



Merkblatt Allergenkennzeichnung im Offenverkauf

Gültig ab: 01.01.2020
MD-00083, Version: 01, Seite 1/2

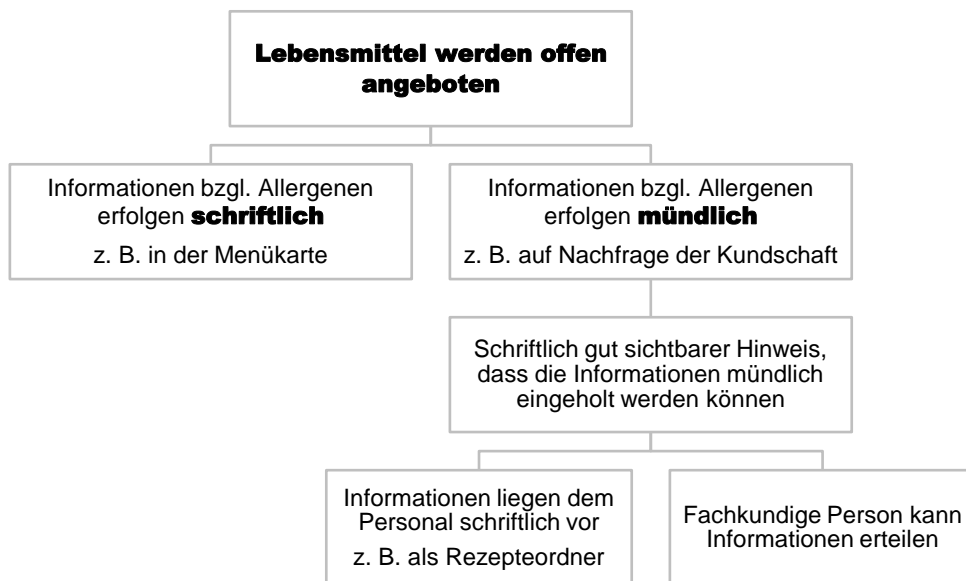
Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.kl.zh.ch

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen speziell gekennzeichnet werden. Dies gilt auch für Lebensmittel, die im Offenverkauf abgegeben werden.

Im Offenverkauf und in der Gastronomie kann die Auskunft mündlich erfolgen. Dazu müssen folgende Punkte erfüllt sein:

- es muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, mündlich beim Personal eingeholt werden können
- die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein
- die Informationen müssen schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person kann die Auskunft erteilen

Die nachstehende Graphik zeigt die Vorgaben. Auf Seite 2 sind die Zutaten aufgeführt, die gemäss Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.



Anbei findet sich ein Muster, wie ein schriftlich gut sichtbarer Hinweis formuliert werden kann:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon

Krebstiere

Eier

Fische

Erdnüsse

Sojabohnen

Milch, einschliesslich Laktose

Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂

Lupinen

Weichtiere