

## **Antwort**

### **der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Renate Künast, Dr. Bettina Hoffmann, Dr. Kirsten Kappert-Gonthier, weiterer Abgeordneter und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN  
– Drucksache 19/26521 –**

### **Maßnahmen zur Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln**

#### Vorbemerkung der Fragesteller

Menschen mit einer Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit müssen bestimmte allergieauslösende Lebensmittel strikt meiden. Oft können schon geringe Mengen des Allergens Symptome bei Allergikerinnen und Allergikern auslösen.

Deshalb gibt es Kennzeichnungen auf der Verpackung und Auskünfte bei loser Ware, die über allergene Zutaten aufklären und die Kaufentscheidung erleichtern sollen.

Die europäische Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) sieht vor, dass Lebensmittelhersteller bei verpackten Lebensmitteln die bei der Herstellung eingesetzten deklarationspflichtigen Allergene, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) aufgelistet sind, auf dem Etikett im Zutatenverzeichnis auflisten und hervorheben.

Bei unverpackten Lebensmitteln („Lose Ware“) können die Mitgliedstaaten selbst entscheiden, wie die Informationen über deklarationspflichtige Allergene bereitgestellt werden. In Deutschland ist dies in der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung geregelt. Unverpackte Lebensmittel findet man zum Beispiel auf dem Wochenmarkt, im Restaurant, in der Bäckerei, der Metzgerei oder in Kantinen. Es gibt in Deutschland verschiedene Möglichkeiten, wie Hersteller loser Ware die Allergeninformationen an die Verbraucherinnen und Verbraucher weitergeben können. So findet man sie unter anderem auf der Speise- oder Getränkekarte, auf einem Schild in der Nähe des Lebensmittels oder am Aushang an der Kasse. Ist die Allergeninformation nicht direkt für die VerbraucherInnen ersichtlich muss ein Hinweis erfolgen (z. B. durch einen Aushang, Schild oder Information in der Speisekarte), wo die Allergeninformation erhältlich ist. Auch die mündliche Auskunft ist möglich, muss allerdings von einer schriftlichen Aufstellung allergener Zutaten in den angebotenen Lebensmitteln begleitet werden, die auf Anfrage sofort verfügbar sein muss.

Die Deklaration von Allergenen, die unbeabsichtigt in ein Lebensmittel hineingelangen, ist freiwillig und weitgehend unregelt. Doch auch diese Bestandteile stellen für viele Allergikerinnen und Allergiker ein gesundheitliches

Risiko dar. Die Hersteller verwenden hier aus Gründen der Produkthaftung häufig Hinweise wie „kann mögliche Spuren von ... enthalten“, „Kann ... enthalten“ oder auch „Hergestellt in einem Betrieb, der auch ... verarbeitet“. Es besteht zurzeit weder eine Vorgabe über den zu verwendenden Wortlaut bzw. dessen Definition noch eine Grundlage, wann genau ein solcher Hinweis zu verwenden ist. Infolgedessen können Verbraucherinnen und Verbraucher auf der einen Seite beim Einkauf nicht unterscheiden, ob ein Lebensmittel, das einen Hinweis auf unbeabsichtigte Allergeneinträge trägt, tatsächlich ein Gesundheitsrisiko darstellt. Für von Allergien betroffene Patientinnen und Patienten kann dies zu unnötigen Einschränkungen in der Lebensmittelauswahl führen. Auf der anderen Seite können Lebensmittel, welche keinen derartigen Warnhinweis tragen, nicht automatisch als frei von Allergenspuren eingestuft werden, da der Hinweis ja freiwillig ist.

Die „Nicht-Regelung“ der unbeabsichtigten Allergeneinträge hat zur Folge, dass die Lebensmittelüberwachung über Allergenfunde, die bei Kontrollen erkannt werden und auf unbeabsichtigte Allergeneinträge zurückzuführen sind, nicht öffentlich zugänglich informiert, selbst wenn sie mengenmäßig für allergische Verbraucherinnen und Verbraucher relevant sind, d. h. ein Gesundheitsrisiko darstellen. In diesen Fällen erfolgen eine Information und Rücksprache mit dem Hersteller. Entschließt sich dieser nicht zu einem Rückruf der Ware, erfahren allergische Verbraucherinnen und Verbraucher nicht, dass ein Lebensmittel, welches ein nicht erkennbares Gesundheitsrisiko darstellt, im Handel erhältlich war.

Daher gibt es im Sinne eines vorsorgenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes insbesondere bei Allergenen, die unbeabsichtigt in Lebensmitteln gelangen sowie bei unverpackten Lebensmitteln Verbesserungsbedarf hinsichtlich der Kennzeichnung.

1. Hält die Bundesregierung insgesamt die derzeitigen Regelungen zur Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln für ausreichend?

Wenn nein, welchen Handlungsbedarf sieht sie (bitte begründen)?

Die allgemeinen Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sind EU-weit einheitlich in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV)\* geregelt.

Die LMIV schreibt vor, dass bei vorverpackten Lebensmitteln alle in Anhang II der LMIV aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, zu kennzeichnen sind. Sie sind durch einen Schriftsatz im Zutatenverzeichnis hervorzuheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z. B. durch Fettdruck oder Unterstreichung. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, müssen die Stoffe oder Erzeugnisse nach dem Hinweis „Enthält“ angegeben werden. Im Folgenden werden aus Gründen der Lesbarkeit Stoffe des Anhang II LMIV, die Allergien auslösen und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen, als „Allergene“ bzw. als „allergene Stoffe“ bezeichnet.

Auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, sogenannter „loser Ware“ (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant), ist eine Information über Allergene verpflichtend. Die EU-Mitgliedstaaten sind befugt, die Art und Weise der Kennzeichnung dieser Stoffe bei loser Ware national zu regeln. Die Bundes-

\* Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

regierung hat von dieser Ermächtigung Gebrauch gemacht. In Deutschland wird die LMIV seit dem 13. Juli 2017 mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)\* durchgeführt.

Deutschland hat mit der LMIDV eine der für die Verbraucherinnen und Verbraucher verlässlichsten und für die Wirtschaft flexibelsten Regelungen in der gesamten EU erlassen. Die Allergeninformation loser Ware kann danach schriftlich oder mündlich und erstmals auch elektronisch erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein (z. B. als Kladde oder Informationsblatt). In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis an gut sichtbarer Stelle geben.

Aus Sicht der Bundesregierung wird vor dem Hintergrund der bestehenden lebensmittelkennzeichnungsrechtlichen Vorschriften dem gesundheitlichen Verbraucherschutz im Hinblick auf die Kennzeichnung von Allergenen somit bereits umfassend Rechnung getragen. Um eine bessere Information der Verbraucherinnen und Verbraucher sicherzustellen und den neuesten wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen Rechnung zu tragen, werden die Vorschriften, insbesondere Anhang II der LMIV, systematisch überprüft und erforderlichenfalls aktualisiert.

2. Inwieweit plant die Bundesregierung eine verpflichtende Kennzeichnung für unbeabsichtigte Allergeneinträge in Lebensmitteln auf Grundlage des Artikels 39 LMIV oder eine Initiative für eine europaweit verpflichtende entsprechende Regelung?

Falls nein, warum nicht?

Die Kenntlichmachung unbeabsichtigter Allergeneinträge ist keine nach der LMIV vorgeschriebene Information, sondern eine freiwillige Angabe der Unternehmen, die den Bedingungen für freiwillige Informationen über Lebensmittel wie dem Irreführungsverbot unterliegt.

Die LMIV ermächtigt die EU-Kommission mit Artikel 36 Absatz 3 Buchstabe a LMIV zum Erlass eines Durchführungsrechtsakts zu freiwillig bereitgestellten Informationen über das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von allergenen Stoffen. Von dieser Möglichkeit hat die EU-Kommission bislang keinen Gebrauch gemacht.

Die Lebensmittelunternehmer sind dafür verantwortlich, die Notwendigkeit der vorsorglichen Kenntlichmachung des unbeabsichtigten Eintrags von allergenen Stoffen zu bewerten. Dabei müssen sie sicherstellen, dass eine solche Information für die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht irreführend ist.

Nach der Verordnung (EG) Nummer 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (sogenannte Basisverordnung) trägt der Lebensmittelunternehmer die rechtliche Verantwortung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Nur sichere Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, hierzu eigene Kontrollen durchzuführen.

Nach der Verordnung (EG) Nummer 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene hat der verant-

---

\* Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV) vom 5. Juli 2017

wortliche Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den sogenannten HACCP-Grundsätzen (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point/Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte) beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Sie müssen insbesondere die Gefahren ermitteln, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen. Dies gilt auch in Bezug auf die Vermeidung oder Minimierung des unbeabsichtigten Eintrags von allergenen Stoffen.

Die Funktion des Eigenkontrollsystems wird durch amtliche Kontrollen überprüft, die – dem EU-rechtlichen Ansatz folgend – risikobasiert durchgeführt werden.

Im Übrigen wird auf die Antworten zu den Fragen 3 bis 5 und 6 verwiesen.

3. Plant die Bundesregierung die Einführung von Schwellenwerten für maximal tolerierbare Spuren, unterhalb derer ein allergener Bestandteil nicht mehr gekennzeichnet werden müsste und die im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes so definiert werden, dass eine gesundheitliche Gefahr ausgeschlossen ist?  
Falls nein, warum nicht?
4. Welche Konsequenzen zieht die Bundesregierung in diesem Zusammenhang aus den vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vorgelegten aktualisierten Referenzdosen von Lebensmittelallergenen („VITAL 3.0“, s. <https://mobil.bfr.bund.de/cm/343/vital-30-neue-und-aktualisierte-vorschlaege-fuer-referenzdosen-von-lebensmittelallergenen.pdf>) und der Aussage des BfRs, „Ausgehend von dieser wissenschaftlichen Basis der Referenzdosen könnten, soweit möglich, von Seiten des Risikomanagements spezifische Schwellenwerte für die Lebensmittelkennzeichnung abgeleitet werden“ für ihr eigenes Handeln?
5. Plant die Bundesregierung die Einführung eines solchen Schwellenwertes, und falls nein, warum nicht?

Die Fragen 3 bis 5 werden aufgrund des Sachzusammenhangs gemeinsam beantwortet.

Die Definition von Schwellenwerten für maximal tolerierbare Spuren, oberhalb derer eine freiwillige Kenntlichmachung unbeabsichtigter Allergeneinträge empfohlen wird, wird in Deutschland und einigen anderen Staaten seit mehreren Jahren diskutiert. Ein solches Konzept führt dazu, dass unterhalb der Schwelle keine Kenntlichmachung erfolgt, jedoch sehr wohl in geringem Maß unbeabsichtigte Allergeneinträge vorhanden sein können, die bei besonders empfindlichen Personen zu Reaktionen führen können.

Bei der Festlegung von Schwellenwerten für Allergene, oberhalb derer eine Kenntlichmachung erfolgen könnte, spielen daher verschiedene Faktoren eine Rolle, wie z. B. die gesundheitlichen Bedenken mit Blick auf die bereits erwähnten besonders empfindlichen Personen, zuverlässige und praktikable Analyseverfahren und Haftungsfragen der Lebensmittelunternehmen. Wissenschaftlich gesicherte Daten über allergieauslösende Lebensmittelmengen sind für die Festlegung von Schwellenwerten unbedingt erforderlich.

Die Bundesregierung hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) regelmäßig um Bewertungen zu diesem Themenbereich gebeten.

Um die wahllose Verwendung der vorsorglichen Kenntlichmachung unbeabsichtigter Allergeneinträge zu vermeiden, wurde von verschiedenen internationalen Lebensmittelherstellern und dem Australischen Nahrungs- und Lebens-

mittelverband (Australian Food and Grocery Council – AFGC) das VITAL-Konzept entwickelt. Bei dem VITAL-Konzept (VITAL = Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling/Freiwilliges System zur Kennzeichnung unbeabsichtigter Spuren von Allergenen) handelt es sich um eine Vorgehensweise zur Feststellung und Deklaration unbeabsichtigter Spuren von Allergenen in Lebensmitteln auf der Basis von Schwellenwerten. Das Wissenschaftliche Expertengremium von VITAL hat im September 2019 neue Schwellenwerte für Allergene veröffentlicht. Die Bundesregierung hat daraufhin das BfR um Stellungnahme gebeten (Stellungnahme Nummer 015/2020 des BfR vom 9. März 2020).

In seiner Stellungnahme kommt das BfR insgesamt zu dem Schluss, dass weiterhin offene Fragen und Unsicherheiten im Rahmen einer etwaigen Ableitung von Schwellenwerten bestehen. Diese betreffen beispielsweise die individuelle Auslösedosis für allergische Reaktionen oder die Problematik, wie mit nicht homogen verteilten Allergenen, z. B. Nussstücken, zu verfahren wäre.

Die Bundesregierung beteiligt sich zusammen mit dem BfR an den laufenden Diskussionen auf EU-Ebene. In den vergangenen Jahren hat die EU-Kommission durch die Einrichtung eines europäischen Netzwerks von Laboratorien zum Nachweis von Lebensmittelallergenen erhebliche Fortschritte erzielt. Im Besonderen werden Referenzmessverfahren entwickelt, die eine wichtige Voraussetzung für die Entwicklung und Umsetzung von Regeln zur Kenntlichmachung möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge sind.

6. Welche Maßnahmen plant die Bundesregierung, um die Deklaration von Allergenen, die unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangen, zu verbessern und einheitlich und transparent zu regeln?

Die Bundesregierung finanziert projektbezogen eine Reihe von Forschungsvorhaben. Beispielsweise erfolgte 2018 eine Bekanntmachung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur „Richtlinie über die Förderung von Innovationen zur Vermeidung von Allergien und Unverträglichkeiten durch Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel“. Das BMEL fördert im Rahmen seines Programms zur Innovationsförderung entsprechende Vorhaben mit unterschiedlicher Ausrichtung.

Die Bundesregierung und ihre nachgeordneten Behörden wie das BfR beteiligen sich zudem aktiv an den laufenden Diskussionen auf EU-Ebene. Die EU-Kommission hat im Sommer 2020 einen Entwurf zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nummer 853/2004 über Lebensmittelhygiene im Hinblick auf das Management von Lebensmittelallergenen vorgelegt. Darin werden Anforderungen zur Einführung einer guten Hygienepraxis vorgeschlagen, um das Vorhandensein von allergenen Stoffen zu verhindern oder zu minimieren. Dabei sollen sowohl die Ebene der Primärproduktion als auch darüber hinaus gehende Produktionsstufen berücksichtigt werden. Der Vorschlag hat bereits das Verfahren der öffentlichen Konsultation durchlaufen. Ein delegierter Rechtsakt war für das dritte Quartal 2020 geplant, liegt bisher aber noch nicht vor.

7. Inwieweit will die Bundesregierung dafür Sorge tragen, dass die Lebensmittelüberwachung in Zukunft nicht nur darüber informiert, wenn sie im Rahmen ihrer Kontrollen nicht gekennzeichnete allergene Zutaten findet, sondern auch, wenn sie gesundheitsrelevante Mengen an unbeabsichtigten Allergeneinträgen findet?

In Deutschland sind die Länder für den Vollzug der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuständig. Kennzeichnungsmängel und daraus resultierende Ge-

sundheitsrisiken werden durch die amtliche Lebensmittelüberwachung bewertet und beanstandet. Die Bewertung erfolgt dabei jeweils im Einzelfall unter Würdigung des Gesamtbildes. Hierbei ist auch zu prüfen, ob die Nichtkennlichmachung bzw. Nichtkennzeichnung eines Allergens dazu führt, dass das Lebensmittel als nicht sicher im Sinne des Artikels 14 der Basisverordnung zu bewerten und damit nicht verkehrsfähig ist.

Stellt eine Lebensmittelüberwachungsbehörde fest, dass von einem bestimmten Lebensmittel Gefahren für die menschliche Gesundheit ausgehen, unterrichtet sie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL).

Im BVL ist die nationale Kontaktstelle des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) angesiedelt. Das BVL nimmt die Meldungen der Bundesländer entgegen und leitet diese nach einer Prüfung an die Europäische Kommission weiter. Die Kommission überprüft und notifiziert die Meldungen aller Mitgliedsländer des RASFF.

Bestehen unmittelbare Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher, so informieren die Lebensmittelunternehmer und ggf. die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden die Öffentlichkeit über die betroffenen Produkte und deren Hersteller bzw. Inverkehrbringer.

Bereits jetzt werden Meldungen zu gesundheitsrelevanten Mengen an unbeabsichtigten Allergeneinträgen im RASFF erfasst.

Auch im Portal [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) werden die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich des Vorkommens von Allergenen in Lebensmitteln gewarnt.

8. Plant die Bundesregierung die Einführung einer Meldepflicht bei anaphylaktischen Reaktionen auf Lebensmittel?

Falls nein, warum nicht?

Seitens der Bundesregierung ist eine Meldepflicht bei anaphylaktischen Reaktionen auf Lebensmittel nicht geplant. Anaphylaktische Reaktionen können unterschiedlich verlaufen – von anaphylaktoider Reaktion bis hin zum anaphylaktischen Schock – und bedürfen einer auf das Individuum abgestimmten Behandlung und Prophylaxe, sodass der Mehrwert einer Meldepflicht unklar ist.

9. Plant die Bundesregierung eine verpflichtende Hervorhebung oder Kennzeichnung allergenrelevanter Rezepturänderungen?

Falls nein, warum nicht?

Die Wahl der Rezeptur für ein bestimmtes Lebensmittel liegt in der Kompetenz des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens, welches die primäre Verantwortung für die Sicherheit von Lebensmitteln trägt.

Die LMIV sieht keine Notwendigkeit einer verpflichtenden Kennzeichnung von neuen Rezepturen vor, da Allergene grundsätzlich im Zutatenverzeichnis hervorgehoben dargestellt werden müssen und Rezepturänderungen, die Allergene betreffen, so relativ leicht erkannt werden können. Darüber hinaus lässt die LMIV freiwillige Angaben der Unternehmen auf Rezepturänderungen grundsätzlich zu, solange diese den gesetzlichen Vorgaben entsprechen und für die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht irreführend sind.

Änderungen von Zutaten und Rezepturen können viele Gründe haben. Hinweise auf allergenrelevante Rezepturänderungen dürften regelmäßig die Nachfrage erzeugen, weshalb die Zusammensetzung des Produktes geändert wurde. Wei-

terhin würde die Verpflichtung, allergenrelevante Rezepturänderungen hervorzuheben, einen erhöhten Aufwand für die betroffene Wirtschaft auslösen. Die geänderten Produkte müssten vorübergehend mit dem entsprechenden Hinweis auf die Rezepturänderung gekennzeichnet werden, was einen erheblichen Etikettierungsaufwand bewirken würde und zu Unsicherheiten bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern führen würde, wenn bei länger haltbaren Lebensmitteln verschiedene Versionen auf dem Markt zu finden wären.

10. Sieht die Bundesregierung Anlass, die Allergen Kennzeichnung auf Einzelverpackungen aus Großgebinden zu optimieren?

Falls ja, in welcher Form?

Falls nein, warum nicht?

Gemäß Artikel 9 und 10 LMIV müssen verpflichtende Angaben, wozu die Allergeninformation zählt, auf der Vorverpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett oder in den beigelegten Handelspapieren erscheinen. Auch bei kleinen Verpackungen oder Behältnissen ist die Allergeninformation nach Artikel 16 Absatz 2 LMIV vorgeschrieben.

Es ist jedoch nach der LMIV nicht erforderlich, jede Einzelpackung in einer größeren, entsprechend den Vorgaben der LMIV gekennzeichneten Umverpackung zu kennzeichnen, es sei denn, die Einzelverpackungen sind für den Endverbraucher bestimmte Verkaufseinheiten. Hier ist davon auszugehen, dass durch die Angaben auf der Umverpackung die Allergeninformation auch für die Einzelpackungen sichergestellt ist. Eine entsprechende Vorgabe würde auch zu einer Reihe von Ausnahmen führen, da die Einzelpackungen häufig eine solch geringe Größe haben, dass sie durch die LMIV von der Kennzeichnung befreit würden. Der zusätzliche Informationsgewinn einer solchen Maßnahme wird daher als gering, die Maßnahme als nicht praktikabel betrachtet.

11. Welche Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung über die Umsetzung der verpflichtenden Allergeninformation bei loser Ware sind der Bundesregierung bekannt, und sieht sie Handlungsbedarf, die flächendeckende Umsetzung zu verbessern?

Der Bundesregierung steht über entsprechende Arbeitsgruppen auf Fachebene im regelmäßigen Austausch mit den Ländern zu Auslegungs- und Überwachungsfragen. In diesen Gremien wurden und werden auch Fragen der Allergeninformation diskutiert. Der Bundesregierung liegen keine Informationen darüber vor, dass die Umsetzung der LMIV und der LMIDV im Hinblick auf die Allergeninformation bei loser Ware systematische Schwierigkeiten bereiten würde.

12. Inwiefern erachtet die Bundesregierung eine Aufnahme des Themas Lebensmittelallergien in die Ausbildung von Berufen für Hersteller loser Ware (z. B. Metzgerinnen und Metzger, Bäckerinnen und Bäcker) sowie Schulungsmaßnahmen für Personal in Restaurants für sinnvoll?

Bei sogenannter loser Ware (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) ist eine Information über Allergene verpflichtend. Die Allergeninformation loser Ware kann nach der LMIDV schriftlich und erstmals auch elektronisch erfolgen. Eine mündliche Information ist ebenfalls möglich, solange eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich ist (z. B. als Kladde oder Informationsblatt). Voraussetzung ist außerdem, dass das Personal über die Ver-

wendung der betreffenden Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist.

Praktiken zum Umgang mit Allergenen sind nach Auffassung der Bundesregierung Teil der guten Hygienepraxis und gegebenenfalls des HACCP-Systems in der Herstellung, im Einzelhandel und in der Gastronomie. Im Umgang mit Lebensmittelallergenen sollte das Personal über eine ausreichende Schulung verfügen, um auf Nachfrage über das Vorhandensein von Allergenen informieren zu können und um Maßnahmen zur Vermeidung oder Minimierung von Kreuzkontaminationen mit Allergenen sicherzustellen. Die Verantwortung hierfür liegt beim Lebensmittelunternehmer. Die Befassung mit Fragen des Allergenmanagements und der Allergeninformation im Rahmen der Berufsausbildung sowie Schulungsmaßnahmen für Beschäftigte hält die Bundesregierung für grundsätzlich geeignete Maßnahmen, um einen hohen Kenntnisstand des Personals zu gewährleisten.

13. Plant die Bundesregierung hier nicht benannte Verbesserungen der Allergeninformation bei Lebensmitteln, und falls ja, welche?

Falls nein, warum nicht?

Die Bundesregierung und ihre nachgeordneten Behörden arbeiten aktiv in den Gremien auf internationaler Ebene mit und werten neue Erkenntnisse systematisch hinsichtlich ihres Beitrags zu einer weiteren Verbesserung der Allergeninformation aus.

Im Übrigen wird auf die Antworten zu den Fragen 1 bis 6 verwiesen.