Allergenkennzeichnung im HORECA-Sektor

Welche **Informationspflichten** gelten für Lebensmittelunternehmer im **HORECA-Sektor** beim Verkauf unverpackter Lebensmittel an Verbraucher?

5 Pflichtpunkte:

1.1. Die Verkehrsbezeichnung

Jedes Gericht oder Produkt muss eine **Verkehrsbezeichnung** tragen, die durch eine ausführlichere Beschreibung seiner Zusammensetzung ergänzt werden kann.
Die Bezeichnung des Lebensmittels muss es dem Verbraucher ermöglichen**, das Produkt zu identifizieren** und eine Verbindung zur Allergenkennzeichnung herzustellen.
Allgemeine/unspezifische Bezeichnungen wie "Tagessuppe" oder "Café gourmand" sind nicht eindeutig genug.

1.2. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene

Die **14** kennzeichnungspflichtigen **Allergene** müssen bei **jedem Gericht oder Produkt** angegeben werden. Dies gilt auch für die Getränkekarte sowie die Tagesgerichte, deren Zusammensetzung variiert.
Angegeben werden müssen ausschließlich Allergene, die in den verwendeten **Zutaten** enthalten sind. Der Lebensmittelunternehmer muss außerdem Maßnahmen ergreifen, um **das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren** und so weit wie möglich zu verhindern. Ein klarer Hinweis mit dem Wort "**Allergen**" muss der eigentlichen Auflistung der enthaltenen Allergene vorausgehen.

1.3. Die Bereitstellung von Informationen

Die Allergenkennzeichnung muss dem Verbraucher **schriftlich** zur Verfügung gestellt werden, **ohne dass dieser ausdrücklich danach fragen muss**. Für den Fall, dass die Allergendeklaration auf einem separaten, d. h. **nicht auf den ersten Blick zugänglichen** Dokument oder in einem Ordner verfügbar ist, muss der Betreiber den Kunden **schriftlich** darüber informieren.
Z. B.: "Eine Speisekarte mit Einzelheiten zu den allergenen Zutaten jedes Gerichts ist auf Anfrage beim Personal erhältlich."

1.4. Erlaubte Sprachen

Die Verkaufsbezeichnung und die Allergenkennzeichnung müssen in **einer der 3 Amtssprachen** (Französisch, Deutsch oder Luxemburgisch) sein.
Menükarten in mehreren Sprachen dürfen **nebeneinander existieren**, sofern mindestens eine Version in **einer der Amtssprachen** vorhanden ist und der Verbraucher **schriftlich darüber informiert wird**.

1.5. Die Aktualisierung von Informationen

Die Deklaration von Allergenen muss **zuverlässig** sein und **auf dem neuesten Stand sein.**
Wenn mehrere Medien **parallel** existieren (z. B. gedruckte Menükarte und Website), müssen diese **übereinstimmen**.

Fragen und Antworten

Weitere praktische Details finden Sie im Abschnitt „Fragen und Antworten" („Questions – réponses") auf unserer Website:

https://gd.lu/7dXw0L

Gesetzliche Verweise

Großherzogliche Verordnung vom 25. August 2015 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sowie die Kennzeichnung der Losnummer.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Leitfaden für eine gute Hygienepraxis, der von der HORECA-Branche erstellt und vom Ministerium bestätigt wurde.