



Food Safety
Institute

**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

FSI NEWSLETTER „Recht interessant“

Kundeninformation Dezember 2014

Allergenkennzeichnung seit 13. Dezember 2014 Pflicht Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungs- verordnung (VorLMIEV) verabschiedet

Nun ist es Pflicht - seit 13. Dezember gilt die europaweit neu geregelte Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln (siehe hierzu unsere Newsletter-Ausgabe Oktober). Deutschland hat bei der Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware von der in der LMIV eingeräumten Möglichkeit Gebrauch gemacht, diese national zu regeln. Der Bundesrat hat Ende November den vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vorgelegten Entwurf einer Verordnung zur Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln (VorLMIEV) gestattet.

Dieser Entwurf, der bis zum Geltungsbeginn der LMIV am 13.12.2014 gelten sollte, regelt vor allem die Allergeninformation nicht vorverpackter (loser) Ware. Das BMEL hat angekündigt, zu einem späteren Zeitpunkt weitere Durchführungsvorschriften, beispielsweise zu Ordnungswidrigkeiten und Straftaten bei Nichteinhaltung der LMIV, zu erlassen.

Die Verordnung sieht vor, dass neben der schriftlichen Informationsmöglichkeit für die Unternehmen auch eine mündliche Information möglich ist. Basis für die mündliche Information muss allerdings eine schriftliche Dokumentation sein, die sowohl nachfragenden Verbrauchern als auch den zuständigen Kontrollbehörden leicht zugänglich gemacht werden muss. Dazu Bundesernährungsminister Christian Schmidt: „Damit haben wir den Lebensmittelunternehmen praxisgerechte Regelungen an die Hand gegeben und ihnen zugleich eine große Flexibilität für die Ausgestaltung einer sicheren Allergeninformation gewährt“.

Es bleibt den Anbietern grundsätzlich freigestellt, auf welche Art und Weise sie ihrer Dokumentationspflicht nachkommen.

Die Details des Entwurfs zur VorLMIEV vom 13.11.2014 sowie eine Information des BMEL zu den Kennzeichnungselementen sind im Internet veröffentlicht. Wir geben Ihnen zur weiterführenden Information nützliche Verweise auf folgende Webseiten an:

- www.bll.de
- www.bmel.de
- www.daab.de
- www.dehoga.de
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V.
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.



Food Safety
Institute

Wir möchten noch auf zwei Veränderungen der VorLMIEV gegenüber dem im Juli 2014 veröffentlichten Entwurf aufmerksam machen:

- (1) Die Information über allergene Zutaten muss nicht mehr mittels der Angabe „Enthält: [Zutat]“ erfolgen.
- (2) Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und zur Selbstbedienung abgegeben werden, sind nicht mehr in der vorläufigen Verordnung erfasst.

Wichtig für Online-Verkauf von Lebensmitteln

Die neuen Regelungen der LMIV greifen auch für Lebensmittel, die über das Internet, über Kataloge und in Online-Shops verkauft werden. Unternehmen sind verpflichtet, den Kunden festgelegte Informationen wie ein Zutatenverzeichnis oder die Menge bestimmter Zutaten vor Abschluss der Kaufvertrages auf den Internetseiten beziehungsweise in den Katalogen zur Verfügung zu stellen. Eine Ausnahme gilt für das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), das erst zum Zeitpunkt der Lieferung verpflichtend anzugeben ist.

Anbieter, die den Online-Vertrieb nutzen, sollten somit keinesfalls versäumen, die Kennzeichnungsinformationen der Lebensmittel transparent darzustellen.

Nährwertkennzeichnung erst ab Dezember 2016 obligatorisch

Nährwerte wie Fett, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz und Kalorien müssen erst ab dem 13. Dezember 2016 verpflichtend angegeben werden. Ausgenommen von der Deklaration der Nährwerte sind unverarbeitete Erzeugnisse, lose Ware, alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol. Des Weiteren benötigen handwerklich hergestellte Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, keine Nährwertkennzeichnung.

Details zur Ausgestaltung der Nährwertkennzeichnung sind noch in der laufenden Diskussion. Sobald hier weitere Regelungen bekannt werden, werden wir Sie informieren.

DIN mit Hygieneanforderungen für Backstationen im Einzelhandel veröffentlicht

Das Deutsche Institut für Normung (DIN) hat die Norm DIN 10535:2014-09 „Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen“ mit dem Ausgabedatum 9/2014 bekanntgegeben.

Im Einführungsbeitrag wird dazu unter Anderem erläutert: „Die Norm legt Hygieneanforderungen für die bauliche Planung, die Ausstattung und den Betrieb von Backstationen fest, die der Zubereitung und der Abgabe von Backwaren dienen. Sie gilt für Backstationen im Einzelhandel ungeachtet der Abgabeform. DIN 10535 enthält zusätzlich Anforderungen für die Abgabe in Selbstbedienung.“

Die Norm soll zur Orientierung dienen, mit dem Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln zu erleichtern, um den Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren sicherzustellen.

(Quelle: www.nal.din.de)



Food Safety
Institute

Zum Jahresausklang ...

Was tun mit dem Huhn? - Video des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zum Umgang mit Geflügel, Eiern und Fleisch

Passend zum Festtagsschmaus möchten wir Sie auf einen kleinen Schulungsfilm des BfR mit Tipps zur Küchenhygiene aufmerksam machen und wünschen Ihnen einen unbeschwerten Genuss.

Zum Abspielen des Videos folgen Sie bitte diesem Link:

www.bfr.bund.de/de/was_tun_mit_dem_huhn_-191706.html?current_page=1

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

Schon bald neigt sich das Jahr 2014 dem Ende entgegen. Das gesamte Team des TÜV SÜD Food Safety Institutes bedankt sich deshalb an dieser Stelle für die sehr gute Zusammenarbeit und das uns entgegen gebrachte Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage und einen guten Start in das neue Jahr.



Sollten Sie Fragen rund um das Thema Lebensmittelsicherheit haben, sprechen Sie uns einfach an, z. B. bei der nächsten Betriebsbegehung. Kontaktieren Sie uns jederzeit auch unter fsi@tuev-sued.de.

Freundliche Grüße
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

Dieser Text dient ausschließlich der allgemeinen Information. Diese wird einem begrenzten Nutzerkreis kostenlos zur Verfügung gestellt. Jegliche Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts wird trotz sorgfältiger Recherche ausgeschlossen. Ebenfalls ist jegliche kommerzielle Nutzung oder Weiterverbreitung ausdrücklich untersagt. Herausgeber: TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH, Martin-Behaim-Straße 22, 63263 Neu-Isenburg.