Main-Tauber-Kreis.de

Informationsblatt für Veranstaltungen mit Verkauf von Speisen

Bei Veranstaltungen, Hoffesten oder auch regionalen Messen u.v.m., bei denen Speisen angeboten werden, unterliegen diese dem Lebensmittelhygienerecht.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung prüft die Einhaltung der Hygiene-Auflagen. Mit dem in Kraft treten der neuen Lebensmittelinformations-Verordnung am 13.12.2014, die mehr Informationen und Sicherheit für den Verbraucher bringen soll, gibt es Änderungen für die Lebensmittelkennzeichnung.

Beim Verkauf von Speisen wie z.B. Kuchen, sollen die 14 Hauptallergene angegeben werden. Dazu gehören glutenhaltige Getreide, Milch, Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sellerie, Soja, Süßlupinen, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Fisch, Weichtiere und Krustentiere.

Da die Zahl an Allergikern und Menschen steigt, die bestimmte Lebensmittel schlechter oder gar nicht vertragen, müssen die Veranstalter die Besucher über Allergene in den Speisen informieren.

Kennzeichnung der Allergene

Bei der eigenen Herstellung von Speisen soll die herstellende Person die Anlage „Allergen-Kennzeichnung" ausfüllen. Die Zutatenliste auf der Verpackung gibt die entsprechenden Hinweise auf die Inhaltsstoffe. Diese müssen auf der Anlage „Allergen-Kennzeichnung" angekreuzt werden. Wenn glutenhaltiges Getreide verwendet wurde, sind die entsprechenden Sorten anzugeben, ebenso bei den Schalenfrüchten.

Sammeln Sie die ausgefüllten Anlagen in einem Ordner.

Wichtig für die Auskunft über die Allergene ist die eindeutige Zuordnung der Speise zur entsprechenden Anlage, um bei entsprechenden Nachfragen Auskunft geben zu können.

Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Veterinäramt
Wachbacher Straße 52
97980 Bad Mergentheim

Tel.: 07931 / 4827 – 6253
Fax: 07931 / 4827 – 6250

Stand Mai 2015