

Prozessbeschreibung

Lebensmittelverkauf (neue EU-LMIV)



Prozessverwendung:

Bei einer Veranstaltung des Vereins werden Lebensmittel zur Bewirtung verkauft

Prozessverantwortlicher/Verwender:

Abteilungsleiter bzw. Verpflegungswart / Verkaufspersonal (ehrenamtlich)

rechtliche Grundlage:

EU Verordnung 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Einführung und Gründe

(1) Nach Artikel 169 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) leistet die Union durch die Maßnahmen, die sie nach Artikel 114 des Vertrags erlässt, einen Beitrag zur Erreichung eines hohen Verbraucherschutzniveaus.

(2) Der freie Verkehr mit sicheren und gesunden Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarkts und trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und des Wohlergehens der Bürger und zur Wahrung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.

(3) Um auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes der Verbraucher ein hohes Niveau zu erreichen und das Recht der Verbraucher auf Information zu gewährleisten, sollte sichergestellt werden, dass die Verbraucher in Bezug auf die Lebensmittel, die sie verzehren, in geeigneter Weise informiert werden. Die Wahl der Verbraucher kann unter anderem durch gesundheitsbezogene, wirtschaftliche, umweltbezogene, soziale und ethische Erwägungen beeinflusst werden.

[...]

Anhang II

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

[...]

Achtung: nach Satz (15) der Einleitung (Begründung) ist die LMIV für Veranstaltungen des TSV Lindau von 1850 e.V. **nicht bindend!** Eine Orientierung durch den Verein oder Vereinsabteilungen an der LMIV geschieht also ohne Verpflichtung und **auf freiwilliger Basis**. Diese Information kann auch am Verkaufsstand zum Ausdruck gebracht werden.

Input:

Es werden Lebensmittel zum Verkauf angeboten (zum Beispiel im Rahmen eines Spieltags oder einer anderen Veranstaltung des Vereins oder einer Abteilung)
Bei einer Vereinsveranstaltung werden Kuchen verkauft
Bei einer Vereinsveranstaltung werden heiße Würstchen verkauft

Output:

Information der Kunden über evtl. enthaltene Allergene in den zum Verkauf stehenden unverpackten Lebensmitteln

Prozessbeschreibung



Lebensmittelverkauf (neue EU-LMIV)

Prozessablauf:

1	Daten sammeln Nach den Empfehlungen unten werden die relevanten Informationen pro Lebensmittel gesammelt
2	Käuferinformation erstellen pro Lebensmittel Mit Hilfe der in der Geschäftsstelle vorrätigen Infotafeln wird für jedes Lebensmittel die Verbraucherinformation hergestellt. Es ist möglich, die Tafeln wiederholt zu verwenden (z.B. Wienerle oder Weißwürste, die regelmäßig verkauft werden)
3	Mitarbeiter informieren und ggf. schulen Die ehrenamtlichen Mitarbeiter am Verkauf der Lebensmittel sollen informiert werden, wozu die Infotafeln gedacht sind und was die Grundlage der neuen Tafeln ist. Die Mitarbeiter sollen informiert werden, dass wir als Verein nicht verpflichtet sind, diese Verbraucherinformation zu erstellen, es als Hilfsmittel für die Helfer am Verkaufstresen trotzdem machen. Etwaige Fragen nach „glutenfrei“ oder „Vegan“ können so einfacher beantwortet werden. Bei Bedarf können wir vereinsintern eine Kurzschulung zu den Infotafeln anbieten.

Empfehlungen zur Informationsbeschaffung

(1) Ermittlung der evtl. enthaltenen Allergene in Kuchen

Die evtl. enthaltenen Allergene in Kuchen sind normalerweise recht leicht über das verwendete Rezept zu identifizieren. Am einfachsten ist die Beantwortung der Frage, welche der Inhaltsstoffe aus der Liste verwendet wurden, für den Bäcker selbst. Aus diesem Grund haben wir eine Karte entworfen, auf der die in Kuchen häufig verwendeten allergenen Lebensmittel vorbereitet sind. Der Bäcker kann dann jeweils ankreuzen, was im Kuchen verarbeitet ist.

Für uns bietet das auch die Möglichkeit, beispielsweise einen veganen Kuchen extra zu bewerben.

(2) Ermittlung der evtl. enthaltenen Allergene in verpackten Lebensmitteln, die unverpackt verkauft werden

Für Lebensmittel, die am Verkaufsort aus einer Verpackung entnommen werden und die später unverpackt verkauft werden, ist die Ermittlung der Allergene erheblich einfacher. Der Hersteller der verpackten Waren muss nach der LMIV die Kennzeichnung auf seiner Verpackung vornehmen. Wir als Verkäufer können dann einfach die dort genannten Inhaltsstoffe prüfen und – wenn solche von der Allergenliste dabei sind – die relevanten Stoffe auszeichnen. Dies ist normalerweise ein einmaliger Aufwand.

Das Paradebeispiel in diesem Fall sind die Wienerle, bei denen einmalig die Verpackung geprüft wird. Dort werden sich dann vielleicht „Sellerie“ und „Senf“ in der Inhaltsliste finden, diese können wir auszeichnen und als Quelle auf die Herstellerverpackung verweisen.

Prozessbeschreibung



Lebensmittelverkauf (neue EU-LMIV)

Liste der allergenen Inhaltsstoffe bei unverpackten Lebensmitteln

Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- Krebstiere
- **Eier**
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- **Milch** (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- Lupinen
- Weichtiere

Formulare und Muster

In der Geschäftsstelle sind Infotafeln zum selbst ausfüllen vorhanden, die Vorlage gibt es per Email von der Geschäftsstelle.

Dateiname: Vorlage – Lebensmittelinformation.doc

Prozessdaten:

Erstellt	19.12.2014, Dominik Moll
Geprüft	20.12.2014, Heribert Hostenkamp
Freigegeben	07.01.2015, Dominik Moll

freiwillige Lebensmittelinformation



Name des Lebensmittels

Enthaltene allergene Inhaltsstoffe:

Zutreffende ankreuzen

- Glutenhaltiges Getreide**
 - Weizen
 - Dinkel
 - Khorasan-Weizen
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer

- Eier**
- Milch** (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte**
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Kaschunüsse
 - Pecannüsse
 - Paranüsse
 - Pistazien
 - Macadamianüsse
 - Queenslandnüsse

- Erdnüsse
- Senf
- Sojabohnen
- Krebstiere
- Fische
- Sellerie
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- Lupinen
- Weichtiere

Hinweis: der TSV Lindau von 1850 e.V. ist nach Satz 15 der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) nicht zur Verbraucherinformation verpflichtet. Diese Informationen sind freiwillig und werden zur besseren Information unserer Gäste bereitgestellt.

- hier knicken -

Aufstellfläche, evtl. beschweren