

## Foodstuff Regulations affect Clubs Lebensmittelverordnung betrifft Vereine

Daniela, Spinning Onions, Griesheim

### Allergy labelling! Have you ever heard about that?

Most of you will answer in the negative, unless you are an allergy sufferer and are dependent on such information. However, this article has to do with food handling at dance events in general, not only with allergy labelling. But let's start with the latter.

On the the 12th of December, 2014, the new European Food Information Regulation 1169/2011 superseded the previous one. The European Food Information Regulation is a European law which must be implemented nationally and, thus, concerns us all. Since the above mentioned date, mandatory labelling of 14 of the most common allergens, even for loose foodstuffs, is required.

These allergens are:

- Cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, wild emmer wheat (farro), kamut, einkorn, green spelt)
- Crustaceans and products thereof
- Fish and fish products
- Peanuts and products thereof
- Soya and soya products
- Milk and milk products (including lactose)

### Allergenkennzeichnung! Schon mal was davon gehört?

Die meisten von Euch werden diese Frage wohl eher mit einem „Nein“ beantworten, es sei denn man ist Allergiker und auf solche Informationen angewiesen. Allerdings soll es hier nicht nur um Allergenkennzeichnungen gehen, sondern um den Umgang mit Lebensmitteln auf Tanzveranstaltungen im Allgemeinen. Aber fangen wir als erstes mit der Allergenkennzeichnung an:

Am 12. Dezember 2014 löste die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ab. Bei der LMIV handelt es sich um europäisches Recht, welches national umzusetzen ist und geht damit uns alle etwas an. Seit dem o. g. Zeitpunkt verlangt der Gesetzgeber auch für lose Ware eine verbindliche Kennzeichnung der 14 häufigsten Allergene.

Diese Allergene sind:

- Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Fische und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse

- Edible nuts (almonds, pistachios, hazelnuts, walnuts, Brazil nuts, Macadamia and Queensland nuts, cashews)
- Celery and products thereof
- Mustard and mustard products
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof (snails, abalones, octopus, squid, calamaris, all mussels oysters inclusive)
- and Eggs and products made thereof.

Information regarding allergens can be given orally, but it also has to be documented in writing.

I always provide a list of donated cakes before our specials and ask our members to list their cakes and provide a list of ingredients for each as well. I don't require the secret recipe of Grandma. I simply want a list of the ingredients--- plain and simple. Utilising this list, I compare it with the list of allergens and enter them in a printed-out Excel list and tick the relevant boxes. Then I'm on the safe side, if somebody, for example, asks me if there are hazelnuts in the base of a cake or if there is egg in a crumbed cutlet. Theoretically, there are also exceptions to the rule. For example, if I offered cream cheesecakes for sale, I wouldn't have to list the cream separately in the allergen list as it is already mentioned in the name of the cake. For the sake of completeness, I, nevertheless, tick it in the list.

- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Pekan-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupine und Lupinerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)
- Eier und Eierzeugnisse

Eine Beauskunftung der Allergene kann mündlich erfolgen, muss aber schriftlich dokumentiert sein.

Da ich vor unserem Special eine Kuchenliste auslege und sich dort jeder einträgt, habe ich meinen Mitgliedern auch gleich erklärt, dass ich eine Zutatenliste brauche, wenn sie den Kuchen abgeben. Ich möchte damit nicht das Geheimrezept von Oma bekommen, mir reicht schlicht und ergreifend die Aufzählung der Zutaten. Anhand dieser Liste, gleiche ich die Allergene ab und trage sie in eine ausgedruckte Excel-Liste ein, setze meine Kreuze in die entsprechenden Kästchen und schon bin ich auf der sicheren Seite, wenn mich jemand fragt ob z. B. Haselnüsse in einem Boden verbacken sind oder ob die Schnitzel mit Ei paniert sind. Es gibt theoretisch auch Ausnahmen: Wenn ich z. B. eine Käse-Sahne-Torte verkaufe, müsste ich die Sahne nicht extra in der Allergenliste ankreuzen, weil sie bereits im Namen der

On the menu or at the counter, there should be a notice displayed mentioning the fact that the allergen list can be found and viewed on the kitchen counter.

Torte Erwähnung findet. Vollständigkeit halber markiere ich die Sahne trotzdem in der Liste.

Auf der Speisekarte oder der Theke sollte ein Hinweis angebracht werden, dass die

Musterbeispiel Allergenliste

Lebensmittel	Allergenkennzeichnung																													
	Glutenhaltiges Getreide							Schalenfrüchte																						
	Glutenhaltiges Getreide	Weizen	Roggen	Gerste	Kafer	Zornkorn	Kornhirn	Milch	Eier	Erdnüsse	Soja	Mandeln	Pistazien	Kassiafrüchte	Pekannüsse	Macadamianüsse	Walnüsse	Castanienkerne	Paranüsse	Chromenfrüchte	Lupinen	Sesam	Schilke	Fiench	Krebstiere	Weichtiere	Schwämme	Sesam	Schneeflocken	Sulfite
Schnitzel	x	x						x																						
Joghurt-Sauce								x	x		x																			
Wein																														
Pizzabrot	x	x																											x	
usw.																														

© Veterinäramt Darmstadt-Dieburg

In any case, listing the allergens is very helpful for the steadily increasing number of people suffering from allergies.

Allergenliste an der Kuchentheke eingesehen werden kann.

Additive-labelling is also required. Additives must be noted on price lists, as well as on menus and beverage lists. One way to do that is to append the information directly behind the product, which could cause problems if there are too many to be added. Another possibility is to number and footnote them, highlighting the the enumeration by using superscript, e.g. Cola<sup>1,2</sup>/Fanta<sup>2,3</sup>

In jedem Fall ist die Angabe der Allergene ein hilfreicher Service für die stetig ansteigende Zahl der Allergiker.

- 1) caffeinated
- 2) with colour agent
- 3) with antioxidants.

Ein weiterer kennzeichnungspflichtiger Punkt sind die Zusatzstoffe. Zusatzstoffe müssen auf Preistafeln, sowie Speise- und Getränkekarten kenntlich gemacht werden. Eine Möglichkeit ist es, diese direkt in der Karte hinter das Produkt zu schreiben was schwierig wird, sobald ein Produkt mehrere Zusatzstoffe hat. Eine andere Möglichkeit ist es, die Zusatzstoffe nummeriert in der Fußnote anzugeben und z. B. die entsprechenden Zahlen hochgestellt hinter das Produkt zu schreiben (z. B. Cola<sup>1,2</sup>/Fanta<sup>2,3</sup> und dann in der Fußnote

- 1) coffeinhaltig
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel).

Yet another labelling item, which is not required by law, but which we also do, is the listing of the alcohol content of our cakes and pies. There are little pennants on our cakes, printed on both sides with the relevant data. On one side is the name of the cake, and on the other, the

Eine weitere Kennzeichnung, die nicht vom Gesetz vorgeschrieben ist, die wir aber

side facing the counter, is the price of each piece. Cakes which contains alcohol get an "A" next to the name on the pennants. This is to help us to when someone who is underage wants to buy cake containing alcohol.

The Food Hygiene Regulations, which are a part of the European Food Information Regulation, must also be mentioned.

In § 3 of the European Food Information Regulation, it is stated that food may only be produced, handled or sold in such a way that it is not exposed to "potentially detrimental conditions". But what exactly are these "potentially detrimental conditions"? One of them is anything which has a repellent or other adverse effect on the impeccable, hygienic condition of the foodstuff. For example: micro-organisms, gases, impurities, fumes, human and animal excretions, etc. All of these are regulated in §2.

What does all this mean in plain terms? Kitchen counters, such as those used at our specials, require barriers between the customers and the personnel, e.g. a pane of glass or plastic which will prevent spit, mucus or accidental touching (caused by fingers or clothing) from reaching the food.

von uns aus vornehmen, ist das Kennzeichnen von Alkohol in unseren Kuchen und Torten. In unseren Kuchen stecken Fähnchen, welche beidseitig beschriftet sind. Auf der einen Seite steht der Name des Kuchens und auf der Anderen, der Theke zugewandten Seite, steht der Preis eines Stücks. Kuchen welche Alkohol enthalten, werden auf dem Fähnchen, beim Namen des Kuchens, zusätzlich mit einem „A“ gekennzeichnet. Dies soll uns helfen,

entsprechend zu reagieren, falls ein Minderjähriger diesen Kuchen kaufen möchte.

Als letzten Punkt bringe ich jetzt noch die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ins Spiel. In § 3 der LMHV ist geregelt, dass Lebensmittel nur so herge-

stellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie der Gefahr einer „nachteiligen Beeinflussung“ nicht ausgesetzt sind. Doch was genau ist eine „nachteilige Beeinflussung“? Eine „nachteilige Beeinflussung ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien, hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch z. B. Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gase, Dämpfe, menschliche und tierische Ausscheidungen usw. und wird in § 2 der LMHV geregelt.

Was heißt das im Klartext? Eine Kuchentheke, wie wir sie bei uns auf dem Special haben bedarf eines Spuckschutzes. Zwischen Kunde und Produkt ist ein

Zusatzstoffe	Kennzeichnung
Farbstoffe	„mit Farbstoff“
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid / Sulfite	„geschwefelt“
Eisensalze	„geschwärzt“
Überzugsmittel	„gewachst“
Stüßstoffe / Stüßungsmittel	„mit Stüßungsmittel(n)“ bei Aspartam zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“
Phosphat (Stabilisator)	„mit Phosphat“
Koffein	„koffeinhaltig“
Chinn	„chinnhaltig“

© Veterinärämrt Darmstadt-Dieburg

I hope I have been able to convince you of the necessary things to keep in mind concerning the European Food Information and the Food Hygiene Regulations and to make them more understandable, if you're weren't sure (or aren't) of what they exactly entail.

Translation: Harald Johnson

Abstand erforderlich, da die angebotenen Kuchen oder Lebensmittel davor geschützt werden müssen, dass jemand auf den Kuchen greift, versehentlich mit der Kleidung darin hängenbleibt, spukt oder ggfs. niest.

Ich hoffe ich konnte Euch die Notwendigkeit der Lebensmittelinformationsverordnung sowie der Lebensmittelhygiene Verordnung etwas näher bringen und euch ggfs., falls ihr euch nicht sicher seid oder wart, ein paar hilfreiche Informationen liefern.