Der VzBv kritisiert in diesem Zusammenhang, dass mit der LMIDV versäumt wurde, Ungereimtheiten zu beseitigen (VzBv, 2016, S. 5).

Neben der Auslegungsfrage verstehen viele LMU den Gesetzestext generell nicht oder nicht richtig, weil er sehr abstrakt wirkt (Expertengespräch Eichmann). Ein nicht selten geäußelter Kommentar einiger LMU lautet in etwa: „Man müsse erst einmal studieren, um diese Kennzeichnung hinzubekommen“ (Expertengespräch Petersen). Beide angeführten Aspekte erschweren einerseits die Allergen Kennzeichnung an sich, weil bei den LMU Unsicherheit bzgl. der richtigen Umsetzung herrscht, andererseits können sie auch zu Demotivation seitens der LMU führen. Erschwerend kommt noch hinzu, dass viele LMU als Quereinsteiger keine praktische Erfahrung im Umgang mit Gesetzestexten haben, ihnen die Grundlagen des Lebensmittelrechts nicht geläufig sind und es manchen LMU aufgrund ihrer Deutschkenntnisse zusätzlich schwerfällt, das abstrakte Gesetz zu verstehen (vgl. 4.3.4 und 4.3.5) (Expertengespräch Petersen). Der hohe Abstraktionsgrad des Gesetzestextes ist dadurch bedingt, dass er nur normative Aussagen enthält und generelle Regelungen für eine unbestimmte Vielzahl von Personen erlassen werden, die nicht jeden Einzelfall regeln können. Erläuterungen und Kommentierungen sind in einem Gesetzestext nicht erlaubt, obwohl sie das Verständnis erleichtern würden (Lötscher, 2016, S. 18f). Diese Aspekte dürfen aber keine Begründung für ein Kennzeichnungsversäumnis sein, sondern können höchstens Fehler erklären. Ferner besteht die Verständnisproblematik der abstrakt-generellen Formulierung eines Gesetzestextes sehr häufig auch in anderen Zusammenhängen (Expertengespräch Rasmussen; BMEL, 2015, S. 3). Trotz dieser Tatsachen werden andere Kennzeichnungsvorschriften wie z.B. von Zusatzstoffen trotz anfänglicher Schwierigkeiten mittlerweile meist richtig umgesetzt (Karch, 2014).

#### **4.3.4 Sprachliche Barrieren**

Neben allgemeinen Verständnisproblemen beruhen einige derartige Probleme u.U. auch auf sprachlichen Barrieren. Die Praxis zeigt häufig, dass ausländische Gewerbetreibende aufgrund fehlender Deutschkenntnisse Schwierigkeiten haben, die lebensmittelrechtlichen Regelungen umzusetzen, weil es für sie schwieriger ist, diese zu verstehen (Expertengespräch Petersen; Expertengespräch Eichmann). Aus dieser Beobachtung in der Praxis lässt sich ableiten, dass dieser Punkt auch bei der Umsetzung der Allergen Kennzeichnung von Bedeutung sein könnte. Es gibt bis jetzt allerdings noch keine empirischen Studien, die eine direkte Kausalität zwischen den Sprachkenntnissen und der Umsetzung von lebensmittelrechtlichen Anforderungen untersucht haben, weshalb an dieser Stelle keine pauschalen Aussagen getroffen werden sollen. Es gibt aber eine Reihe von Indizien, die zumindest indirekt darauf hindeuten, dass diese sprachlichen Barrieren eine Rolle spielen könnten. Eine Tatsache ist, dass sich immer häufiger Menschen mit Migrationshintergrund selbständig machen. Allein 2009 waren Ausländer nach einer Studie der Beraterfirma

Evers & Jung für das Bundeswirtschaftsministerium mehr als dreimal so „gründungsfreudig“ wie Deutsche (Öchsner, 2011). Gerade der Anteil der Selbstständigen mit Migrationshintergrund im Handel und Gastgewerbe liegt mit fast 30 Prozent aller Selbstständigen deutlich über dem Anteil der Selbstständigen ohne Migrationshintergrund (Sachs et al., 2016, S. 19). Hier zeigt sich v.a. bei Selbstständigen aus den ehemaligen Anwerbestaaten wie der Türkei, Italien oder Griechenland, dass sie mit einem Anteil von fast 60 Prozent ihre Unternehmen vornehmlich im Gastgewerbe und Handel gründen, während nur knapp 20 Prozent der selbstständigen Deutschen in diesen Bereichen tätig sind. Darüber hinaus gründen Migranten aus den ehemaligen Anwerbestaaten zu mehr als 80 Prozent Kleinbetriebe (Tolciu, Schaland, 2008, S. 540), also die Art von Betrieben, bei denen die Allergenkennzeichnung häufiger nicht oder nicht korrekt umgesetzt wird als bei großen Betrieben (vgl. 4.1 und 4.3.7). Ein zentraler Punkt, der diese Kausalkette letztendlich verbindet ist, dass nach einer Studie des DIHK die Deutschkenntnisse von 37 Prozent der befragten Existenzgründer mit Migrationshintergrund für das Geschäftsleben nicht ausreichend sind (DIHK, 2008, S. 15f). Es ist davon auszugehen, dass diese Problematik v.a. auf LMU zutrifft, die noch nicht lange in Deutschland leben.

Neben größeren Schwierigkeiten beim Verständnis des Gesetzestextes könnten ausländische LMU Probleme bei der Übertragung der Allergene von Verpackungen im Rahmen der Rezeptdokumentation haben. Es können Übersetzungsfehler entstehen, weil ihnen gewisse Bezeichnungen nicht bekannt sind und sie deswegen von ihnen nicht als Allergen identifiziert werden. Auch bei der Kommunikation mit dem LMK kann es zu Schwierigkeiten kommen, weil Erklärungen bzgl. der Kennzeichnungsumsetzung von den nicht deutschsprachigen LMU möglicherweise nicht richtig verstanden werden. Weiterhin kann es zu Kommunikationsproblemen mit den Gästen und zu unbeabsichtigt falschen Auskünften kommen, weil neben den LMU auch der Anteil der ausländischen sozialversicherungspflichtig Beschäftigten mit 27 Prozent im Bereich der Gastronomie und Hotellerie so hoch ist wie in keinem anderen Wirtschaftszweig (DEHOGA, 2015).

#### **4.3.5 Fehlen von fachlicher Qualifikation**

Ein weiteres mögliches Problem in der Praxis ist die fehlende fachliche Qualifikation vieler LMU. Durch die Medien wie z.B. das Fernsehen werden viele Menschen, die mit LM vorher nichts zu tun hatten, motiviert, aus dem Stand ihren eigenen Gastronomiebetrieb zu eröffnen (Döblitz, 2016, S. 8). Gerade unter den Betreibern kleiner Betriebe im Gastgewerbe befinden sich viele Quereinsteiger (Expertengespräch Petersen). Dadurch sinkt die Kompetenz vieler LMU während die gesetzlichen Anforderungen an Gastronomen auch bzgl. der Produktkennzeichnung immer anspruchsvoller werden (Döblitz, 2016, S. 8).

Die bürokratischen Hürden für die Eröffnung einer Speisewirtschaft sind sehr niedrig. Tatsächlich muss jemand, der eine Gaststätte eröffnen möchte, keine fachliche Qualifikation nachweisen. Es gibt zwar mit der Gaststättenunterrichtung, die im Volksmund häufig als „Frikadellenschein“ bezeichnet wird (Expertengespräch Petersen), ein vorgeschriebenes vierstündiges Seminar nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes (GastG), in dem die Existenzgründer über Grundzüge der gaststättengewerblichen Tätigkeit wie z.B. lebensmittelhygienerechtliche Vorschriften und das Jugendschutzgesetz informiert werden, um eine Erlaubnis zur Eröffnung einer Gaststätte zu erhalten. Das Betreiben einer Gaststätte ist allerdings nur dann überhaupt erlaubnispflichtig, wenn Alkohol ausgeschenkt wird (HK Hamburg, o.J.). Für die Abgabe von LM wird keine Erlaubnis verlangt, sondern auf die „Sorgfaltspflichten“ der LMU gesetzt, obwohl von unsachgemäß behandelten LM ein hohes Gesundheitsrisiko ausgehen kann (Heegardt, 2005). Für den Umgang mit LM ist lediglich die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorgeschrieben. Genau hier liegt eines der Probleme, welches sich auch in der ungenügenden Allergenkennzeichnung widerspiegelt. Oftmals sind „selbstberufene“ LMU, die einen anderen Beruf erlernt haben, nicht qualifiziert genug, um sicherzustellen, dass die komplexen Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt werden. Darüber hinaus haben sich viele dieser LMU häufig auch nicht ausreichend mit den gesetzlichen Regelungen auseinandergesetzt (Döblitz, 2016, S. 8). LMK Jens Petersen meint, dass viele Quereinsteiger kein Gefühl für LM haben. Das bedeutet, dass ihnen häufig Kenntnisse zur Warenkunde, sachgemäßen Verarbeitung, Basishygiene oder gesetzlichen Regelungen fehlen und sie sich oft bei der Einhaltung der Anforderungen bzgl. des Verbraucherschutzes überfordert fühlen (Expertengespräch Petersen). Aus diesen Gründen können sich Fehler bei der Kennzeichnung einschleichen. Sie erkennen z.B. manche LM bzw. Zutaten nicht als Allergene, verwechseln sie mit Zusatzstoffen oder übertragen sie fehlerhaft von Vorprodukten. Ein Deklarationsfehler, der höchstwahrscheinlich auf fehlende Fachkenntnisse zurückzuführen ist, ist z.B. der Hinweis zu einem Dinkelvollkornbrot als „für Weizenallergiker geeignet“. Dieses Beispiel zeigt sehr anschaulich, dass fehlende Fachkenntnisse für einen Allergiker im Zweifelsfall zu einer realen Gesundheitsgefahr werden können (LGL, 2016, S. 31). Manche LMU versuchen die Kennzeichnung irgendwie umzusetzen ohne wirklich zu wissen, was ein Allergen, geschweige denn eine Allergie ist und welche Folgen von einer falschen Information für einen Allergiker ausgehen können (Expertengespräch Eichmann). Einige nehmen die Allergenkennzeichnung aufgrund des fehlenden Hintergrundwissens auch nicht immer ganz ernst (Expertengespräch Petersen). In vielen Fällen haben die LMU aufgrund fehlender Kenntnisse des Lebensmittelrechts keine konkrete Vorstellung, wie sie die Vorgaben der LMIDV umsetzen können und wie z.B. eine Liste zur Dokumentation der Allergene aussehen könnte. Das verdeutlicht, warum die Allergendeklaration für viele un-

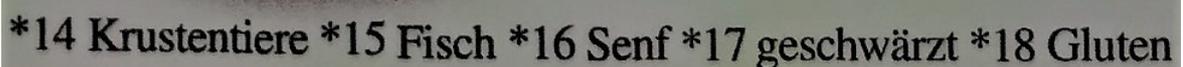
gelernte LMU einen größeren Aufwand darstellt, den sie selbst als enorme, nicht allein überwindbare Hürde wahrnehmen (Expertengespräch Petersen).

Ein weiteres Problem besteht darin, dass es sich bei den Mitarbeitern in der Gastronomie sowohl im Service als auch in der Küche aufgrund fehlender Fachkräfte und aus Kostengründen nicht selten um ungelerntes Personal handelt (Expertengespräch Petersen). Bei den ungelernten Servicekräften besteht eine erhöhte Gefahr, dass sie dem Gast aufgrund fehlender Fachkenntnisse in Stresssituationen ohne Rückversicherung eine falsche Auskunft erteilen (vgl. 5.3). Auch bei fachfremdem Küchenpersonal kann es passieren, dass Standardrezepturen teilweise nicht eingehalten werden, die Dokumentation von Zutaten vergessen wird oder es durch einen unsachgemäßen Umgang mit dem LM zu Kreuzkontaminationen kommt (Expertengespräch Petersen).

#### **4.3.6 Verwechslung mit Zusatzstoffen**

Bei der Kennzeichnung kommt es auch häufig vor, dass Zusatzstoffe und Allergene miteinander verwechselt oder vermischt werden (Emmerich, 2015b, S. 4). Das Resultat ist, dass beide Stoffklassen entweder zusammen in einer Liste angegeben werden, ohne dass für beide Kennzeichnungselemente ein eigener Fußnotenapparat verwendet wird oder es tauchen vereinzelt Zusatzstoffe in der Allergenliste auf oder umgekehrt. Zudem sind beide Listen häufig auch nicht vollständig, weil Allergene oder Zusatzstoffe vergessen werden (Expertengespräch Eichmann). Das kann für den Kunden bzw. Allergiker sehr verwirrend sein, weil er nicht weiß, welche Allergene enthalten sind (ZDH, 2014, S. 2). Aus diesem Grund fordert der DAAB eine klare Abgrenzung von Allergenen und Zusatzstoffen bei der Fußnotenlösung (vgl. 5.2) (Oppermann, 2014).

In dem folgenden Beispiel eines Preisverzeichnisses einer Pizzeria ist zu sehen, dass die Zusatzstoffangabe „geschwärzt“ unter den Allergenen aufgeführt ist (s. Abb. 7). Zudem ist hier inkorrekterweise die Bezeichnung Gluten nicht weiter ausdifferenziert.



**\*14 Krustentiere \*15 Fisch \*16 Senf \*17 geschwärzt \*18 Gluten**

**Abbildung 7:** Vermischung von Allergenen und Zusatzstoffen.  
Quelle: eigenes Foto.

Zu einer Vermischung kommt es i.d.R. dann, wenn LMU den Unterschied zwischen Allergenen und Zusatzstoffen nicht kennen (Expertengespräch Rasmussen). Problematisch sind dabei auch die beiden unterschiedlichen gesetzlichen Grundlagen, LMIVD und Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), die einige LMU zusätzlich verunsichern. Abhilfe könnte hier eine Integration der ZZuV in die LMIDV schaffen (ZDH, 2014, S. 2).

#### 4.3.7 Art und Größe des Betriebes

In den Stichproben der Verbraucherzentralen hat sich bereits angedeutet, dass gerade größere Betriebe wie die Systemgastronomie (z.B. McDonalds) oder große Unternehmen der GV wie Mensen die Kennzeichnung größtenteils richtig umsetzen und gerade bei kleineren Betrieben wie Imbissbetrieben oder bürgerlichen Restaurants Nachholbedarf besteht (vgl. 4.1) (VzBv, 2015b). Diese Erkenntnis wird von den befragten LMKs bestätigt (Expertengespräche, Eichmann, Petersen und Rasmussen). Es lässt sich daraus schließen, dass eine funktionierende Allergen Kennzeichnung bei loser Ware derzeit auch mit der Größe und der Art des Betriebes zusammenhängt. Dabei sind sowohl die Anzahl der Mitarbeiter als auch die räumlichen Gegebenheiten von Bedeutung. Ein Kleinbetrieb ist per Definition ein Betrieb, in dem regelmäßig weniger als zehn Mitarbeiter beschäftigt sind (Wichert, o.J.). Es ist dort häufig auch sehr wenig Platz vorhanden (Expertengespräch Petersen). Aufgrund der geringen Mitarbeiterzahl ist der LMU oft auf sich allein gestellt und muss viele Aufgaben selbst übernehmen, die in großen Betrieben auf mehrere Mitarbeiter verteilt werden. Die Bewältigung des Tagesgeschäfts steht im Fokus und Aufgaben, die nicht dringlich erscheinen, werden auf unbestimmte Zeit verschoben. So z.B. auch die Allergen Kennzeichnung, in die sich der LMU erst einmal einarbeiten müsste, wofür ihm im stressigen Tagesgeschäft aber oft die Zeit fehlt (Expertengespräch Petersen). Die Seltenheit eines konkreten Allergenvorfalles trägt ebenfalls dazu bei, dass das Thema in den Hintergrund rückt (Expertengespräch Rasmussen). Außerdem kommt an dieser Stelle auch wieder die bereits behandelte Qualifikationsproblematik bei Quereinsteigern zum Tragen (vgl. 4.3.5). In der Kleingastronomie ist die Frequenz der Betreiberwechsel sehr hoch und die neuen, oft ungelernten Betreiber fangen immer wieder von vorne an, sodass die Allergen Kennzeichnung meist auf der Strecke bleibt und immer ein Thema bleibt (Expertengespräch Rasmussen).

Aufgrund der oft sehr beengten räumlichen Situation in Bäckereien oder kleineren Restaurants und eine damit teilweise nicht vorhandene räumliche Trennung verschiedener Prozesse erhöht sich die Gefahr einer Kreuzkontamination (Expertengespräch Petersen). Größere Betriebe der Systemgastronomie zeichnen sich zudem durch einen höheren Grad der Professionalisierung aus. Sie haben häufig ein Allergenmanagement, das sich gezielt mit der Umsetzung gesetzlicher Vorgaben beschäftigt, während viele kleinere Betriebe von der Produktion über den Verkauf bis hin zu den Kennzeichnungsregeln alles selbst meistern müssen (Expertengespräch Petersen). Betriebe der Systemgastronomie haben im Gegensatz zu vielen Kleinbetrieben die drei Jahre Karenzzeit bis zur Kennzeichnungseinführung genutzt, um sich auf die Kennzeichnungspflicht vorzubereiten (Bächle, 2015). Zudem erfolgt die Speisezubereitung in großen Betrieben schon seit Jah-

ren nach Standardrezepturen, was die Allergenkennzeichnung von Anfang an vereinfacht hat (Emmerich, 2015a, S. 2). Auch die anderen finanziellen Möglichkeiten größerer Betriebe spielen eine Rolle, um die Kennzeichnung professionell im Rahmen eines Qualitätsmanagements anzugehen (Expertengespräch Petersen).

#### **4.3.8 Fehlende Akzeptanz seitens der LMU**

Neben dem Verständnis ist auch die Akzeptanz hinsichtlich der Kennzeichnungspflicht von Allergenen seitens der LMU nicht besonders groß und somit auch nicht ihre Bereitschaft, diese schnell und korrekt umzusetzen (Expertengespräch Rasmussen). Eines der Akzeptanzprobleme ist ein Phänomen, das nicht in der einschlägigen Literatur dokumentiert ist, aber hier trotzdem angeführt werden soll, da es meist nur in der Praxis bei Kontakt mit einigen LMU zum Tragen kommt. Es betrifft nach Aussagen der LMK vorwiegend alteingesessene Gastronomen oder Landwirte mit einer eingeschränkten Sicht zum Gesellschaftswandel (Expertengespräch Eichmann und Rasmussen). In ihrer Weltanschauung ist eine Allergie bzw. eine NMU eine Form von Schwäche oder Aufmerksamkeitsdefizit einzelner Gesellschaftsmitglieder. Häufig wird von ihnen in diesem Zusammenhang das Argument genannt, dass man früher auch alles essen konnte und man angeblich keine Allergien kannte. Allergiker werden von ihnen z.T. salopp als „Spinner“ abgetan und NMU als eine Art Modeerscheinung, die eine Verweichlichung der Gesellschaft widerspiegelt (Expertengespräch Eichmann). Sie haben häufig die Einstellung, dass jemand, der ein LM angeblich nicht verträgt, nachfragen kann bzw. selber wissen muss, was er essen kann und welchen Lokalitäten er besser fern bleiben sollte (Expertengespräch Rasmussen). Sie sehen die Verantwortung für den Schutz dementsprechend nur beim Allergiker selbst und nicht bei den LMU. Diese Gewerbetreibenden suchen meist nicht einmal nach Ausreden für die fehlende Kennzeichnung, sondern stehen offen dazu, dass sie „Verweigerer“ sind (Expertengespräch Eichmann). Ein bekannter „Verweigerer“ der Allergenkennzeichnung, der eine ähnliche Meinung vertritt, ist der Koch Vincent Kling. Er gibt selbst an, Gluten-Allergikern zu empfehlen, mal ein Stück von seinem seit vierzig Jahren unveränderten Dinkelbrot zu probieren und bezeichnet Allergiker als „unglückliche Menschen“, „denen irgendetwas fehlt“ (Kantereit 2016).

Es gibt aber auch LMU, die die Kennzeichnung nicht aufgrund von Vorurteilen ablehnen, sondern wegen des Mehraufwandes oder weil sie sich in ihrer Kreativität eingeschränkt fühlen (Werksnies, 2014b). Sie monieren in erster Linie die zusätzliche Arbeit für die Erfassung und Auszeichnung der Allergene, allerdings müssen sie sowieso auch die Zusatzstoffe kennzeichnen. Dabei besteht die Möglichkeit, dass sie die bereits

vorhandene Dokumentation nutzen und diese um die Allergene ergänzen, wodurch der Aufwand verringert wird (vgl. 3.2.1 Nr. 4). Darüber hinaus fühlen sich viele Gastronomen durch die Kennzeichnung gerade in ihrer Kreativität beim Kochen eingeschränkt. Sie können nicht einfach spontan eine neue Kreation ausprobieren, weil in diesem Fall die gesamte Speiseauszeichnung aktualisiert werden muss (Peters, 2014). Die Ablehnung ist in diesem Fall wahrscheinlich rational zumindest ansatzweise nachvollziehbar (Expertengespräch Rasmussen), jedoch steht in diesem Fall das öffentliche Interesse des Gesundheitsschutzes über dem Mehraufwand einzelner Gastronomen. Außerdem könnte durch ein Umdenken, die Kreativität bereits bei der Rezepterstellung eingesetzt werden (Emmerich, 2014b, S. 4).

#### **4.3.9 Vorhandenes Informationsmaterial**

Das vorhandene Informationsmaterial zum Thema Allergen Kennzeichnung scheint ebenfalls Defizite aufzuweisen. Es hat sich gezeigt, dass sich die LMU selbst mehr Informationen bzgl. der Umsetzung wünschen. In einer Umfrage mit 473 Verantwortlichen des Außer-Haus-Marktes gaben immerhin etwa 54 Prozent an, dass mangelhafte Informationen sie vor sehr große Probleme gestellt haben, 26 Prozent sagten, dass es sie zumindest vor Probleme gestellt hat und gerade einmal 7,5 Prozent empfanden das Informationsmaterial als ausreichend (Statista, 2015; GVmanager, 2015, S. 14). Auch die Tatsache, dass das Merkblatt von der Stadt Hamburg zu dieser Thematik gerne von den LMU entgegen genommen wird (Expertengespräch Rasmussen), verdeutlicht das Interesse seitens der LMU an weiteren Informationsmaterialien. Dieses Bedürfnis resultiert sicherlich auch aus den vorher beschriebenen Problematiken bzgl. der Unsicherheit bei der Kennzeichnungsumsetzung, fehlender fachlicher Qualifikation und sprachlicher Barrieren unter den Gewerbetreibenden (vgl. 4.2.2 bis 4.2.4). Es verdeutlicht zudem die Wichtigkeit von adäquaten Informationsmaterialien als unterstützender Faktor.

Es gibt eine Reihe von Informationsblättern (meist herausgegeben von Städten oder Gemeinden) und auch einige Leitfäden (z.B. DEHOGA, Hygiene-Netzwerk, Beste, Osiander, Steinröder etc.), die sich allesamt diesem Thema angenommen haben. Häufig sind die Merkblätter sehr kurz und allgemein gehalten und gehen nicht auf spezifische Fragen ein. Bei den vorhandenen Leitfäden liegt das Problem im Umfang und der Fülle an bereitgestellten Informationen. Sie beschränken sich nicht darauf, den LMU die Kennzeichnungsmöglichkeiten näherzubringen, sondern thematisieren noch viele zusätzliche Punkte wie eine betriebliche Allergenpolitik, Pläne für Notfallsituationen, Risikoanalysen sowie Tipps für Ersatzzutaten etc. Auch wenn diese Aspekte selbstverständlich ebenfalls sehr wichtig sind, erhöhen sie doch den Umfang des Informationsmaterials und gehen sehr ins Detail.

Sie richten sich thematisch eher an größere Betriebe. Für Kleinbetriebe, die generell Probleme haben eine Kennzeichnung von Allergenen überhaupt zu etablieren, sind sie eher ungeeignet. Erschwerend kommt hinzu, dass in einigen der Leitfäden konträre Aussagen zu Kennzeichnungsmöglichkeiten getroffen werden. Während z.B. auf der einen Seite die Meinung vertreten wird, dass eine pauschale Kennzeichnung des Gerichts nicht in Ordnung ist (Reiner, 2015, S. 24f), ist auf der anderen Seite vielen Beispielspeisekarten aus Leitfäden zu entnehmen, dass eine Kennzeichnung des Gerichtes ausreicht (z.B. AELF, 2015, S. 11f; Chefs Culinar, 2015, S. 17). So wird die Umsetzung nur zusätzlich erschwert und die LMU weiter verunsichert.

## **5 Diskussion verschiedener Verbesserungsmöglichkeiten**

### **5.1 Sanktionierung bei Kennzeichnungsverstößen**

Aufgrund der bisher kaum abschreckenden Wirkung möglicher Strafen (vgl. 3.3 und 4.3.2) war die Schaffung einer Rechtsgrundlage mit verschärften Sanktionierungsmöglichkeiten notwendig. Diese Grundlage wurde vom Gesetzgeber zwar bereits 2014 mit dem ersten Entwurf der LMIDV geschaffen, trat allerdings nie endgültig in Kraft. Seitdem die LMIDV nun die VorlLMIDV, die keine Sanktionierungsmöglichkeiten vorsah, abgelöst hat, können Verstöße gegen Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV i.V.m. § 4 Abs. 2 Satz 1 LMIDV nun mit Bußgeldern geahndet werden. Dem DAAB geht dies allerdings noch nicht weit genug. Er fordert die Abgrenzung von anderen Kennzeichnungsdelikten aufgrund des Gesundheitsschutzes für die Allergiker und somit höhere Strafen (Oppermann, 2014). Eine differenzierte Sanktionierung scheint allerdings schwierig, da alle Kennzeichnungsvorschriften im Kern die gleiche Zielsetzung verfolgen und in der Praxis dementsprechend mit hohen Widerständen zu rechnen ist (Expertengespräch Eichmann). Der DEHOGA kritisiert z.B. jetzt schon die durch die LMIDV vorgesehenen Bußgelder und hält sie für unverhältnismäßig (DEHOGA Bundesverband, 2016, S. 2).

Der Vorteil einer Sanktionierung von Kennzeichnungsverstößen besteht v.a. darin, dass den LMU die Bedeutung der Allergen Kennzeichnung verdeutlicht wird und der Druck auf sie erhöht wird. Monetäre Strafen können gerade kleineren Unternehmen, bei denen am häufigsten Probleme auftreten, finanziell wehtun. Aus diesem Grund kann die rechtliche Sanktionierungsmöglichkeit als Fundament zur Etablierung weiterer Maßnahmen gesehen werden. In Fällen, in denen der Dialog mit dem LMU versagt und Aufklärungsarbeit und Informationsmaterialien häufig wenig bewirken (vgl. 4.3.8), ist die Möglichkeit einer Sanktionierung sehr wichtig, da hier über den konfrontativen Ansatz mit Geldstrafen zumindest sichergestellt werden muss, dass die Kennzeichnung korrekt umgesetzt wird, auch wenn

dadurch die Einstellung des LMU nicht grundlegend geändert werden kann. Ist ein LMU einfach überfordert oder versteht die Kennzeichnung aufgrund seiner fehlenden Qualifikation nicht, sollte vorerst auf einen kooperativen Ansatz in Form von Informationsmaterialien (vgl. 5.7) oder Schulungen (vgl. 5.4) gesetzt werden (Kraus, 2015, S. 13). Erst wenn keine Verbesserung erreicht wird, sollten Sanktionierungen in Betracht gezogen werden. Bußgelder wirken leider meist nicht nachhaltig und bekämpfen nicht die eigentlichen Ursachen. Zur Sicherung der Nachhaltigkeit sind weitere Maßnahmen erforderlich, mit denen die wesentlichen Probleme im Hinblick auf Qualifikation, Sprache, Akzeptanz und Verständnis angepackt werden können.

## **5.2 Konkretisierung der gesetzlichen Vorgaben**

Es besteht weiterhin die Notwendigkeit, Unklarheiten durch Konkretisierung der gesetzlichen Vorgaben zu beseitigen. Eine Möglichkeit zur Vereinfachung liegt dabei in der Codierung der Fußnoten. Es könnten z.B. einheitliche und allgemeingültige Fußnoten für die Kennzeichnung von Speisekarten oder Preisverzeichnissen vorgegeben werden (Oppermann, 2014; VzBv, 2016, S. 5). Es könnte ein intuitiv verständlicher Fußnotenapparat mit folgenden Abkürzungen festgelegt werden, der die uneinheitliche Codierung mit Zahlen und Buchstaben ersetzt: z.B. „M“ für Milch, „Hs“ für Haselnuss oder „So“ für Soja (VzBv, 2016, S. 5). Diese Verschlüsselung ist leichter verständlich, da sie an die Anfangsbuchstaben der Hauptallergene angelehnt ist. Eine Verwechslung von Fußnoten wie I und J wäre so ausgeschlossen (AELF, 2015, S. 9). Somit würde man auch dem Wunsch der Allergiker entsprechen, dass die Kennzeichnung einheitlich ist und ihnen die Unsicherheit nehmen (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 35). Ferner wird die Abgrenzung zu den Zusatzstoffen deutlicher, welche mit Zahlen codiert werden (Oppermann, 2014). Auch der Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie (AK-DidA), der der Verwendung von Fußnoten prinzipiell skeptisch gegenüber steht, fordert eine standardisierte Codierung, die sich deutlich von der Zusatzstoffkennzeichnung unterscheidet (Binder et al., 2014, S. 2). Zudem können LMU die Kennzeichnung so leichter umsetzen, da sie sich bei Schwierigkeiten untereinander helfen können, weil die Fußnoten für alle einheitlich sind.

Auch eine verpflichtende Verwendung von Piktogrammen bzw. Symbolen neben den Zahlen und Buchstaben könnte sinnvoll sein, da bei Verständnisproblemen bzgl. der Codierung das Allergen trotzdem entschlüsselt werden kann. Ein weiterer Vorteil ist die sprachunabhängige Darstellung, sodass auch Kinder und Nicht-Muttersprachler das Allergen entziffern können (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 77). Hierbei ist v.a. die Kombination aus Klarnamen und Symbolen sinnvoll (Poschwatta-Rupp, 2015, S. 32). Diese Maßnahme würde ebenfalls einem weiteren Wunsch der Allergiker nach einer besseren Verständlichkeit

entsprechen (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 35). Eine Gefahr besteht aber auch hier in der Fehlinterpretation ähnlicher Symbole, weswegen sie nur dann Sinn machen, wenn sie mindestens national, optimaler Weise auch europaweit einheitlich wären (Schnadt, Pfaff, 2015, S. 77).

### 5.3 Alleinige mündliche Information

Eine weitere Möglichkeit zur Verbesserung der aktuellen Situation könnte die v.a. vom Handwerk und Gastgewerbe befürwortete Zulassung einer alleinigen mündlichen Information sein (ZDH, 2014, S. 3; DEHOGA Bundesverband, 2016, S. 2), bei der es sich um eine Erleichterung für die Gewerbetreibenden handeln würde. Mit der Aussage:

*„Der DEHOGA setzt sich nachdrücklich für die in der Praxis bewährte bedingungslose mündliche Information der Gäste ein. Mit ihr lässt sich nachweislich seit Jahrzehnten ein hohes Verbraucherschutzniveau erreichen. Die mündliche Auskunft stellt stets die aktuellste Information dar und ist für Gastwirt sowie Gast die unbürokratischste und transparenteste Lösung.“* (DEHOGA Bundesverband, 2016, S. 2; eigene Hervorhebung).

postuliert der DEHOGA diese Form der Gästeinformation. Fraglich ist dabei, auf welche Datengrundlage sich die gekennzeichneten Passagen dieser Aussage stützen. Die Untersuchungen in der Praxis lassen eher auf das Gegenteil schließen (Binder et al., 2014, S. 1f). Vor der Einführung der Kennzeichnungsvorschrift für lose Ware, als die mündliche Information durch das Personal gängige Praxis war, kam es laut Untersuchung des DAAB häufig zu falschen Informationen seitens des Personals (vgl. 2.3) (Lämmel, Schnadt, 2009, S. 33). Das bedeutet, dass die mündliche Informationsvermittlung kein ausreichendes Verbraucherschutzniveau gewährleistet und sich bereits früher nicht bewährt hat. Im Umkehrschluss heißt dies, dass die schriftliche Information verlässlicher ist (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 16). Im regulären Betriebsablauf gibt es bei der mündlichen Information eine Vielzahl möglicher Fehlerquellen, wie z.B. eine mangelnde Kommunikation zwischen Küche und Service, die die Richtigkeit der Verbraucherinformation und damit die Gesundheit der Allergiker gefährden (VzBv, 2016, S. 5). Im Gegensatz dazu ist eine überprüfbare Information, die schriftlich dokumentiert ist, meist transparenter. Das bedeutet, dass für den Verbraucher der Nachweis einer mündlich falsch überlieferten Information erschwert wird, für die aber keine schriftliche Dokumentation vorhanden ist (VzBv, 2014a, S. 4). Sowohl zur Sicherstellung der Zuverlässigkeit als auch der Nachprüfbarkeit ist eine schriftliche Allergendokumentation für lose Waren folglich unabdingbar (FSI, 2014, S. 3).

Von Vorteil wäre diese Lösung v.a. für Betriebe, die ein regelmäßig wechselndes Speiseangebot z.B. bei saisonaler Küche haben, da eine tagesaktuelle schriftliche Kennzeichnung hier sehr aufwendig ist (DEHOGA Bundesverband, 2016, S. 2). Ein großer Nachteil

ist die Unsicherheit für den Verbraucher, da er sich ausschließlich auf die Auskunft des Personals verlassen muss. Dies steht den Wünschen fast aller Allergiker nach einer schriftlichen Dokumentation und mehr Sicherheit eindeutig entgegen. Sie erachten eine mündliche Auskunft nur als Ergänzung als sinnvoll (Lämmel, Schnadt, 2009, S. 33). Die Möglichkeit einer rein mündlichen Informationsübermittlung ohne schriftliche Dokumentation wird auch von Verbraucherverbänden und weiteren Stellen abgelehnt (Binder et. al, 2014, S. 1f; VzBv, 2016, S. 5; Oppermann, 2014). Die Verbraucherzentralen und der VzBv lehnen eine mündliche Information sogar grds. ab (VzBv, 2016, S.; VzNRW 2014, S. 6). Dazu liegen die Vorteile einer alleinigen mündlichen Auskunft einzig und allein auf Seiten der LMU. Dies zeigt deutlich die unterschiedliche Interessenlänge zwischen Gastronomen und Verbrauchern bzw. Allergikern. Eine alleinige mündliche Information trägt nicht zu einer Erhöhung des Verbraucherschutzes bei und ist damit wieder ein Rückschritt. Im Übrigen bleibt die vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen auch bei einem Wegfall der schriftlichen Allergendokumentation weiter bestehen, sodass eine schriftliche Dokumentation seitens der Gastronomen weiterhin erforderlich ist.

#### **5.4 Schulungen von LMU und Personal**

Gerade bei fehlenden Fachkenntnissen des LMU und seiner Mitarbeiter ist eine Schulung eine der wichtigsten Hilfsmaßnahmen, damit die Allergen Kennzeichnung in einem Betriebe richtig umgesetzt werden kann (Pruban, 2015, S. 12). Eine gesetzliche Schulungspflicht zur Allergen Kennzeichnung besteht weder für den LMU noch für das Personal. Sie wird aber von mehreren Seiten aus Verbraucherschutzgründen zwingend gefordert (VzBv, 2016, S. 6; Binder et al., 2014, S. 3; DAAB, 2017). Die Forderung einer verpflichtenden Schulung für LMU und Personal ist nachvollziehbar, weil es sich hier genau wie bei der Basishygiene, für die eine gesetzliche Schulungspflicht besteht, um eine Maßnahme des Gesundheitsschutzes handelt. Eine Schulung für das Servicepersonal ist besonders dann unumgänglich, wenn mündlich über die Allergene informiert wird, da die LMIDV verlangt, dass die Auskunft von einer hinreichend unterrichteten Person erfolgt (§ 4 Abs. 4 Satz 1 LMIDV), die demnach eine hohe Verantwortung gegenüber dem Kunden hat (VzBv, 2014b, S. 3). Welche Anforderungen an einen Mitarbeiter im Detail gestellt werden, wird durch die LMIDV allerdings nicht geregelt (Kraus, 2015, S. 11), wodurch die Entscheidung, ob eine Schulung erforderlich ist, beim LMU liegt, was problematisch sein kann.

Eine Schulung kann extern erfolgen, aber auch durch den LMU selbst, z.B. im Rahmen einer Hygieneschulung, durchgeführt werden (VzBv, 2016, S. 6). Durch Schulungen kann beim LMU ein grundsätzliches Verständnis für die Bedeutung einer Allergen Kennzeichnung geschaffen werden und gleichzeitig erlangen er und sein Personal so Wissen, wie

die gesetzlichen Regelungen zur Kennzeichnung anzuwenden sind. Ein Vorteil von externen Schulungen liegt darin, dass die Materie von einer fachkundigen Person mithilfe von Beispielen aus der Praxis erläutert wird und dazu bei Unklarheiten direkt nachgefragt werden kann (Hygiene-Netzwerk, o.J.).

Die bereits angeführte Umfrage unter Verantwortlichen der Außer-Haus-Verpflegung (vgl. 4.3.9) hat zwar gezeigt, dass ca. 60 Prozent der befragten Betriebe Schulungen zum Thema Allergene vorgenommen haben, wovon jedoch nur ca. zehn Prozent extern stattgefunden haben. Allerdings gaben auch knapp 60 Prozent an, keine oder keine weiteren Schulungen zu planen, obwohl sie der Auffassung sind, dass das eigene Personal nicht die notwendigen Fachkenntnisse hat, um eine qualifizierte Auskunft zu erteilen. Hier besteht also durchaus noch Handlungsbedarf (GVmanager, 2015, S. 13f). Eine Sondierung der Schulungsangebote im Internet zeigt, dass das Angebot insgesamt sehr gering ist. Eine Nachfrage bei unterschiedlichen Anbietern ergab, dass viele angebotene Schulungen aufgrund einer fehlenden Nachfrage nicht mehr auf dem Programm stehen und lediglich Seminare zum Pauschalpreis in den Betrieben auf Wunsch möglich sind. Ein generelles Problem externer Schulungen sind laut Argumentation der LMU v.a. die hohen Kosten (Binder et al., 2014, S. 3). Die folgenden Angebote zeigen indessen, dass es auch bezahlbare Schulungen gibt. So kann man sich bei der Handwerkskammer Münster z.B. noch für eine Kursgebühr von 40 Euro zu dem Thema schulen lassen (HBZ Münster, 2017). Auch der DEHOGA und die Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) bieten über das Onlineportal Hogafit eine Online-Schulung für ca. 60 Euro an (Hogafit, 2016; Glocke, 2016). Dies verdeutlicht, dass die fehlende Nachfrage nicht primär auf den Preis zurückzuführen ist, sondern es eher am Interesse seitens der LMU mangelt.

Auch wenn eine Schulung zum Thema Allergenkennzeichnung zum jetzigen Zeitpunkt nicht gesetzlich vorgeschrieben ist, könnte zumindest geprüft werden, ob sie bei einem Kennzeichnungsversäumnis von der Behörde theoretisch als Maßnahme angeordnet werden kann. So wäre eine Schulungsverpflichtung zwar nicht per se für alle LMU gegeben, aber zumindest für diejenigen, bei denen akuter Bedarf besteht. Wenn man eine Anordnung bzgl. der hygienischen Zustände verfügen kann, sollte dies prinzipiell auch für eine Schulung möglich sein, da der Inhalt einer Verfügung gesetzlich nicht eingeschränkt ist. Es muss aber der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit gewahrt werden (Müller, Wallau, Grube, 2014, S. 146). Unter Verhältnismäßigkeitsaspekten stellt dieser Interpretationsansatz der Anordnung einer Schulung wohl kein Problem dar, da die Maßnahme zum Zwecke des Gesundheitsschutzes angeordnet und dieser damit auch erreicht wird. Außerdem gibt es kein milderes Mittel, zumindest dann nicht, wenn der LMU zuvor schon von einem LMK beraten oder mit Informationsmaterial versorgt wurde. Auch ist es für ihn zumutbar

an einer Schulung teilzunehmen oder sein Personal selbst zu schulen, um Abhilfe zu schaffen, da er anderswie nicht dazu in der Lage ist. Wenn ein LMK bei einer Betriebskontrolle feststellt, dass das Personal nicht hinreichend unterrichtet ist, ihm also grundlegende Kenntnisse fehlen, gäbe es theoretisch auch die Möglichkeit, unter Androhung von Zwangsgeld anzuordnen, dass diese Wissenslücken bis zu einem festgelegten Zeitpunkt zu beseitigen sind, um die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Pflichten des LMU zu gewährleisten (Müller, Wallau, Grube, 2014, S. 143). Dies würde ebenfalls einer Anordnung zur Schulung gleichkommen. Es wäre zu prüfen, ob hinsichtlich der Anordnung einer Schulung Spielräume im Verwaltungsrecht vorhanden sind.

## **5.5 Unterstützung durch Software-Lösungen**

Die LMU haben auch die Möglichkeit, sich durch spezielle Software bei der Kennzeichnung ihrer Produkte unterstützen zu lassen. Hierbei handelt es sich um Programme, die in der Speiseplanung der GV und in der Ernährungsberatung eingesetzt werden, wie z.B. „DGExpert“ (Poschwatta-Rupp, 2016, S. 78) oder auch cloudbasierte Gastronomie-Software wie „foodnotify“. Der LMU kann seine Zutaten in eine interne Datenbank einpflegen, sodass die Kennzeichnung oder Allergendokumentation beim Anwählen der einzelnen Zutaten automatisch von dem Programm übernommen wird. Teilweise kann bei cloudbasierten Lösungen auch direkt auf vorhandene externe Datenbanken zurückgegriffen werden, die bereits Zutaten von Produkten enthalten (Zettel, 2015), was den Aufwand zusätzlich noch verringert. Vormalig in Betrieben, wo die Allergenkennzeichnung ständig aktualisiert werden muss, kann so eine Lösung durchaus sinnvoll sein (Poschwatta-Rupp, 2016, S. 77).

Der klare Vorteil ist, dass die von der Software generierten Speisekarten oder Schilder eine korrekte und vollständige Allergenkennzeichnung und somit eine sichere Verbraucherinformation aufweisen, wenn keine Zutat vergessen wird. Zusätzlich benötigt der LMU bzw. das Personal kein besonderes Fachwissen zu den Allergenen, lediglich der Umgang mit der Software muss erlernt werden. Ein Nachteil hierbei ist, dass es recht mühsam und zeitaufwendig sein kann, alle Zutaten einzeln zu erfassen, allerdings verringert sich der Aufwand, wenn die Grundeingaben ins System eingepflegt wurden. Nachteilig sind auch die hohen Kosten für das Programm und evtl. sogar für ein EDV-System, wenn es noch nicht zu Verfügung steht (Emmerich, 2015a, S. 2). Eine derartige Investition können sich gerade kleinere Betrieben meist nicht leisten (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 12). Auch die Umfrage unter den Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung hat gezeigt, dass mehr größere GV-Betriebe und weniger mittelständische Gastronomiebetriebe auf eine

technische Unterstützung zurückgreifen, weil in der GV häufig schon vor der Einführung der Allergenkennzeichnung ein EDV-System eingesetzt wurde (GVmanager, 2014, S. 16).

## **5.6 Austausch allergener Zutaten**

Eine in der Theorie diskutierte Lösungsmöglichkeit besteht darin, allergene Zutaten beim Kochen wegzulassen oder diese durch Ersatzzutaten zu substituieren, um den Aufwand der Kennzeichnung zu umgehen und dabei auch gleich das Risiko von Kreuzkontaminationen zu vermindern (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 13; Reiner, 2015, S. 8). Dadurch sinkt die Gefahr für Allergiker, weil weniger oder keine Allergene in den Speisen enthalten sind und damit auch weniger Fehler bei der Kennzeichnung oder Auskunft passieren können. Zudem müssen sich Gastronomen vor dem Austausch zwangsläufig mit den Allergenen beschäftigen und eignen sich so Fachwissen an. Wenn die LMU aber sämtliche Allergene im Herstellungsprozess bereits identifiziert haben, um sie auszutauschen, dann stellt es eigentlich weniger Aufwand dar sie auszuweisen als sich zusätzlich noch über die Substitute zu informieren. Somit ist ein Austausch gar nicht notwendig. Allergiefrei bedeutet zudem aus ernährungsphysiologischer Sicht auf wertvolle Zutaten wie Fisch, Milch oder Ei zu verzichten, die für alle nicht allergischen Menschen aus diätetischer Sicht empfehlenswert sind und in einer ausgewogenen Ernährung als Nährstofflieferanten enthalten sein sollten (AELF, 2015, S. 17). Darüber hinaus tragen sie zum guten Geschmack bei und haben wichtige technologische Eigenschaften wie z.B. das Gluten als Klebereiweiß beim Backen. Es leiden aber nicht nur die Qualität und die sensorischen Eigenschaften der Produkte oder Gerichte, sondern die Ersatzprodukte sind häufig auch sehr teuer (Reiner, 2015, S. 8f). Letztendlich lässt sich kaum eine Küche oder ein handwerklicher Betrieb völlig allergiefrei organisieren, weil mehr dazugehört als die Zutaten auszutauschen. Es müsste jegliche Kontamination in allen Produktionsprozessen oder Arbeitsschritten vermieden werden (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 13). Insgesamt erscheint diese Lösung weder sinnvoll noch praktikabel. Es kann allerdings durchaus sinnvoll sein, einige Basisprodukte wie Grundbrühen oder Gewürzmischungen gegen deklarationsfreie Produkte auszutauschen, weil aufgrund der häufigen Verwendung dieser Zutaten die Speisedokumentation vereinfacht werden kann und dazu das Risiko von falschen Auskünften sowie Kreuzkontaminationen vermindert wird (Reiner, 2015, S. 8).

## **5.7 Erweiterung der vorhandenen Informationsmaterialien**

Bei der Analyse der aktuellen Problemfelder hat sich ergeben, dass gerade auf dem Gebiet des Informationsmaterials noch Defizite bestehen (vgl. 4.3.9). Indes ist aber anspre-

chendes und verständliches Informationsmaterial ein wichtiger Faktor, um die LMU bei der Umsetzung der Allergenkennzeichnung zu unterstützen (Expertengespräch Eichmann). Auch sind viele der im Vorfeld diskutierten Maßnahmen nicht effektiv genug, nicht nachhaltig wirksam, nicht gesetzlich bindend oder zu teuer, sodass sich diese Art der Hilfestellung anbietet.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die relevanten Informationen für die LMU aufzubereiten. Dabei sind Merkblätter in Form von Flyern, Leitfäden oder Online-Tutorials denkbare Varianten für die Informationsbereitstellung. Merkblätter sind i.d.R. eher kurz gefasst und dadurch geeignet einen ersten Einblick einer Materie zu vermitteln. Online-Tutorials sind oftmals mit einem höheren zeitlichen und technischen Erstellungsaufwand verbunden und erreichen nur diejenigen, die aktiv danach suchen. Ein Leitfaden ist im Normalfall ausführlicher als ein Flyer, aber weniger aufwendig zu erstellen als ein Video. Somit handelt es sich hierbei um eine gute Variante die LMU zu unterstützen.

Verschiedene Verbänden wie der DAAB oder auch die Verbraucherzentralen fordern die Bereitstellung eines Leitfadens, der den LMU helfen soll, die einzelnen gesetzlichen Vorgaben besser zu verstehen, die Allergene korrekt zu deklarieren und Unklarheiten bzgl. der Auslegung auszuräumen (VzBv, 2016, S. 5; Oppermann, 2014). Mittlerweile gibt es zwar schon eine Reihe von Leitfäden, die sich dieser Thematik angenommen haben, allerdings besteht hier, wie bereits in Kapitel 4.3.9 erläutert, noch Optimierungsbedarf. Aufgrund dieser Tatsachen, wird im nächsten Abschnitt ein Leitfaden entworfen, der sich an den in der Praxis bestehenden Problemen orientiert und dementsprechend als eine zusätzliche Hilfestellung für die LMU fungieren soll.

## **6 Entwurf eines Leitfadens für Kleinbetriebe**

### **6.1 Entwicklungskriterien**

Bevor ein Leitfaden erstellt werden kann, ist es notwendig Kriterien festzulegen, nach denen er entworfen wird. Diese werden aus der Definition eines Leitfadens, den bestehenden Problemen in der Praxis sowie der Analyse bereits vorliegender Leitfäden abgeleitet. Bei einem Leitfaden handelt es sich laut Duden um eine kurz gefasste Darstellung zur Einführung in ein Wissensgebiet (Duden, 2017). Als Kriterien haben sich dabei die Zielgruppe (1), die Beschränkung auf relevante Informationen in einem angemessenen Umfang (2) in verständlicher, einfacher Sprache (3) unterstützt durch Abbildungen und Vorlagen (4) herauskristallisiert (s. Abb. 7) (Beste, Osiander, Steinröder, 2014, S. 11). Dazu sollte er eine einfache und übersichtliche Struktur haben und so praxisnah wie möglich sein (LUBW, 2008, S. 3).



**Abbildung 8:** Kriterien für den Entwurf eines Leitfadens.  
Quelle: eigene Darstellung.

Damit der Leitfaden eine Unterstützung sein kann, ist es wichtig, die Zielgruppe direkt anzusprechen. (1) Die Zielgruppe ergibt sich daraus, dass die Untersuchung gezeigt hat, dass besonders viele Kleinbetriebe Probleme bei der Allergenkennzeichnung bei loser Ware haben. (2) Beim Aufbau eines Leitfadens für Kleinbetriebe ist es wichtig, darauf zu achten, sich auf die für den LMU bei der Kennzeichnung wesentlichen und relevanten Aspekte zu beschränken. Eine Überfrachtung mit Informationen wirkt u.U. kontraproduktiv gegenüber der Zielsetzung des Leitfadens, weil sie damit genauso wie mit der selbstständigen Durchführung der Allergenkennzeichnung überfordert sein könnten. Umfangreiche Informationsmaterialien motivieren die LMU außerdem nicht, sich diese durchzulesen und die darin enthaltenen Hinweise anzuwenden. Eine Fülle an Informationen wirkt besonders für Gewerbetreibende mit geringen Deutschkenntnissen abschreckend. (3) Um die sprachliche Barriere zu überwinden, ist es deshalb nicht nur wichtig, den Textumfang zu beschränken, sondern auch auf eine leicht verständliche Sprache und einfache Formulierungen zu achten. Auch für LMU, die wenige Fachkenntnisse besitzen, ist eine einfache Textstruktur ohne allzu viele Fachbegriffe und Gesetzesauszüge i.d.R. besser verständlich. (4) Darüber hinaus helfen auch Visualisierungen mit Piktogrammen und anderen bildhaften Darstellungen, das Verständnis zu verbessern. Zudem sind Bilder international verständlich und kommen v.a. Menschen mit Sprachschwierigkeiten zugute.

## 6.2 Aufbau und Inhalt

Beim Aufbau des Leitfadens ist es wichtig, dass die hintereinander folgenden Punkte thematisch aufeinander aufbauen. Es wurde sich beim Entwurf des Leitfadens für den folgenden Aufbau entschieden (s. Anhang III):

## ▪ Titelblatt

Auf dem Titelblatt steht das Thema des Leitfadens (Ober- und Untertitel), darüber befindet sich ein dazu passendes Bild (s. Abb. 9). Dieses ist eine Fotomontage und zeigt verschiedene Produkte, die zu loser Ware gehören und Allergene enthalten. Die Produkte sollen dabei veranschaulichen, was unter loser Ware zu verstehen ist. Die z.T. enthaltenen Allergene stehen zur Verdeutlichung in einer Gedankenblase.



**Abbildung 9:** Titelblatt des Leitfadens.

Quelle: eigene Darstellung.

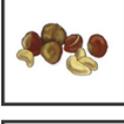
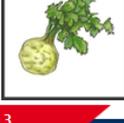
## ▪ Wer muss warum kennzeichnen?

Hier wird mit einem Verweis auf die gesetzliche Grundlage geschildert, aus welchen Gründen die LMU Allergene kennzeichnen müssen. Bei den Gründen wird kurz auf das Gesetz, d.h. die LMIV bzw. LMIDV, die Prävalenz in der Gesellschaft und die gesundheitlichen Folgen für einen Allergiker eingegangen. Nicht relevant für die Kennzeichnung und damit auch für den Leitfaden ist die Erklärung, was eine Allergie ist und welche Formen es gibt. Es wird extra angemerkt, dass die Kennzeichnungspflicht für alle LMU gilt, sie eine moralische Verpflichtung gegenüber den Verbrauchern haben und bei Verstößen haftbar gemacht werden können. In einem roten Kasten wird die Kennzeichnung von Getränken betont, da diese oft vergessen wird.

## ▪ Was ist zu kennzeichnen?

Auf den nächsten drei Seiten sind die 14 Hauptauslöser von NMU mit dazugehörigen Arten und Sorten in Form von Piktogrammen dargestellt. Ein Piktogramm ist ein einzelnes

Symbol, das eine Information global sprachunabhängig durch vereinfachte grafische Darstellung vermittelt (Puhek 2014, S. 5). Es bietet also die Möglichkeit, den LMU und in einer Speisekarte oder einem Preisverzeichnis auch den Kunden ohne Worte zu informieren, um welche Allergene es sich handelt. Es wurden eigene Piktogramme der einzelnen Hauptallergene entworfen (s. Abb. 10), die im Vergleich zu bereits vorhandenen einen noch klareren Praxisbezug vermitteln sollen und typische Rohstoffe und Produkte zeigen, in denen die Allergene besonders häufig enthalten sind und die oft verwendet werden. Für die Darstellung von Sesamsamen wurde z.B. ein Hamburgerbrötchen gewählt, da sie bei diesem Produkt oft als Zutat vergessen werden und einzelne Sesamsamen schwer identifizierbar sind. Bei Weichtieren wird die oft verwendete Schnecke durch einen Tintenfisch ersetzt, weil dieser deutlich häufiger in Produkten vorkommt und es zudem oft zu einer Verwechslung kommt, bei der der Tintenfisch zu den Krebstieren gezählt wird. Neben den Allergenen stehen Beispiele für Erzeugnisse und Produkte, in denen die Allergene vorkommen und die oft in der Gastronomie oder GV eingesetzt werden. Indem diese wichtigen Zutaten an dieser Stelle genannt werden, sollen die LMU sensibilisiert werden, damit sie weniger Allergene bei der Kennzeichnung vergessen.

Allergienkennzeichnung loser Ware – Leitfaden für Lebensmittelunternehmer			Allergienkennzeichnung loser Ware – Leitfaden für Lebensmittelunternehmer		
Allergen	Bsp. Erzeugnisse	Bsp. Produkte	Allergen	Bsp. Erzeugnisse	Bsp. Produkte
 <b>Erdnüsse</b> alle Erdnussorten	geröstete Erdnüsse, Erdnussöl, -flocken, -mehl und -butter	Backwaren, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Marinaden, Satésoße, asiatisches und amerikanische Gerichte	 <b>Senf</b> Senf aller Farben	süßer und scharfer Senf, Senfkörner, -pulver, -sprossen und -öl	Fleischerzeugnisse, Suppen, Feinkostsalate, Soßen, Gewürzmischung, Mayonnaise, Dressings und eingelegetes Gemüse
 <b>Sojabohnen</b> alle Sorten Sojabohnen	Fleischerersatz TVP, Tofu, Tempe, Lecithin (E322), Sojaöl, -drink, -flocken, -mehl, -soße und -sprossen	Backwaren, Eis, vegetarische Brotaufstriche, Schokolade, Soßen, Dressings, Marinaden, und asiatische Gerichte	 <b>Sesamsamen</b>	Sesamsamen, -öl, -mehl, -salz und -paste (Tahin)	Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, Falafel, Humus, Marinaden, Desserts, vegetarische, orientalische und asiatische Gerichte
 <b>Milch</b> Kuhmilch und Laktose	Käse, Molke, Butter (Schmalz), Buttermilch, Cremefrösche, Dickmilch, Joghurt, Laktose, Quark, Milchpulver und (saure) Sahne	Gebäck, Desserts, Wurstwaren, Kakao, Schokolade, Aufläufe, Suppen, Soßen, Dressings und Shakes	 <b>Lupine</b>	Lupinenmehl, -protein, -isolat, -konzentrat und Alfalfasprossen	Gebäck, Fleischerersatz, Desserts, Eis, Flüssigwürste, vegetarische, fettreduzierte und glutenfreie Produkte
 <b>Schalenfrüchte</b> Mandeln, Pistazien, Cashewkerne, Hasel-, Wal-, Paranüsse, Pekannüsse, und Makadamianüsse	gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusscremes, -paste, -mus und -öle	Backwaren, Waldorfsalat, Joghurt, Nussnougatcreme, Müsli(-riegel), Marzipan, Pesto, Desserts, Likör und aromatisierter Kaffee	 <b>Weichtiere</b>	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Austern und alle anderen Muscheln	frittierte Calamari, Paella, (asiatisches) Würzpaste, Suppen, Soßen, Marinaden und Feinkostsalate
 <b>Sellerie</b> Bleich-, Knollen- und Staudensellerie	Sellerieblatt, -pulver, -samen, -saft und -salz (auch in Gewürzen und Kräutermischungen)	Gewürzmischung, Brühe, Wurstwaren, Suppen, Eintöpfe, Soßen, Marinaden und Feinkostsalate	 <b>Schwefeldioxid und Sulfit</b> E 220 bis E 228	geschwefeltes Trockenobst, Tomatenpüree, Bier, Wein, getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse	Müsli, Brot, Suppen, Soßen, Sauerkraut, getrocknete Kartoffelerzeugnisse, Fruchtzubereitungen und -saft

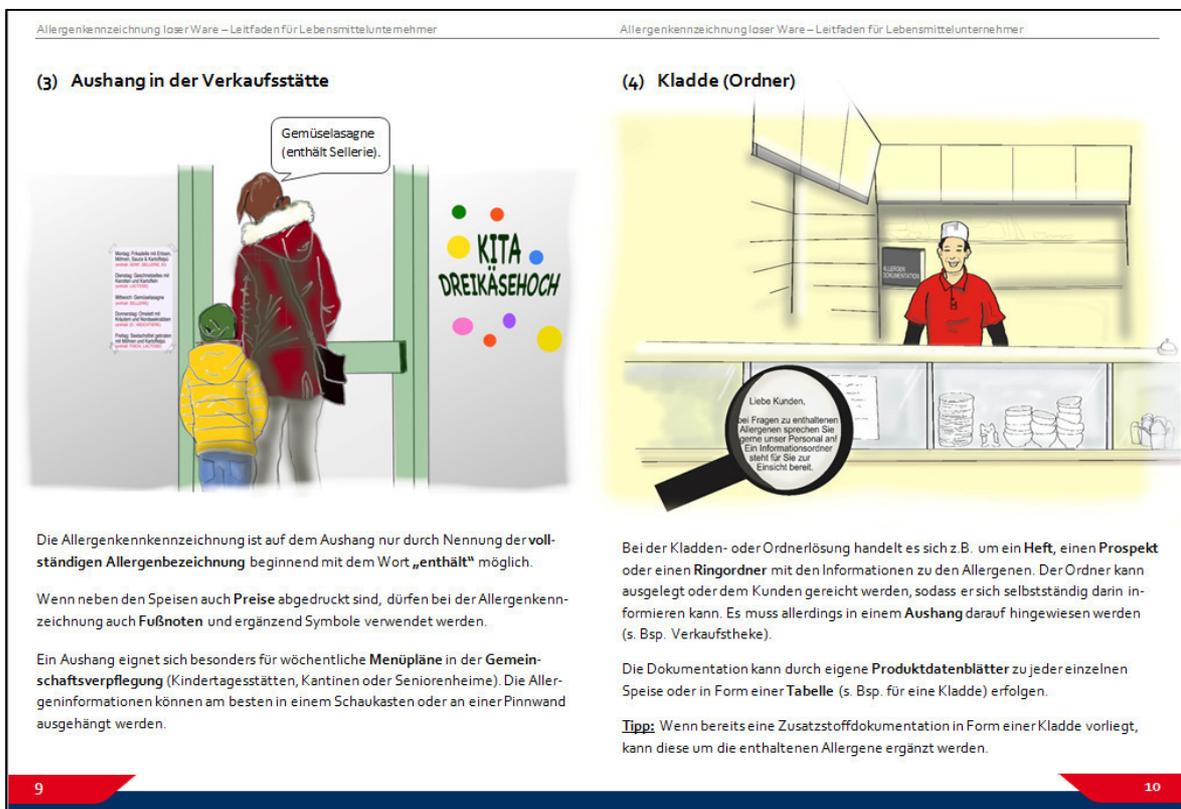
**Abbildung 10:** Übersicht der Allergene im Leitfaden.  
Quelle: eigene Darstellung.

- **Welche Ausnahmen gibt es?**

Auf dieser Seite stehen in einer Tabelle die Ausnahmen, die laut Gesetz nicht gekennzeichnet werden müssen, weil sie durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren.

- **Wie muss gekennzeichnet werden?**

Im Hauptteil des Leitfadens, der mit sieben Seiten auch den größten Umfang hat, werden die verschiedenen Kennzeichnungsarten ausführlich anhand von Beispielen und Abbildungen erläutert. Auf die Veranschaulichung von Kennzeichnungsfehlern wird verzichtet, da diese Darstellung bei den LMU zu Missverständnissen und Unsicherheit führen kann. Zur Verdeutlichung der für viele LMU abstrakt erscheinenden gesetzlichen Vorschriften enthält der Leitfaden vier selbsterstellte Abbildungen. Die Auszeichnung am Produkt ist anhand von zwei Preisschildern einer Bäckerei dargestellt. In Form einer Speisekarte werden die verschiedenen Möglichkeiten zur Kennzeichnung im Text oder mit Fußnoten aufgezeigt. Hierbei werden zusätzlich Symbole verwendet, die in Speisekartendarstellungen anderer Informationsmaterialien bisher fehlen. Der Aushang in der Verkaufsstätte wird anhand eines Wochenspeiseplans einer Kindertagesstätte illustriert. Die Ordner- bzw. Kladdenlösung wird anhand einer Verkaufstheke eines asiatischen Schnellrestaurants abgebildet (s. Abb. 11).



**Abbildung 11:** Beispielseiten für die schriftliche Kennzeichnung.  
Quelle: eigene Darstellung.

Bei dieser Kennzeichnungsart ist eine Abbildung besonders sinnvoll, weil sowohl das Hinweisschild als auch der Ordner anschaulich hervorgehoben werden können. Das Schild in dieser Abbildung dient ebenfalls als Anregung, wie ein Hinweis auf die schriftliche Allergendokumentation an den Kunden formuliert werden kann. Zudem befindet sich auf der nächsten Seite ein Beispiel für eine tabellarische Kladde, die von den LMU als Vorlage genutzt werden kann.

▪ **Wo gibt es weitere Informationen?**

Auf der letzten Seite sind Kontaktdaten und weitere Informationsmöglichkeiten aufgelistet. Darunter sind Ansprechpartner der Lebensmittelüberwachung in Hamburg sowie für den Bereich Gastronomie und Gewerbe, Adressen zur weiteren Information über Allergien und weiterführende Literatur aufgeführt.

### **6.3 Layout und Form der Bereitstellung**

Das Layout und die farbliche Gestaltung des Leitfadens in den Farben rot und blau orientieren sich an den offiziellen Broschüren der Stadt Hamburg, da diese Arbeit in Kooperation mit dem Bezirksamt Hamburg-Harburg erstellt wird. Der Leitfaden wird im DIN A5-Format erstellt, weil dieses besonders handlich und gleichzeitig nicht zu klein ist.

Um den Leitfaden möglichst vielen LMU zugänglich zu machen, wäre es sinnvoll ihn auf verschiedene Arten bereitzustellen. Primär bietet sich eine gedruckte und geheftete Version in Form einer Broschüre an, die der LMK einem LMU bei Bedarf direkt im Betrieb aushändigen kann. So erreicht der Leitfaden genau diejenigen Personen, für die er letztendlich entwickelt wurde, nämlich LMU, die konkrete Hilfe bei der Allergen Kennzeichnung benötigen. Auch eine präventive Aushändigung im Zuge einer Gewerbeabnahme macht Sinn, um Unklarheiten gleich im Vorwege zu beseitigen. Darüber hinaus ist es auch zweckdienlich, eine PDF-Version online zum Download zur Verfügung zu stellen, weil so auch LMU Zugang zu dem Informationsmaterial bekommen, die gerade nicht von einem LMK kontrolliert worden sind. Zudem kann die PDF-Version auch einfach bei schriftlichen, telefonischen oder elektronischen Anfragen von LMU per E-Mail von Behördenmitarbeitern versendet werden. Auch bei Verlust des Leitfadens in der Druckversion können sich die LMU die Informationen so erneut selbst beschaffen. So kann schnell und unkompliziert eine Information erteilt werden, ohne dass ein LMK den Betrieb aufsuchen muss und es werden zudem Druckkosten gespart. Eine weitere Überlegung ist, den Leitfaden in weiteren Sprachen wie z.B. Englisch, Türkisch oder Chinesisch zu erstellen, da so einer sprachlichen Barriere vorgebeugt wird.

## 7 Fazit

Im Rahmen dieser Arbeit wurde aufgrund der fortwährenden Aktualität die Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware in der Praxis untersucht. Diese Pflichtangabe, die sich aus Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV i.V.m. § 4 Abs. 2 Satz 1 LMIDV ergibt, ist dadurch begründet, dass 90 Prozent der lebensmittelallergischen Reaktionen durch lose Ware ausgelöst werden. Eine gesellschaftliche Notwendigkeit der Kennzeichnung ergibt sich u.a. aus der steigenden Prävalenz von NMU und der wachsenden Außer-Haus-Verpflegung, die auch viele Allergiker in Anspruch nehmen. Gerade in diesem Sektor besteht aufgrund von „versteckten Allergenen“ sowie falschen Informationen durch das Servicepersonal eine besondere Gefahr für den allergischen Verbraucher, die eine Kennzeichnung der enthaltenen Allergene erforderlich macht. LMU können die Verbraucher über die in ihren Produkten enthaltenen Allergene sowohl schriftlich, elektronisch als auch unter bestimmten Voraussetzungen mündlich informieren. Bei der schriftlichen Umsetzung ist im Detail eine Deklaration am Produkt, in Speise- und Getränkekarten sowie Preisverzeichnissen, auf einem Aushang oder in sonstiger Form wie z.B. einer Kladde erlaubt.

Mehrere Stichproben von Verbraucherzentralen und Proben durch die amtliche Lebensmittelüberwachung haben gezeigt, dass die Allergenkennzeichnung bei loser Ware auch zweieinhalb Jahre nach der Einführung von den LMU in der Praxis häufig noch unzureichend umgesetzt wird. Dabei wurden neben einer nicht vorhandenen Deklaration v.a. das Fehlen einzelner Allergene sowie einer schriftlichen Dokumentation bei mündlicher Auskunft beanstandet. Insgesamt bereitet die Kennzeichnung Kleinbetrieben mehr Probleme als der Systemgastronomie wie z.B. den großen Fastfood-Ketten. Neben der Art und Betriebsgröße gibt es für die momentanen Probleme bei der Kennzeichnung noch weitere Gründe. Ein großes Problem resultiert aus den fehlenden Sanktionsmöglichkeiten durch die bis vor kurzem gültige VorLMIEV. Mit Inkrafttreten der LMIDV sind nun aber Sanktionen bei einem Verstoß gegen die Allergenkennzeichnung in Form von Bußgeldern möglich, womit der Druck auf die LMU, die Kennzeichnung umzusetzen, nun erhöht werden kann. Verständnisprobleme seitens der LMU aufgrund der gesetzlichen Regelungen ergeben sich durch die z.T. abstrakte Formulierung und mögliche Spielräume bei der Auslegung. Ein weiteres Hindernis sind fehlende Fachkenntnisse vieler LMU, die z.B. als Quereinsteiger in die Gastronomie gekommen sind. Aufgrund dieser kommt es z.B. zur Verwechslung von Allergenen und Zusatzstoffen. Auch sprachliche Barrieren die aus fehlenden Deutschkenntnissen resultieren spielen bei einer unzureichenden Umsetzung der Kennzeichnung eine Rolle. Zudem ist die Akzeptanz einiger LMU gegenüber der Allergenkennzeichnung aus unterschiedlichen Gründen eher gering, worunter die Motivation leidet, die gesetzlichen Vorgaben umzusetzen. Es wurden in der Arbeit einige Verbesse-

lungsmöglichkeiten diskutiert, von denen aber nicht alle in der Praxis umsetzbar sind. Eine alleinige mündliche Information, die nur von Gastgewerbe und Handel befürwortet wird, stellt keine adäquate Option dar, da sie das Ziel des Verbraucherschutzes nicht gewährleistet. Der Austausch allergener Zutaten macht aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls keinen Sinn und reduziert zudem nicht den Aufwand bei der Deklaration. Eine Vereinfachung der Kennzeichnung durch eine gesetzlich festgeschriebene Codierung und die zusätzliche Verwendung von Symbolen stellt dagegen eine sinnvolle Verbesserung dar, wurde aber im neuen Gesetz nicht aufgenommen. Auch eine Software kann den LMU bei der Kennzeichnung unterstützen, ist aber für kleinere Betriebe meist zu teuer. Ein wichtiger Ansatzpunkt, gerade bei fehlenden Fachkenntnissen, sind Schulungen des LMU und seines Personals. Sie sind allerdings gesetzlich nicht vorgeschrieben. Es ist zu prüfen, ob es für die Behörde trotzdem Spielräume bzgl. einer Schulungsanordnung im Falle eines Verstoßes gibt. Zur einfachen Information über Allergene und ihre Kennzeichnung ist insb. ein Leitfaden zweckmäßig. Beim Betrachten des vorhandenen Informationsmaterials fällt auf, dass hier noch Optimierungsbedarf besteht, da einige Merkblätter sehr kurz sind oder manche Leitfäden einen großen Umfang mit vielen Zusatzinformationen haben. Der im Rahmen dieser Arbeit erstellte Entwurf eines Leitfadens knüpft an dieser Stelle an und soll gerade den Betreibern von Kleinbetrieben eine weitere Hilfestellung bieten.

Um die Situation nachhaltig zu verbessern, wird es auch in Zukunft darauf ankommen, den LMU, denen die Umsetzung Probleme bereitet, mit weiteren Hilfestellungen beratend zur Seite zu stehen, Aufklärungsarbeit zu leisten und für Schulungen zu werben, aber auch die Umsetzung in den Betrieben konsequent zu überprüfen und Verstöße gegen die Kennzeichnungspflicht zu ahnden, damit der Zweck eines erhöhten Verbraucherschutzes für Allergiker durch die Allergen Kennzeichnung nicht nur in der Theorie besteht.

Prinzipiell ist es unabdingbar, dass mehr LMU ein anderes Bewusstsein zur Allergenproblematik entwickeln und verstehen, dass ein Kennzeichnungsversäumnis kein „Kavaliersdelikt“ ist, sondern schwerwiegende gesundheitliche Folgen für einen Allergiker haben kann, für welche sie dann u.U. haften müssen. Es bleibt abzuwarten, ob die neu geschaffene Sanktionierungskompetenz durch die LMIDV zu einer baldigen Verbesserung der Situation führen wird. Durch den kontinuierlich wachsenden Außer-Haus-Verzehr und einer denkbaren Einführung einer verpflichtenden Spurenkennzeichnung wird dieses Thema weiter an Bedeutung gewinnen. Generell werden die Anforderungen des Lebensmittelrechts an die Produktkennzeichnung aus Gründen der Transparenz und des Gesundheitsschutzes immer weiter steigen, weswegen einige LMU sich nachhaltiger mit den aktuellen Kennzeichnungsvorschriften auseinandersetzen sollten, um zukünftig nicht noch größere Schwierigkeiten bei der Erfüllung der rechtlichen Vorgaben zu bekommen.

## Zusammenfassung

Seit nunmehr Ende 2014 ist eine Allergenkennzeichnung auch bei loser Ware durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), für Lebensmittelunternehmer verpflichtend. Die europäischen Vorgaben zur Kennzeichnung der LMIV werden in Deutschland bzgl. der Methoden durch die Lebensmittelinformations-Anpassungsverordnung (LMIVAV) mit ihrer Kernverordnung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) konkretisiert. Bereits vor der Einführung der Kennzeichnungspflicht bei loser Ware gab es seitens des Gewerbes aufgrund des Mehraufwandes einige Widerstände gegen diese zusätzliche Pflichtangabe. Dabei gibt es neben der steigenden Prävalenz von Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Bevölkerung noch eine Reihe weiterer Argumente, die eine gesellschaftliche Relevanz und eine sich daraus ergebende Notwendigkeit einer Allergenkennzeichnung gerade für lose Ware begründen. Es hat sich gezeigt, dass ein Großteil der lebensmittelallergischen Reaktionen durch diese Ware ausgelöst wird. Gerade die in Deutschland stetig zunehmende Außer-Haus-Verpflegung, die auch viele Allergiker regelmäßig in Anspruch nehmen, ist in diesem Kontext aufgrund „versteckter Allergene“ in den Speisen besonders problematisch. Auch knapp zweieinhalb Jahre nach Einführung der Kennzeichnungspflicht für lose Ware handelt es sich nach wie vor um ein aktuelles Thema, da die Kennzeichnung oft noch unzureichend umgesetzt wird. In dieser Arbeit werden verschiedene Probleme bei der Allergenkennzeichnung in der Praxis und mögliche Gründe dafür untersucht, denkbare Lösungsansätze abgeleitet und diskutiert. Problematisch sind in erster Linie das Fehlen fachlicher Qualifikation, die mangelnde Akzeptanz seitens der Lebensmittelunternehmer, teilweise nicht ausreichendes Informationsmaterial sowie fehlende Sanktionsmöglichkeiten durch die bis noch vor kurzem geltende Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV). Darüber hinaus ist die korrekte Umsetzung oft von der Betriebsgröße abhängig.

Zur Behebung der Probleme sind verschiedene Lösungsansätze denkbar. Die Ahndung eines Verstoßes gegen die Allergenkennzeichnungspflicht mit einem Bußgeld seitens der Behörde ist mit dem in Kraft treten der LMIDV nun möglich. Dies ist ein erster Schritt, um den Druck auf die Lebensmittelunternehmer zu erhöhen. Auf dieser Basis sind weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Situation wie z.B. verpflichtende Allergen-Schulungen für Lebensmittelunternehmer und deren Personal sowie die Erstellung neuer Informationsmaterialien erforderlich. Daran anknüpfend wird im Rahmen dieser Arbeit ein speziell auf Kleinbetriebe zugeschnittener Leitfaden entworfen, den die amtliche Lebensmittelüberwachung ihnen bei Unterstützungsbedarf zur Verfügung stellen könnte.

## Abstract

Since the end of 2014 the “Regulation (EU) No 1169/2011”, in short “food information to consumers regulation” (FIC), makes it obligatory for food business operators to provide allergen labeling even for non-prepacked foods. In Germany the European provisions for the FIC labeling concerning the methods are made concrete by the “Lebensmittelinformations-Anpassungsverordnung (LMIVAV)” with its main provision the “Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)”. Before the introduction of the labeling requirements for non-prepacked foods there had already been some resistance against this extra mandatory particular on the part of the industry because of the additional efforts. Still there are, apart from the rising prevalence of adverse reaction to food, a whole range of other arguments which justify a social relevance and the resulting necessity of an allergen labeling especially for non-prepacked foods. As is turned out the majority of allergic reaction coming from foods is caused by these kind of foods. In Germany the increasing rate of out-of-home-catering, which is also regularly used by allergy sufferers, is especially problematic in this context because of “hidden food allergens” in the meals.

Almost two and a half years after the introduction of the obligation to label non-prepacked foods the topic is still up to date because even today the labeling is often done insufficiently. In this term paper different problems regarding the allergen labeling in practice and possible reasons for these problems will be examined to deduce and discuss potential approaches to a solution. Problematic are first of all the absence of technical qualifications, the lack of acceptance on the part of food business operators, to some extent not sufficient information material as well as the lack of sanctions which could be imposed on the basis of the “Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMI-EV)”, which was prevailing until lately. Furthermore the concrete realization depends on the size of the company.

Different approaches to solve the problems are conceivable. Since the “LMIDV” came into effect it is possible for authorities to punish an infringement of the obligation to label allergens with a fine. This is the first step to pile the pressure on food business operators. On this basis further measures like obligatory allergen training for food business operators and their staff as well as the creation of information material are needed.

Following this, a guideline specifically geared to small businesses will be designed within this term paper. If assistance should be needed in those businesses, this guideline could be given to them by official control of foodstuffs.

## Literaturverzeichnis

AELF Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth (2015). Gemeinschaftsverpflegung. Leitfaden – Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. AELF Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth.

[http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittelfranken/dateien/allergenleitfaden\\_barrierefrei.pdf](http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittelfranken/dateien/allergenleitfaden_barrierefrei.pdf). Stand 13.07.2017.

ALB LAV-Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika (2015). Auslegung einzelner Bestimmungen der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV) und der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorlLMIEV) durch die LAV-Arbeitsgruppe Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika – ALB. Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

[https://www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/PDFs/verbraucherschutz/kennzeichnung\\_fragen\\_antworten.pdf](https://www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/PDFs/verbraucherschutz/kennzeichnung_fragen_antworten.pdf). Stand 24.07.2017.

ALS Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2016). Stellungnahme Nr. 2016/6: LMIV – Allergenhinweise bezüglich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten, in: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 11. Jg., S. 371.

Bächle, C. (2015). Rätselraten im Schnellrestaurant: Allergenkennzeichnung weiterhin mangelhaft. Institut für Ernährungsinformation.

<http://www.ernaehrung.de/blog/raetselraten-im-schnellrestaurant-allergenkennzeichnung-weiterhin-mangelhaft/>. Stand 25.07.2017.

Beste, S., Osiander, S., Steinröder, M. (2014). Allergenmanagement loser Ware: Handlungsanleitungen und Schulungsunterlagen zur sicheren Umsetzung der Informationspflicht gemäß LMIV und LMIDV. Hamburg: B. Behr's Verlag.

Binder, C., Dethardt, H., Dölle, S., Kahle, J., Lämmel, S., Plank-Habibi, S., Reese, I., Schäfer, C., Waßmann, A. (2014). Stellungnahme des Arbeitskreises Diätetik in der Allergologie (AK-DidA) zum Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV) mit Stand vom 08. Juli 2014. AK-DidA Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie. [http://www.ak-dida.de/fileadmin/user\\_upload/Dokumente/Stellungnahme\\_ak-dida\\_LMIDV.pdf](http://www.ak-dida.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Stellungnahme_ak-dida_LMIDV.pdf). Stand 15.07.2017.

BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2014). Allergenkennzeichnung ist Pflicht. BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

[http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine\\_Kennzeichnungsvorschriften/\\_Texte/Allergenkennzeichnung.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Allgemeine_Kennzeichnungsvorschriften/_Texte/Allergenkennzeichnung.html). Stand 14.07.2017.

BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2015). Initiative „Klarheit und Wahrheit bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Handlungsbedarf, Ziele und Maßnahmen. BMEL Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

[http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/KlarheitUndWahrheitInitiativeZusammenstellung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/KlarheitUndWahrheitInitiativeZusammenstellung.pdf?__blob=publicationFile). Stand 23.05.2017.

BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2017). EU-weit einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung. BMEL Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

[http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/\\_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html?nn=753778&notFirst=true&docId=5228958). Stand 13.07.2017.

Bock, S., A., Muñoz-Furlong, A., Sampson, H., A. (2001). Fatalities due to anaphylactic reactions to foods, in: *J Allergy Clin Immunol*, 107. Jg., S. 191-193.

Boese, M. (2015). Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Ist Kochen noch erlaubt?, in: *Food & Recht Praxis*, Nr. 2, S. 6-8.

Braun, B., Dickau, T., Lichtenberg, W., Naumann, G., Schlich, E., Wentzlaff, G. (2005). *Küche und Technik. Handbuch für gewerbliche Küchen*. Reinheim: Lokay e.V..

Bruijnzeel-Koomen, C., Ortolani, C., Aas, K., Bindslev-Jensen, C., Björkstén, B., Moneret-Vautrin, D., Wüthrich, B. (1995). Adverse reactions to food. European Academy of Allergy and Clinical Immunology Subcommittee, in: *Allergy*, 50. Jg., S. 623-635.

Buchart, K. (2003a). Fructosemalabsorption, in: Buchart, K. (Hrsg.), *Nahrungsmittelallergie. Ein Leitfaden für Betroffene*, Innsbruck: Studienverlag Ges.m.b.H., S. 84-90.

Buchart, K. (2003b). Histaminintoleranz, in: Buchart, K. (Hrsg.), *Nahrungsmittelallergie. Ein Leitfaden für Betroffene*, Innsbruck: Studienverlag Ges.m.b.H., S. 77-84.

BVE Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrien e.V. (2016). *Jahresbericht 2015-2016*. Berlin: Brandenburgische Universitätsdruckerei und Verlagsgesellschaft Potsdam mbH.

Chefs Culinar (2015). *Leitfaden Allergenmanagement für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie*. Software und Consulting GmbH & Co. KG. [http://cc-softwareundconsulting.de/doc/2015\\_Leitfaden\\_Allergenmanagement.pdf](http://cc-softwareundconsulting.de/doc/2015_Leitfaden_Allergenmanagement.pdf). Stand 24.07.2017.

DAAB Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (2017). *Schriftliche Infos bei loser Ware Pflicht*. DAAB Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.. <http://www.daab.de/schriftliche-infos-bei-loser-ware-wird-pflicht/>. Stand 14.07.2017.

DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (2014). *Allergeninformation. Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie*. Berlin: INTERHOGA / DEHOGA Shop.

DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (2015). *DEHOGA-Positionspapier: Beschäftigung und Ausbildung von Flüchtlingen in Gastronomie und Hotellerie*. DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.. [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05\\_Themen/Fluechtlinge/DEHOGA\\_Beschaeffigung\\_und\\_Ausbildung\\_von\\_Fluechtlingen.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Fluechtlinge/DEHOGA_Beschaeffigung_und_Ausbildung_von_Fluechtlingen.pdf). Stand 28.05.2017.

DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (2016). Standpunkt: Allergeninformation. DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.. [https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05\\_Themen/99\\_DEHOGA-Standpunkte/Allergeninformation.pdf](https://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/99_DEHOGA-Standpunkte/Allergeninformation.pdf). Stand 22.07.2017.

DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (o.J.). Definition der Betriebsarten: Gastronomiegewerbe. DEHOGA Bundesverband Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.. <https://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/betriebsarten/>. Stand 08.06.2017.

DEHOGABW Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V. (2016). Allergenkennzeichnung. Viel Bürokratie – wenig Nutzen. Die Ergebnisse der DEHOGA-Umfrage zum Thema Allergenkennzeichnung sind eindeutig: Viel Bürokratie – und wenig Nutzen. Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.. <https://www.dehogabw.de/informieren/dehoga-nachrichten/2016/allergenumfrage-die-ergebnisse.html>. Stand 07.05.2017.

Dettmer, H. (2009). Systemgastronomie in Theorie und Praxis: Lehr- und Arbeitsbuch für die Grund- und Fachbildung zum/zur Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Hamburg: Verlag Handwerk und Technik.

Die Akademie Fresenius GmbH (2015). Allergenkennzeichnung bei loser Ware: Erste Erfahrungen zur Umsetzung. Die Akademie Fresenius GmbH. <https://www.akademie-fresenius.de/unternehmen/presse/meldungen-detail/allergenkennzeichnung-bei-loser-ware-erste-erfahrungen-zur-umsetzung/>. Stand 07.05.2017.

DIHK Deutscher Industrie- und Handelskammertag e.V. (2008). Gründungsflaute im konjunkturellen Aufschwung – DIHK-Gründerreport 2008. Zahlen und Einschätzungen der IHK-Organisation zum Gründungsgeschehen in Deutschland. Industrie- und Handelskammer Osnabrück - Emsland - Grafschaft Bentheim. [https://www.osnabrueck.ihk24.de/blob/osihk24/starhilfe/download/1072704/4be1fbc69350ed76ea99e5dfc350d1b3/DIHK\\_Gruenderreport\\_2007-data.pdf](https://www.osnabrueck.ihk24.de/blob/osihk24/starhilfe/download/1072704/4be1fbc69350ed76ea99e5dfc350d1b3/DIHK_Gruenderreport_2007-data.pdf). Stand 29.05.2017.

Döblitz, F. (2016). Blickpunkt Lebensmittelüberwachung: Früher war nicht alles besser, aber einfacher – Aktuelles aus der Lebensmittelüberwachung, in: Blickpunkt öffentliche Gesundheit, 32. Jg., Nr. 4, S. 8.

Duden (2017). Leitfaden. Bibliographisches Institut GmbH. Dudenverlag. <http://www.duden.de/rechtschreibung/Leitfaden>. Stand 07.05.2017.

EAACI Europäische Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie (2013). Lebensmittelallergie & Anaphylaxie Öffentliche Erklärung. EAACI Europäische Akademie für Allergologie und Klinische Immunologie. [www.eaaci.org/.../131119%20EAACI%20Allergens%20Brochure%20ALEMAN.pdf](http://www.eaaci.org/.../131119%20EAACI%20Allergens%20Brochure%20ALEMAN.pdf). Stand 22.05.2017.

Emmerich, M. (2015a). Allergenkennzeichnung. Verantwortung gefragt, in: Catering Management, 24. Jg., Nr. 7/8, S. 2.

Emmerich, M. (2015b). Umfrage Allergenkennzeichnung. Der Wille ist da, in: Catering Management, 24. Jg., Nr. 7/8, S. 4.

Europäische Kommission (2013). Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Europäische Kommission.

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_legislation\\_qanda\\_application\\_reg1169-2011\\_de.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_qanda_application_reg1169-2011_de.pdf). Stand 14.07.2017.

Europäische Kommission (2014). Kuchenbasar nicht in Gefahr: EU-Regeln zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gelten nur für Unternehmen. news aktuell GmbH.

<http://www.presseportal.de/pm/35368/3450459>. Stand 14.07.2017.

Foerste, U. (2016). Allergen-Kennzeichnung: Pflicht – Freiwillig - Haftung, in: Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, 13. Jg., Nr. 3, S. 333-352.

FSI TÜV SÜD Food Safety Institute (2014). Lebensmittelinformationsverordnung. Schlaglicht: nationale Durchführungsverordnung. TÜV SÜD AG. <https://www.tuev-sued.de/uploads/images/1413790328126764181748/fsi-newsletter-recht-interessant-10-2014.pdf>. Stand 22.07.2017.

Glocke, B. (2016). Weiterbildung. Hogafit macht Lernen einfach. Matthaes Verlag GmbH.

<https://www.ahgz.de/archiv/hogafit-macht-lernen-einfach,200012228542.html>. Stand 29.07.2017.

GVmanager (2015). Marktforschung. Allergene – aller klar?, in: GVmanager, 66. Jg., Nr. 9, S. 14-16.

Haftenberger, M., Laußmann, D., Ellert, U., Kalcklösch, M., Langen, U., Schlaud, M., Schmitz, Thamm, M. (2013). Prävalenz von Sensibilisierungen gegen Inhalations- und Nahrungsmittelallergene. Ergebnisse der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS1), in: Bundesgesundheitsblatt, 56. Jg., Nr. 5/6, S. 687-697.

Hagenmeyer, M. (2014). Allergenkennzeichnung: Welche Strafen drohen bei Verstößen? Ohne Regelung zur Form der Kenntlichmachung herrscht Unsicherheit – eine Stellungnahme zur rechtlichen Lage, in: Diät & Information, Nr. 6, S. 22.

Hagenmeyer, M. (2015). LMIV Kommentar. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel mit Durchführungsverordnungen, Hamburg: B. Behr's Verlag.

Hamburg (2014). Bußgeldkatalog der Hamburgischen Bezirksamter vom 01.08.2014.

Hamburg.de GmbH & Co. KG.

<http://www.hamburg.de/contentblob/81574/0999e85b714341b348b9edf2a9b8ebfc/data/bu-ssgeldkatalog.pdf>. Stand 30.04.2017.

Hartwig, S., Horst, M. (2013). Information über Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe im Sinne von Art. 9 Abs. 1 lit. c) LMIV bei loser Ware, in: Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, 12. Jg., Nr. 3, S. 352-358.

HBZ Handwerkskammer Bildungszentrum Münster (2017). Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung: Schulung nach der LMI-VO. Handwerkskammer Münster.

<https://www.hbz-bildung.de/de/weiterbildung/nahrung-hygiene/lebensmittel-und-allergenkennzeichnung-schulung-nach-der-lmi-vo-140>. Stand 29.07.2017.

Heegardt, B. (2005). Gaststättenrecht. Halbgares Gesetz. in: Hamburger Wirtschaft, Nr. 9, S. 15-16.

HK Handelskammer Hamburg (o.J.). Existenzgründung und Unternehmensförderung. Unterrichtung im Gaststättengewerbe. HK Handelskammer Hamburg.  
<https://www.hk24.de/produktmarken/ausbildung-weiterbildung/sachkunde-fachkunde-pruefungen/unterrichtung-gaststaettengewerbe/1152720>. Stand 06.05.2017.

Hogafit (2016). Lernkurse. Unternehmensführung. Allergeninformation. Deutscher Fachverlag GmbH.  
<https://www.hogafit.de/#!/lernkurse/unternehmensfuehrung/allergeninformation/>. Stand 29.07.2017.

Hygiene-Netzwerk (o.J.). Lebensmittel- und Allergen- Kennzeichnung: Schulung nach der Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV). Hygiene-Netzwerk GmbH & Co KG.  
<http://www.hygiene-netzwerk.de/lebensmittel-und-allergen-kennzeichnung-schulung-nach-der-lebensmittel-informationsverordnung-lmiv>. Stand 29.07.2017.

Jäger, L. (2002a). Nahrungsmittelintoleranzen und entzündliche Magen-Darm-Erkrankungen, in: Jäger, L., Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Immunologie – Diagnostik – Therapie – Prophylaxe, München/Jena: Urban & Fischer Verlag, S. 57-68.

Jäger, L. (2002b). Pathogenese, in: Jäger, L., Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Immunologie – Diagnostik – Therapie – Prophylaxe, München/Jena: Urban & Fischer Verlag, S. 27-56.

Kantereit, H. (2016). Interview mit Vincent Klink: „Die Kennzeichnungspflicht für Allergene ist kompletter Unfug!“. Vijay Sapre Vermögensverwaltung GmbH.  
<https://www.effilee.de/interview-mit-vincent-klink-die-kennzeichnungspflicht-fuer-allergene-ist-kompletter-unfug/>. Stand 25.07.2017.

Karch, I. (2014). Allergenkennzeichnung – Was erwartet die Betriebe? Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-was-erwartet-die-betriebe-31357>. Stand 23.07.2017.

Kleuser, B., Japtok, L. (2016). Nahrungsmittel. Intoleranzen und Allergien, in: Pharm. Ztg., 161. Jg., Nr. 25, S. 24-29.

Koch, S. (2013). Die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): Allergenkennzeichnungspflicht für lose Ware, in: Nutrition Letter, Nr. 16, S. 1-4.

Kraus, M. (2015). Anforderungen an die Allergenkennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel – Eine erste Analyse der VorLMIEV, in: Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, 12. Jg., Nr. 1, S. 3-14.

Kuderer, J. (2017). Ernährungstherapie bei Zöliakie, in: Ernährung und Medizin, 32. Jg., Nr. 1, S. 43-48.

Lämmel, S., Schnadt, S. (2009). Lebensmittelkennzeichnung aus Sicht des allergischen Verbrauchers. Ergebnisse der DAAB-Umfrage zur aktuellen "Lebensmittelkennzeichnung" in Bezug auf allergene Inhaltsstoffe, in: Allergologie, 32. Jg., Nr. 1, S. 33.

Langen, U., Schmitz, R., Steppuhn, H. (2013). Häufigkeit allergischer Erkrankungen in Deutschland. Ergebnisse der Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland (DEGS1), in: Bundesgesundheitsblatt, 56. Jg., Nr. 5/6, S. 698-707.

Leschik-Bonnet, E. (2014). Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Lebensmittelinformationsverordnung, in: Ernährungsumschau, Supplement 11, S. S45-S50.

LGL Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (2016). LGL-Gespräche zu Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz. Erste Erfahrungen mit der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung: Mehr Klarheit für die Verbraucher? Band 7 der Schriftenreihe Lebensmittelsicherheit in Bayern. Nürnberg: Kaiser Medien GmbH.

Lickteig, M. (2005): Determinanten des Außer-Haus-Verzehrs in der Bundesrepublik Deutschland. Eine ökonometrische Analyse der Daten der EVA-Studie von 1998. München: VDM Verlag Dr. Müller.

Lorenz, A., R., Reese, G., Haustein, D., Vieths, S. (2001). Versteckte Allergene in Lebensmitteln – noch immer ein Problem, in: Bundesgesundheitsblatt, 44. Jg., Nr. 7, S. 666-675.

Lötscher, A. (2016). Die (Un-)Verständlichkeit von Gesetzen – eine Herausforderung für die Gesetzesredaktion. Zeitschrift für Europäische Rechtslinguistik (ZERL). <http://www.zerl.uni-koeln.de/andreas-loetscher/2016/verstaendlichkeit-von-gesetzen/>. Stand 23.05.2017.

LUBW Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg (2008). Leitfaden Projektmanagement. Arbeitsmaterialie Agenda-Büro Nr. 46. LUBW Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg. [https://www4.lubw.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/44138/arbeitsmaterialie\\_046.pdf?command=downloadContent&filename=arbeitsmaterialie\\_046.pdf](https://www4.lubw.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/44138/arbeitsmaterialie_046.pdf?command=downloadContent&filename=arbeitsmaterialie_046.pdf). Stand 29.07.2017.

Maire, R., Dreiding, K., Wyss, P. A. (1992). Inzidenz und Klinik der Scombroid-Fischvergiftung, in: Schweizerische Medizinische Wochenschrift, 122. Jg., S. 1933-1935.

Moneret-Vautrin, D., A., Kanny, G., Bach, J.-F., Sournia, J.-C., Brumpt, L., Cier, J.-F., Laplane, R., Raoul, Y., De Gennes, J.-L., Gounelle De Pontanel, H. (1995). L'anaphylaxie alimentaire. Nouvelle enquête multicentrique française, in: Ann Gastroentérol Hépatol, 31. Jg., S. 256-263.

Müller, M., Wallau, R., Grube, M. (2014). Taschenbuch der Lebensmittelkontrolle. Frankfurt am Main: Fachmedien Recht und Wirtschaft, Deutscher Fachverlag GmbH.

- Muraro, A., Werfel, T., Hoffmann-Sommergruber, K., Roberts, G., Beyer, K., Bindsløv-Jensen, C., Cardona, V., Dubois, A., duToit, G., Eigenmann, P., Fernandez Rivas, M., Halken, S., Hickstein, L., Høst, A., Knol, E., Lack, G., Marchisotto, M. J., Niggemann, B., Nwaru, B. I., Papadopoulos, N. G., Poulsen, L. K., Santos, A. F., Skypala, I., Schoepfer, A., van Ree, R., Venter, C., Worm, M., Vlieg-Boerstra, B., Panesar, S., de Silva, D., Soares-Weiser, K., Sheikh, A., Ballmer-Weber, B. K., Nilsson, C., de Jong, N. W., Akdis, C. A. (2014). EAACI Food Allergy and Anaphylaxis Guidelines: diagnosis and management of food allergy, in: *Allergy*, 69. Jg., Nr. 8, S. 1008-1025.
- Nuss, R. (2015). Umsetzung der Allergen-Kennzeichnung – In der Gastronomie/ Hotellerie/ Gemeinschaftsverpflegung. Bergheim: Hygiene-Netzwerk HN GmbH.
- Öchsner, T. (2011). Migranten gründen mehr Unternehmen - Neues Land, neues Glück. Süddeutsche Zeitung GmbH. <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/migranten-gruenden-mehr-unternehmen-neues-land-neues-glueck-1.1245975>. Stand 28.05.2017.
- Oppermann, M (2014). Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln. DAAB Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.. <https://blog.daab.de/allergenkennzeichnung-bei-nicht-verpackten-lebensmitteln/>. Stand 01.05.2017.
- Peters, P. (2014). Allergene: Kennzeichnungspflicht nicht auf die leichte Schulter nehmen. Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/allergene-kennzeichnungspflicht-nicht-auf-die-leichte-schulter-nehmen-32919>. Stand 25.07.2017.
- Peters, P. (2015). Allergenkennzeichnung richtig umsetzen. Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-richtig-umsetzen-33361/2>. Stand 19.07.2017.
- Poschwatta-Rupp, S. (2015). Die Lebensmittelinformationsverordnung zur Allergenkennzeichnung loser Waren: Was bedeutet sie für die Praxis?, in: *Ernährung & Medizin*, 30. Jg., Nr. 1, S. 30-32.
- Poschwatta-Rupp, S. (2016). Umsetzung der Allergenkennzeichnung – welche Ernährungs-Software bietet effiziente Unterstützung?, in: *Ernährung & Medizin*, 31. Jg., Nr. 02, S. 77-82.
- Pruban, A. (2015). Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittelinformationsverordnung seit Dezember 2014, in: *VFED* aktuell, Nr. 145, S. 8-18.
- Puhek, E. (2014). Die visuelle Weltsprache der Piktogramme: Formen und Funktionen von Piktogrammen im Kontext von Kunst und Technologie. Hamburg: Diplomica Verlag GmbH.
- Reese, I. (2003). Pseudoallergische Reaktionen auf Lebensmittel, in: Buchart, K. (Hrsg.), *Nahrungsmittelallergie, Ein Leitfaden für Betroffene*, Innsbruck: Studienverlag Ges.m.b.H., S. 90-94.
- Reiner, C. (2015). Allergeninformationspflicht – Sichere Umsetzung und Rezepturen für die Gemeinschaftsverpflegung. München: Verlag Neuer Merkur GmbH.

Rempe, C., Maschkowski, G., (2017). EU-Lebensmittel-Informationsverordnung: Lebensmittelkennzeichnung EU-weit geregelt. Nach 30 Jahren löst die EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) die alte Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung sowie eine Reihe weiterer Vorschriften ab. BLE Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. <https://www.bzfe.de/inhalt/eu-lebensmittel-informationsverordnung-1877.html>. Stand 25.07.2017.

Ronge, M., Macho, B., Kvarda, K. (2015). Allergene & Co. Kennzeichnung in der Gastronomie. Linz: Trauner Verlag.

Sachs, A., Hoch, M., Münch, C., Steidle, H. (2016). Migrantenunternehmen in Deutschland zwischen 2005 und 2014. Ausmaß, ökonomische Bedeutung, Einflussfaktoren und Förderung auf Ebene der Bundesländer. Bielefeld: Hans Kock Buch- und Offsetdruck.

Salewski, P. (2014). Neue nationale Bestimmungen zur Allergen Kennzeichnung von Lebensmitteln zum 13.12.2014. IT-Recht Kanzlei. <http://www.it-recht-kanzlei.de/allergen-kennzeichnung-lebensmittel.html>. Stand 16.07.2017.

Schiffeler, J. (2016). Konsumausgaben: Außer Haus liegt im Trend. Deutscher Fachverlag GmbH. <http://www.fleischwirtschaft.de/wirtschaft/nachrichten/Konsumausgaben-Ausser-Haus-liegt-im-Trend-33325>. Stand 14.06.2017.

Schnadt, S. (2012). Problematik „versteckter Allergene“ in Lebensmitteln aus Sicht des allergischen Verbrauchers, in: Bundesgesundheitsblatt, 55. Jg., Nr. 3, S. 385-393.

Schnadt, S., Pfaff, S. (2015). Fragen & Antworten: Allergene. Hamburg: B. Behr's Verlag.

Statista GmbH (2015). Umfrage zu Herausforderungen und Problemen in der Allergen-kennzeichnung 2015. Statista GmbH. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/460274/umfrage/umfrage-zu-herausforderungen-und-problemen-in-der-allergen-kennzeichnung-im-ausser-haus-markt/>. Stand 26.05.2017.

Statista GmbH (2016). Verzehr von Essen außer Haus in Deutschland im Jahr 2016. Statista GmbH. <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/262699/umfrage/verzehr-von-essen-ausser-haus-in-deutschland/>. Stand 30.04.2017.

Steinel, M. (2008). Außer-Haus-Verpflegung und Gemeinschaftsverpflegung, in: Steinel, M. (Hrsg.), Erfolgreiches Verpflegungsmanagement - Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis, München: Verlag Neuer Merkur GmbH, S. 11-26.

Tolciu, A., Schaland, A.-J. (2008). Selbstständige Migranten in Deutschland, in: Wirtschaftsdienst, 88. Jg., Nr. 8, S. 536-542.

Uhlmann, B. (2015). „Allergiker leiden unter der Ignoranz der Umwelt“. Süddeutsche Zeitung GmbH. <http://www.sueddeutsche.de/gesundheit/allergen-kennzeichnung-allergiker-leiden-unter-der-ignoranz-der-umwelt-1.2350234>. Stand 09.04.2017.

Verbeek, U. (2015). Nicht deklarierte Allergene: ALTS/ALS veröffentlicht aktualisierte Beurteilungswerte, in: DLR, 111. Jg., Nr. 5, S. 216-221.

Vogelreuter, A. (2012). Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Lactose – Fructose – Histamin – Gluten. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.

Vogelreuter, A. (2014). Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Laktose - Fruktose - Histamin – Gluten. Stuttgart: S. Hirzel Verlag.

VzB Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. (2015a). Pressemitteilung vom 31.07.2015. Marktcheck: Eiszeit für Allergiker mit Vorsicht zu genießen. Zwei von drei Brandenburger Eisdiensten weisen nicht ausreichend auf allergene Zutaten hin. VzB Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.. <http://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/marktcheck-eisdiensten-brandenburg>. Stand 04.05.2017.

VzB Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. (2015b). Pressemitteilung vom 27.10.2015. Marktcheck der Verbraucherzentrale: Ein Drittel der Bäcker fällt durch. Allergiker müssen beim Kauf von Brötchen, Kuchen und Co gut aufpassen. VzB Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.. <http://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/marktcheck-baeckereien-brandenburg>. Stand 21.07.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2014a). Allergenkennzeichnung bei loser Ware. Stellungnahme des Verbraucherzentrale Bundesverbandes. Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Vorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Entwurf-LMIV-AnpassungsV), insbesondere zur Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (EU Lebensmittelinformation-Durchführungsverordnung – LMIDV). VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.. <http://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/Allergenkennzeichnung-Stellungnahme-vzbv-2014-07-31.pdf>. Stand 27.07.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2014b). Stellungnahme des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zum Entwurf zur nationalen Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware (VorILMIEV). VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.. <http://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2014-11-18-Allergenkennzeichnung-Verordnungsentwurf-Lebensmittelinformationgesetz-Stellungnahme-2014-11-18.pdf>. Stand 27.07.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2015a). Allergenkennzeichnung: verpackte Lebensmittel und lose Ware. VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.. <http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/allergen-kennzeichnung>. Stand 01.05.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2015b). Allergenkennzeichnung in Fastfood-Restaurants oft mangelhaft. VzBv Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.. <http://www.lebensmittelklarheit.de/kurzmeldungen/allergenkennzeichnung-fastfood-restaurants-oft-mangelhaft>. Stand 01.05.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2015c). Allergenlisten in Restaurants, Eisdielen oder Imbissbuden. VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V..

<http://www.lebensmittelklarheit.de/forum/allergenlisten-restaurants-eisdielen-oder-imbissbuden>. Stand 01.05.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2015d). Allergenkennzeichnung in Gaststätten. VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V..

<http://www.lebensmittelklarheit.de/forum/allergenkennzeichnung-gaststaetten>. Stand 01.05.2017.

VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (2016). Anpassung Nationalen Rechts an LMIV. Stellungnahme des Verbraucherzentrale Bundesverbands. Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. VzBv Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V..

<http://www.vzbv.de/sites/default/files/lebensmittelinformationsverordnung-stellungnahme-vzbv-2016-03-31.pdf>. Stand 04.04.2017.

VzNRW Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. (2006). Die neue Allergenkennzeichnung. Mit Sicherheit mehr Sicherheit?, in: Knackpunkt, 14. Jg., Nr. 6, S. 5.

VzNRW Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. (2014). VzNRW: Verordnungsentwurf muss nachgebessert werden. Allergenkennzeichnung bei nicht verpackten Lebensmitteln, in: Knackpunkt, 22. Jg., Nr. 5, S. 6.

VzS Verbraucherzentrale Sachsen e.V. (2015a). Marktcheck 2015. Allergenkennzeichnung bei loser Ware und Ware im Onlinehandel. Stichprobenuntersuchung in Bäckereien und Fleischereien sowie bei ausgewählten Onlinehändlern zur Kennzeichnung der allergenen Zutaten. VzS Verbraucherzentrale Sachsen e.V.. <https://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/allergene>. Stand 04.05.2017.

VzS Verbraucherzentrale Sachsen e.V. (2015b). Pressemitteilung vom 22.10.2015: Unbeschwert einkaufen als Allergiker? VzS Verbraucherzentrale Sachsen e.V..

<http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/unbeschwert-einkaufen-als-allergiker-->. Stand 20.07.2017.

Waiblinger, H.-U. (2016). Was ist drin? Allergene in Lebensmitteln, in: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR), Abteilung Verbraucherschutz und Ernährung (Hrsg), Jahresbericht 2015. Überwachung Lebensmittel. Bedarfsgegenstände. Kosmetika. Trinkwasser. Futtermittel, Stuttgart: Offizin Scheufele Druck und Medien GmbH + Co. KG, S. 68-69.

- Waiblinger, H.-U., Krause, A., Engler-Blum, G., Blum-Rieck, U. (2017). Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2016. CVUA Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg und Sigmaringen sowie des Staatlichen Tierärztlichen Untersuchungsamtes (STUA) Aulendorf - Diagnostikzentrum. [http://www.ua-bw.de/uploaddoc/cvuafr/allergene\\_in\\_lebensmitteln\\_bilanz\\_bw\\_2016.pdf](http://www.ua-bw.de/uploaddoc/cvuafr/allergene_in_lebensmitteln_bilanz_bw_2016.pdf). Stand 22.07.2017.
- Waiblinger, H.-U., Müller, E. (2016) Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung. CVUA Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg. [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=3&Thema\\_ID=9&ID=2259&lang=DE&Pdf=No](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=3&Thema_ID=9&ID=2259&lang=DE&Pdf=No). Stand 26.05.2017.
- Weck, M. (2017). Lebensmittelrecht. Stuttgart: Verlag W. Kohlhammer.
- Wegner-Hambloch, S. (2010). Praxisleitfaden Allergenmanagement. Lösungsansätze für die Lebensmittelproduktion. Hamburg: B. Behr's Verlag.
- Wehlau, A. (2010). Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch: LFGB. Kommentar. Köln: Verlag Heymanns.
- Weitzel, T. (2015). 4.1 Allergenkennzeichnung bei loser Ware, in: Domeier, D., Holle, M., Weyland, G. (Hrsg.), Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung. Loseblatt-Kommentar, Hamburg: B. Behr's Verlag, S. 1-15.
- Werksnies, L. (2014a). Allergenkennzeichnung – was wirklich wichtig ist. Gastgewerbe Magazin Online. Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-was-wirklich-wichtig-ist-29399>. Stand 14.06.2017.
- Werksnies, L. (2014b). Allergenkennzeichnung – Speisekarten-Management rund um Allergene. Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/speisekarten-management-rund-um-allergene-31552>. Stand 21.07.2017.
- Werksnies, L. (2015). Allergenkennzeichnung: weitere Antworten zur Umsetzung. Inproma Internet Software und Projektmanagement GmbH. <http://gastgewerbe-magazin.de/allergenkennzeichnung-weitere-antworten-zur-umsetzung-34549>. Stand 19.07.2017.
- Wichert, J. (o.J.). Kleinbetrieb. Springer Gabler - Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH. <http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/kleinbetrieb.html>. Stand 21.07.2017.
- Wood, R., A., Kraynak, J. (2008). Nahrungsmittel-Allergien für Dummies. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Worm, M., Reese, I., Ballmer-Weber, B., Beyer, K., Bischoff, S. C., Classen, M., Fischer, P. J., Fuchs, T., Huttegger, I., Jappe, U., Klimek, L., Koletzko, B., Lange, L., Lepp, U., Mahler, V., Nast, A., Niggemann, B., Rabe, U., Raithel, M., Saloga, J., Schäfer, C., Schnadt, S., Schreiber, J., Szépfalusi, Z., Treudler, R., Wagenmann, M., Watzl, B., Werfel, T., Zuberbier, T., Kleine-Tebbe, J. (2015). Leitlinie zum Management IgE-vermittelter Nahrungsmittelallergien, in: Allergo J Int, 24. Jg., Nr. 7, S. 256-293.

- Wüthrich, B. (1996). Begriffsbestimmung, in: Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittel und Allergie – Immunologische Grundlagen – Diagnostik – Klinik – Kasuistiken – Prävention und Therapie, München-Deisenhofen: Dusterl-Verlag Dr. Karl Feistle, S. 3-4.
- Wüthrich, B. (2002a): Klinik der Nahrungsmittelallergien, in: Jäger, L., Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Immunologie – Diagnostik – Therapie – Prophylaxe, München/Jena: Urban & Fischer Verlag, S. 43-56.
- Wüthrich, B. (2002b). Begriffsbestimmung: Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelin-toleranzen, in: Jäger, L., Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Immunologie – Diagnostik – Therapie – Prophylaxe, München/Jena: Urban & Fischer Ver-lag, S. 1-2.
- Wüthrich, B. (2002c). Prävalenz, in: Jäger, L., Wüthrich, B. (Hrsg.), Nahrungsmittelaller-gien und -intoleranzen. Immunologie – Diagnostik – Therapie – Prophylaxe, Mün-chen/Jena: Urban & Fischer Verlag, S. 3-6.
- ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks e.V.. (2014). Stellungnahme zum Entwurf der EU-Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV). ZDH Zentralver-band des Deutschen Handwerks e.V..  
[https://www.zdh.de/fileadmin/user\\_upload/themen/wirtschaft/Lebensmittel-AG/20140804\\_SN\\_ZDH\\_Allergeninformation.pdf](https://www.zdh.de/fileadmin/user_upload/themen/wirtschaft/Lebensmittel-AG/20140804_SN_ZDH_Allergeninformation.pdf). Stand 27.05.2017.
- Zettel, C. (2015). Foodnotify hilft Gastwirten bei Auflistung von Allergenen. Futurezone GmbH. <https://futurezone.at/thema/start-ups/foodnotify-hilft-gastwirten-bei-auflistung-von-allergenen/119.814.994>. Stand 29.07.2017.
- Zopf, Y., Baenkler, H.-W., Silbermann, A., Hahn, E., G., Raithel, M. (2009). Differenzialdi-agnose von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, in: Deutsches Ärzteblatt, 106. Jg., Nr. 21, S. 359-373.
- Zuberbier, T., Pfrommer, C., Specht, K., Vieths, S., Bastl-Borrmann, R., Worm, M., Henz, B.M. (2002). Aromatic components of food as novel eliciting factors of pseudoallergic re-actions in chronic urticarial, in: J Allergy Clin Immunol, 109. Jg., Nr. 8, S. 343-348.

## Rechtsquellenverzeichnis

- Bürgerliches Gesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Januar 2002 (BGBl. I S. 42, ber. S. 2909 und 2003 I S. 738), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Ge-setzes zur Regelung des Rechts auf Kenntnis der Abstammung bei heterologer Verwen-dung von Samen vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2513).
- Gaststättengesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), zuletzt geändert durch Artikel 14 des Branntweinmonopolverwaltung-Auflösungsgesetz vom 10. März 2017 (BGBl. I S. 420).
- Gesetz über Ordnungswidrigkeiten in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602), zuletzt geändert durch Artikel 8 und 9 des Gesetzes zur Einführung der elektronischen Akte in der Justiz und zur weiteren Förderung des elektronischen Rechtsverkehrs vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2208).

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 4 Abs. 20 des Gesetzes zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 18. Juli 2016 (BGBl. I S. 1666).

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S.1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147).

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, ABl. Nr. L 31, S. 1, zuletzt geändert durch Artikel 118 der Änderungsverordnung (EU) 2017/745 vom 5. April 2017, ABl. Nr. L 117, S. 1.

Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. Nr. L 165 S. 1, zuletzt geändert durch Artikel 146 der Änderungsverordnung (EU) 2017/625 vom 15. März 2017, ABl. Nr. L 95, S. 1.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, ABl. Nr. L 304/18 S. 18, zuletzt geändert durch Artikel 33 der Änderungsverordnung (EU) 2015/2283 vom 25. November 2015, ABl. Nr. L 327, S. 1.

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29. Januar 1998, (BGBl. I S. 230), zuletzt geändert durch Artikel 23 der Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272).

Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 05. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272).

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 05. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272).

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln vom 28. November 2014 (BGBl. I S. 1994).

## **Verzeichnis der Expertengespräche**

Expertengespräch Herr Jens Petersen, staatlicher Lebensmittelkontrolleur im Bezirk Hamburg-Harburg, persönlich geführt am 10.04.2017, 14.30 –15.00 Uhr im Bezirksamt Harburg in Hamburg.

Expertengespräch Herr Thomas Eichmann, staatlicher Lebensmittelkontrolleur im Bezirk Hamburg-Harburg, persönlich geführt am 11.04.2017, 13.20 –14.20 Uhr im Bezirksamt Harburg in Hamburg.

Expertengespräch Herr Martin Rasmussen, staatlicher Lebensmittelkontrolleur im Bezirk Hamburg-Harburg, persönlich geführt am 12.04.2017, 15.00 –15.40 Uhr im Bezirksamt Harburg in Hamburg.

**Anhang**

<b>Anhang I:</b>	Fragenkatalog zu den Expertengesprächen.....	XXIV
<b>Anhang II:</b>	Tabellarische Übersicht der Hauptallergene mit Ausnahmen.....	XXVI
<b>Anhang III:</b>	Leitfadenentwurf für Kleinbetriebe.....	XXVII

## Anhang I: Fragenkatalog zu den Expertengesprächen

### Fragen zum Lebensmittelunternehmer:

1. Wie viele Betriebe und welche Betriebsart haben Sie überwiegend in Ihrem Bezirk?
2. Welche Nationalitäten haben die Betreiber?
3. In welcher Form setzen die Lebensmittelunternehmer die Allergenkennzeichnung um?
4. Kennen Sie aus Ihrem Bezirk besondere Formen der Kennzeichnung, die nicht der Norm entsprechen?
5. Haben Sie das Gefühl, dass die Allergenkennzeichnung schon überwiegend funktioniert? Wenn nein, warum nicht?
6. Worin bestehen die Hauptprobleme bei der Umsetzung der Allergenkennzeichnung?
7. Wissen die Lebensmittelunternehmer, was Allergene sind bzw. was eine Allergie ist?
8. Warum sind einige Lebensmittelunternehmer informiert und andere nicht?
9. Hängt die Umsetzung der Allergenkennzeichnung auch von der Qualifikation des Lebensmittelunternehmers/des Personals ab? Liegen hier Probleme? Wenn ja, welche?
10. Wie erklären die Lebensmittelunternehmer Ihnen die fehlende Kennzeichnung? (Bei welchem Betrieb) sind Ihnen dabei besonders skurrile Erklärungen begegnet? Wo?
11. Warum setzen auch informierte bzw. qualifizierte Unternehmer z.T. die Kennzeichnung nicht um? Wird die Kennzeichnung von denen aus Prinzip abgelehnt?
12. Wie viele Betriebe setzen die Kennzeichnung in Harburg bereits korrekt um (geschätzt)? Um welche Betriebsart handelt es sich dabei (überwiegend)? Sind es mehr große oder kleinere Betriebe? Bestehen bei Kleinbetrieben besondere Probleme?
13. Haben die Betriebe, die die Kennzeichnung (nicht) korrekt umsetzen, eine Qualitätssicherung oder eine Allergenpolitik?
14. Woher haben die Lebensmittelunternehmer die Informationen zur korrekten Kennzeichnung der Allergene? Nutzen sie das zur Verfügung stehende Informationsmaterial? Sind sie damit zufrieden? Gibt es Bedarf nach weiterem Informationsmaterial? Wenn ja, in welcher Form?
15. Gibt es externe Schulungen zur Allergenkennzeichnung für Lebensmittelunternehmer und deren Personal?
16. Nehmen Betriebe /Unternehmer aus Ihrem Bezirk freiwillig an einer Schulung zur Allergenkennzeichnung teil? Wenn ja, welche? Schulen manche Unternehmer ihr Personal auch intern selbst?
17. Wenden sich die Lebensmittelunternehmer bei Fragen zur Allergenkennzeichnung auch selbst an Sie?
18. Ist der Gesetzestext zur Allergenkennzeichnung für die Lebensmittelunternehmer verständlich oder zu abstrakt?
19. Was denken Sie, warum ist die Allergenkennzeichnungspflicht bei loser Ware wichtig? Nennen Sie bitte Gründe. Gibt es Betriebsarten, bei denen eine besondere Notwendigkeit besteht?
20. Was denken Sie, warum ist die Allergenkennzeichnungspflicht auch für die Lebensmittelunternehmer wichtig? Nennen Sie bitte Gründe.
21. Was sind die häufigsten Fehler, die bei der Kennzeichnung gemacht werden?
22. Passiert es häufig, dass die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung vermischt wird? Welche Stoffe werden vermischt/-wechselt? Kennen die Unternehmer den Unterschied überhaupt?

23. Ist den Unternehmern bewusst, welche Risiken bzw. Folgen eine fehlende Kennzeichnung für die Kunden haben kann? Sind Ihnen die Strafen im Falle eines Verstoßes bekannt?
24. Ist Ihnen bekannt, ob in Ihrem Bezirk schon einmal ein Allergiefall aufgrund einer fehlenden Kennzeichnung aufgetreten ist?

**Fragen zur Institution (Behörde):**

1. Ist das Informationsmaterial zur Allergen Kennzeichnung, welches von der Stadt Hamburg zur Verfügung gestellt wird, ihrer Meinung nach ausreichend und verständlich? Was sollte daran verändert/verbessert werden? Können Sie Beispiele nennen? Z.B. ein Leitfaden für Lebensmittelunternehmer?
2. Würde ein Leitfaden die aktuelle Situation verbessern? Somit ihre Arbeit erleichtern?
3. Sollten Schulungen seitens der Lebensmittelunternehmer und ihres Personals gesetzlich verpflichtend sein?
4. Welche Sanktion gibt es für die Lebensmittelunternehmer bei fehlender Kennzeichnung? Sind die Sanktionen/Strafen angemessen? Was würden sie ggf. daran verändern? Wäre hier eine höhere Strafe als bei anderen Kennzeichnungsdelikten sinnvoll?
5. Was halten Sie davon, wenn Lebensmittelunternehmer als „Strafe“ bei einem Verstoß wahlweise an einer verpflichtenden, entgeltlichen externen Schulung teilnehmen könnten anstelle einer anderen Sanktion?

## Anhang II: Tabellarische Übersicht der Hauptallergene mit Ausnahmen

Hauptallergen	namentlich	Ausnahmen
<b>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	Glukosesirupe (inkl. Dextrose) und Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
<b>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Krebstier	keine
<b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Ei	keine
<b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Fisch	Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen; Fischgelatine oder Haulsenblase als Klärhilfsmittel in Bier und Wein
<b>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Erdnuss	keine
<b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Soja	vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett; aus Sojabohnenquellen: natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester, aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester
<b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Milch	Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten; Lactit
<b>Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
<b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Sellerie	keine
<b>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Senf	keine
<b>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Sesam	keine
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>	SO <sub>2</sub> , Sulfite	Konzentrationen von weniger als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>
<b>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Lupine	keine
<b>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Weichtier	keine

**Anhang III: Leitfadentwurf für Kleinbetriebe**

Ei, Senf, Fisch,  
Soja, Sesam, Gluten,  
Krebs- oder Weichtiere,  
Laktose...?



## Allergenkennzeichnung loser Ware

Leitfaden für Lebensmittelunternehmer

## Wer muss warum kennzeichnen?

Seit Ende 2014 müssen Lebensmittelunternehmer in Deutschland auf Rechtsgrundlage der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Verbindung mit der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen (**Allergene**) auch bei sogenannter „**loser Ware**“ (unverpackte und auf Wunsch verpackte Lebensmittel, die direkt an den Kunden abgegeben werden) kennzeichnen.

Die Regelung gilt **ausnahmslos für alle Lebensmittelunternehmer**, von der Primärproduktion über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf im Einzelhandel!

Bis zu 5 Prozent der in Deutschland lebenden Menschen leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit. Eine **allergische Reaktion** auf ein Lebensmittel kann für einen Allergiker **schwerwiegende Folgen** bis hin zum **Tod** haben!

Lebensmittelunternehmer haben eine **moralische Verantwortung** gegenüber Ihren Kunden und **haften unter Umständen für gesundheitliche Folgeschäden** (ärztliche Behandlung, Krankenhausaufenthalt, Schmerzensgeld), die bei einem Allergiker auftreten können, wenn sie die Allergene nicht gekennzeichnet haben. Alle Unternehmer sind grundsätzlich verantwortlich für das **Vorhandensein und die Richtigkeit der Allergenkennzeichnung** ihrer Lebensmittel.

Zu Lebensmitteln zählen auch Getränke!

Achtung vor allem bei Milchmixgetränken und Weinerzeugnissen!

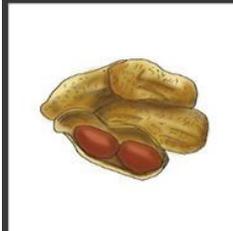
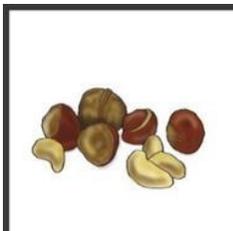
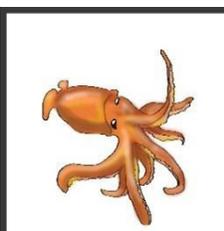
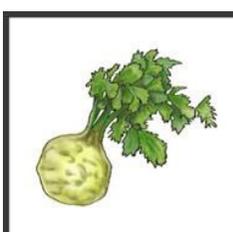
**Ausnahme:** Lebensmittel und Getränke, die bei **Veranstaltungen mit karitativem Zweck**, die **nicht regelmäßig** stattfinden, **von Privatpersonen** angeboten werden, müssen **nicht gekennzeichnet** werden.

## Was ist zu kennzeichnen?

Es gibt **14 Hauptallergene**, die für über 90 % der Lebensmittelunverträglichkeiten in Europa verantwortlich sind und somit eine große Gefahr für die betroffenen Verbraucher darstellen.

Es müssen folgende Allergene und deren Erzeugnisse gekennzeichnet werden:

Allergen	Bsp. Erzeugnisse	Bsp. Produkte
 <p><b>Glutenhaltiges Getreide</b> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern</p>	Mehl, Flocken, Gries, Malz, Stärke, Bulgur und Couscous	Backwaren, Nudeln, Suppen, Soßen, Panade, Bier und Desserts
 <p><b>Krebstiere</b> Krebs, Shrimps, Scampi, Garnele, Hummer und Languste</p>	asiatische Würzpasten (z.B. Curry)	Feinkostsalate, Soßen, Paella, Sashimi, Krabbenchips und viele asiat. Gerichte
 <p><b>Eier</b> alle Eisorten wie z.B. Hühnereier, Wachteleier oder Straußeneier</p>	Vollei, Eigelb, Eiklar, (Ov-)Albumin, Lecithin (E322) und Lysozym (E1105)	Mayonnaise, Pfannkuchen, Kuchen, Gebäck, Eis, Desserts, Nudeln, Dressings und Frikadellen
 <p><b>Fisch</b> alle Fischarten wie z.B. Lachs, Scholle, Kabeljau, Seelachs, Hering oder Makrele und Kaviar</p>	Gelatine, Fischfond, Fischsoßen, Fischpaste und Fischextrakt	Soßen, Fonds, Suppen, Würzpasten, Surimi, Sushi, Feinkostsalate und Labskaus

	Allergen	Bsp. Erzeugnisse	Bsp. Produkte		Allergen	Bsp. Erzeugnisse	Bsp. Produkte
	<b><u>Erdnüsse</u></b> alle Erdnussarten	geröstete Erdnüsse, Erdnussöl, -flocken, -mehl und -butter	Backwaren, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Marinaden, Satésauce, asiatische und amerikanische Gerichte		<b><u>Senf</u></b> Senf aller Farben	süßer und scharfer Senf, Senfkörner, -pulver, -sprossen und -öl	Fleischerzeugnisse, Suppen, Feinkostsalate, Soßen, Gewürzmischung, Mayonnaise, Dressings und eingelegtes Gemüse
	<b><u>Sojabohnen</u></b> alle Sorten Sojabohnen	Fleischersatz TVP, Tofu, Tempe, Lecithin (E322), Sojaöl, -drink, -flocken, -mehl, -soße und -sprossen	Backwaren, Eis, vegetarische Brotaufstriche, Schokolade, Soßen, Dressings, Marinaden, und asiatische Gerichte		<b><u>Sesamsamen</u></b>	Sesamsamen, -öl, -mehl, -salz und -paste (Tahin)	Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, Falafel, Humus, Marinaden, Desserts, vegetarisch, orientalisches und asiatische Gerichte
	<b><u>Milch</u></b> Kuhmilch und Laktose	Käse, Molke, Butter (Schmalz), Buttermilch, Crème fraîche, Dickmilch, Joghurt, Laktose, Quark, Milchpulver und (saure) Sahne	Gebäck, Desserts, Wurstwaren, Kakao, Schokolade, Aufläufe, Suppen, Soßen, Dressings und Shakes		<b><u>Lupine</u></b>	Lupinenmehl, -protein, -isolat, -konzentrat und Alfalfasprossen	Gebäck, Fleischersatz, Desserts, Eis, Flüssigwürste, vegane, fettreduzierte und glutenfreie Produkte
	<b><u>Schalenfrüchte</u></b> Mandeln, Pistazien, Cashewkerne, Hasel-, Wal-, Paranüsse, Pekannüsse, und Macadamianüsse	gemahlene, gehobelt, geröstete etc. Nüsse, Nusscremes, -paste, -mus und -öle	Backwaren, Waldorfsalat, Joghurt, Nussnougatcreme, Müsli(-riegel), Marzipan, Pesto, Desserts, Likör und aromatischer Kaffee		<b><u>Weichtiere</u></b> Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Austern und alle anderen Muscheln	Austernsoße und Frutti di Mare	frittierte Calamari, Paella, (asiatisch) Würzpaste, Suppen, Soßen, Marinaden und Feinkostsalate
	<b><u>Sellerie</u></b> Bleich-, Knollen- und Staudensellerie	Sellerieblatt, -pulver, -samen, -saft und -salz (auch in Gewürzen und Kräutermischungen)	Gewürzmischung, Brühe, Wurstwaren, Suppen, Eintöpfe, Soßen, Marinaden und Feinkostsalate		<b><u>Schwefeldioxid und Sulfit</u></b> E 220 bis E 228	geschwefeltes Trockenobst, Tomatenpüree, Bier, Wein, getrocknete Pilze und getrocknetes Gemüse	Müsli, Brot, Suppen, Soßen, Sauerkraut, getrocknete Kartoffelerzeugnisse, Fruchtzubereitungen und -saft

## Welche Ausnahmen gibt es?

Stoffe, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Sie sind in der folgenden Tabelle aufgelistet:

Allergen	Ausnahmen
<b>Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	Glukosesirupe (inkl. Dextrose) und Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
<b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen; Fischgelatine oder Hausenblase als Klärhilfsmittel in Bier und Wein
<b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett; aus Sojabohnenquellen: natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester, aus Pflanzenölestereinen gewonnene Phytostanolester
<b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</b>	Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten; Lactit
<b>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>	Konzentrationen von weniger als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>

## Wie ist zu kennzeichnen?

Die Kennzeichnung von Allergenen kann auf **drei unterschiedliche Arten** erfolgen: **schriftlich, mündlich** oder **elektronisch**

Die Informationen zu den enthaltenen Allergenen müssen deutlich sowie gut sichtbar und lesbar vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung stehen und dürfen nicht in irgendeiner Form verdeckt sein.

Bei der Kennzeichnung der Allergene **glutenhaltiges Getreide** und **Schalenfrüchte** ist zu beachten, dass die jeweilige Art des Getreides bzw. der Schalenfrüchte namentlich zu nennen ist: „enthält Gluten“ reicht nicht aus!  
Richtig ist z.B. „**enthält Weizen**“ oder bei Schalenfrüchten z.B. „**enthält Mandeln**“

Geht aus der Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig hervor, dass eine bestimmte Zutat enthalten ist, so kann die Kennzeichnung entfallen.

- Fall:** Das **Allergen** wird in der Bezeichnung explizit genannt:  
z.B. Rührei auf **Weizent**oast oder **Haselnuss-Milch**shake
- Fall:** Die **Bezeichnung** bezieht sich eindeutig auf das **Allergen**:  
z.B. paniertes **Seelachs** (Bezug zu **Fisch**) oder Blattsalat mit **Joghurt**dressing (Bezug zu **Milch**)

Die Kennzeichnungspflicht gilt für alle Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe: z.B. Emulgator **Lecithin aus Ei**(-gelb)

Für die Umsetzung der **schriftlichen** Kennzeichnung gibt es folgende Möglichkeiten:

- Auszeichnung am Produkt (Preisschild)
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- Aushang in der Verkaufsstätte
- sonstige schriftliche Unterrichtung wie z.B. eine Kladde (Ordner)

## Schriftliche Kennzeichnung

### (1) Auszeichnung am Produkt

Auf dem Preisschild am oder in der Nähe des Lebensmittels stehen die Bezeichnungen der Allergene. Ihnen vorangestellt werden, muss immer der Begriff „enthält“, wenn auf dem Schild kein Zutatenverzeichnis abgedruckt ist.

**Tipp:** Wenn das Allergen in die Bezeichnung des Produktes aufgenommen wird, braucht es nicht extra gekennzeichnet werden (s. Bsp. **Sesamdinkelbrötchen**).

#### Rosinenschnecke

enthält: Weizen, Milch inkl. Laktose, Eier, Schwefeldioxid und Mandeln

**Stck. 1,20 €**

#### Sesamdinkelbrötchen

enthält: Weizen

**0,60 € pro Brötchen**

Diese Art der Kennzeichnung eignet sich besonders für Selbstbedienungsbuffets oder Bedientheken.

### (2) Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen



Es sind unterschiedliche Kennzeichnungsmöglichkeiten zulässig:

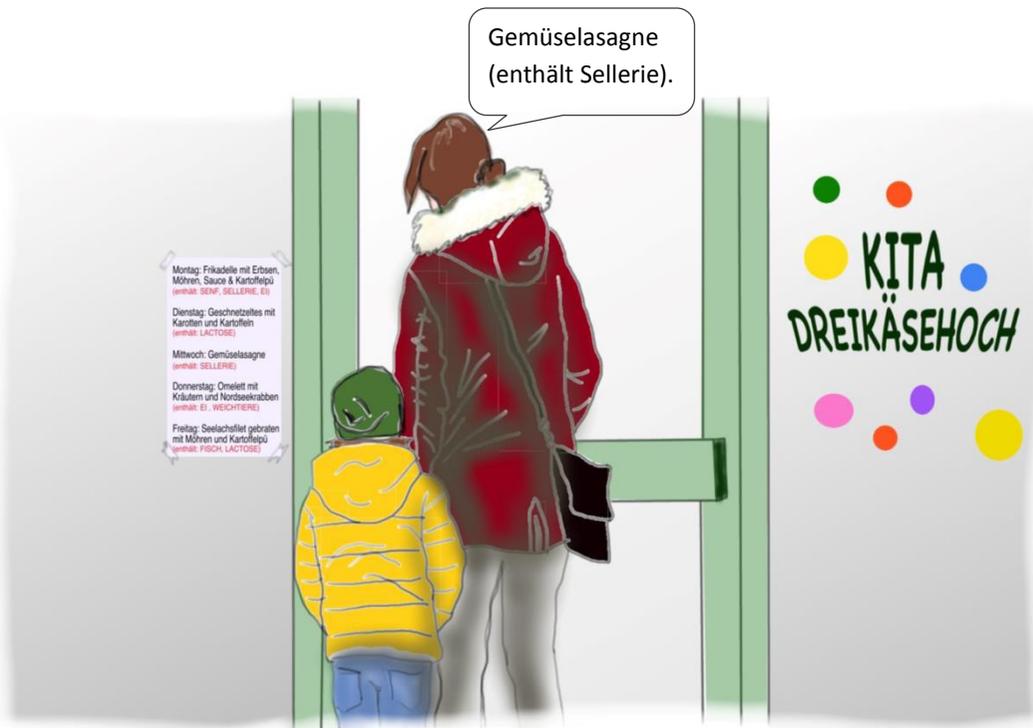
- Nennung der Allergenbezeichnung im Text immer beginnend mit „**enthält...**“ (s. Bsp. auf der linken Seite der Karte)
- Verwendung von leicht verständlichen, hervorgehobenen (**fettgedruckten** oder **farbigen**) Fuß- oder Endnoten (s. rechte Seite). Es empfiehlt sich, eine intuitive Codierung zu verwenden. Zusätzlich ist eine Zeichenerklärung am Ende der Seite / Karte erforderlich.

Die Allergenbezeichnung kann sowohl hinter dem Gericht als auch hinter der einzelnen Komponente stehen.

Es sind ergänzende Symbole oder Piktogramme (nicht alleinstehend) bei den Allergenbezeichnungen und Fußnoten möglich.

Die Erstellung einer **separaten** Allergiker-Speisekarte ist mit einem zusätzlichen Hinweis im Gastraum zulässig.

### (3) Aushang in der Verkaufsstätte



Die Allergenkennzeichnung ist auf dem Aushang nur durch Nennung der **vollständigen Allergenbezeichnung** beginnend mit dem Wort „enthält“ möglich.

Wenn neben den Speisen auch **Preise** abgedruckt sind, dürfen bei der Allergenkennzeichnung auch **Fußnoten** und ergänzend Symbole verwendet werden.

Ein Aushang eignet sich besonders für wöchentliche **Menüpläne** in der **Gemeinschaftsverpflegung** (Kindertagesstätten, Kantinen oder Seniorenheime). Die Allergeninformationen können am besten in einem Schaukasten oder an einer Pinnwand ausgehängt werden.

### (4) Klade (Ordner)



Bei der Kladden- oder Ordnerlösung handelt es sich z.B. um ein **Heft**, einen **Prospekt** oder einen **Ringordner** mit den Informationen zu den Allergenen. Der Ordner kann ausgelegt oder dem Kunden gereicht werden, sodass er sich selbstständig darin informieren kann. Es muss allerdings in einem **Aushang** darauf hingewiesen werden (s. Bsp. Verkaufstheke).

Die Dokumentation kann durch eigene **Produktdatenblätter** zu jeder einzelnen Speise oder in Form einer **Tabelle** (s. Bsp. für eine Klade) erfolgen.

**Tip:** Wenn bereits eine Zusatzstoffdokumentation in Form einer Klade vorliegt, kann diese um die enthaltenen Allergene ergänzt werden.

## Beispiel für eine Kladde

Seite 1	Glutenhaltiges Getreide				Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch (inkl. Laktose)	Schalenfrüchte							Sellerie	Senf	Sesamsemen	Lupinen	Weichtiere	SO <sub>2</sub> und Sulphite	
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien							Macadamianü.
Gericht oder Produkt																								

## Mündliche Kennzeichnung

Für die mündliche Allergeninformation gelten folgende **Bedingungen**:

- Information nur durch einen **hinreichend unterrichteten Mitarbeiter**
- unverzögliche Auskunft** auf Nachfrage des Verbrauchers vor der Kaufentscheidung und Übergabe des Lebensmittels
- schriftliche Dokumentation** der Allergeninformationen z.B. in Form einer Kladde (s. Bsp. Kladde) an einem **leicht zugänglichen Ort** (für Verbraucher und Behörde)
- gut sichtbarer und lesbarer **Hinweis** auf die mündliche Allergeninformation und die dazugehörige schriftliche Kennzeichnung

**Tipp:** Wenn die mündliche Allergeninformation in einem Betrieb genutzt wird, sollten zuvor alle Mitarbeiter an einer **Allergenschulung** teilgenommen haben.

## Elektronische Informationsangebote

Hier gelten die **gleichen Kriterien wie bei einer schriftlichen Kennzeichnung**.

Es muss mit einem **Aushang** in der Verkaufsstätte auf dieses Informationsangebot hingewiesen werden.

**Beispiele** für elektronische Informationsangebote sind digitale Speisepläne (Intranet-Anwendungen, Smartphone Apps, elektronische Infotafeln, Bestellterminals mit Touch-Displays und Tablets) oder spezielle Kassen- und Waagensysteme.

## Sonderfall: Fernabsatz

Fernabsatz liegt immer dann vor, wenn zwischen Käufer und Verkäufer kein direkter Kontakt besteht, also z.B. bei Bestellungen per Telefon und Internet.

**Die enthaltenen Allergene müssen für den Kunden sowohl vor der verbindlichen Bestellung als auch zum Zeitpunkt der Lieferung leicht einsehbar sein.**

**Vor dem Bestellvorgang** gibt es dafür u.a. folgende Möglichkeiten: auf Speisekarten, in Form von Flyern oder Postwurfsendungen, auf der Webseite oder bei telefonischer Entgegennahme der Bestellung durch eine mündliche Auskunft. Bei der schriftlichen Kennzeichnung in Form von Speisekarten oder Flyern können sowohl die vollständigen Allergenbezeichnungen im Text als auch Fußnoten verwendet werden.

**Bei der Lieferung** ist die Allergenkennzeichnung z.B. auf der Verpackung oder in einer Rechnungs- bzw. Bestätigungs-E-Mail denkbar.

## Wo gibt es weitere Informationen?

### **Ansprechpartner Lebensmittelüberwachung**

Freie und Hansestadt Hamburg | Bezirksämter

Fachämter Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt

☎ 040/42837-0 | [www.hamburg.de/lebensmittel](http://www.hamburg.de/lebensmittel)

### **Ansprechpartner Gastronomie und Gewerbe**

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

☎ 030/726252-0 | ✉ [info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de) | [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

### **Informationen Allergien**

Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB)

☎ 0 21 66/6478820 | ✉ [info@daab.de](mailto:info@daab.de) | [www.daab.de](http://www.daab.de)

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG)

☎ 0711/45 9981-0 | ✉ [info@dzg-online.de](mailto:info@dzg-online.de) | [www.dzg-online.de](http://www.dzg-online.de)

### **weiterführende Literatur**

Schnadt, S. & S. Pfaff: Fragen & Antworten: Allergene.

Hamburg: B. Behr's Verlag.

Ronge, M., Macho, B. & K. Kvarda: Allergene & Co. –

Kennzeichnung in der Gastronomie.

Linz: Trauner Verlag.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

### **Fotos auf dem Titelblatt:**

unipict – fotolia.com (Tüteneis); miomente.de (Sushi); hornbach.de (Weidenkorb); tankstelle-neudietendorf.de (belegtes Brötchen); weightwatchers.com (Kartoffelsalat mit Frikadelle)

## **Eidesstattliche Erklärung**

Ich versichere hiermit, dass ich die vorliegende Bachelorarbeit mit dem o.a. formulierten Thema ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Quellen und Hilfsmittel verwendet habe.

Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quellen kenntlich gemacht

Hamburg, den 4. August 2017

Björn Belkowitz