



Ihre Extraportion Wissen:

Alles zur neuen LMIV.

Weil man Vertrauen nicht kaufen kann.

Leicht verdaulich aufbereitet: Die EU-Lebensmittel- informationsverordnung.

Drauf steht, was drin ist! Und zwar ab dem **13. Dezember 2014**. An diesem Stichtag endet nämlich die Übergangsfrist für die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung, die seit 2011 gilt. Das bedeutet, dass nun alle Angaben zu den 14 Hauptallergenen verpflichtend sind. Eurogast steht für absolute Spitzenqualität und Kompetenz in Sachen Lebensmittel – und es ist für uns natürlich selbstverständlich, die neuen Richtlinien genauestens einzuhalten. Was dabei zu beachten ist? Wir sagen es Ihnen.

Was ist die LMIV?

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung, kurz LMIV, legt fest, dass der Endverbraucher darüber informiert werden muss, ob Lebensmittel Allergene enthalten. Diese lückenlose Auskunftspflicht bzw. Pflicht zur Informationsweitergabe gilt für alle Stufen der Lebensmittelkette, also für den Lebensmitteleinzelhandel und -großhandel sowie für Gastronomen und Gemeinschaftsverpflegung.

Was bedeutet die LMIV für mich?

Die Informationen über Allergene müssen leicht zugänglich und unaufgefordert verfügbar sein. Alle Personen, die Informationen weitergeben, müssen entsprechend geschult sein. Weitere Details finden Sie im Bundesgesetzblatt Allergeninfo laut Verordnung vom 10.07.2014.

Wer kann mir weiterhelfen?

Eurogast ist Ihr Partner in allen Belangen. Wir stehen Ihnen bei Fragen jederzeit Rede und Antwort und informieren Sie ausführlich. Die Artikelbeschreibung in unserem Webshop wird um die LMIV-Informationen erweitert, sodass Sie die Inhaltsstoffe unserer Sortimentsprodukte jederzeit einsehen können. Weiters können Sie die Daten über eine elektronische Schnittstelle in Ihr Warenwirtschaftssystem importieren. Darüber hinaus arbeiten wir derzeit an einem ganzen Paket an Maßnahmen, das Ihnen in Zukunft den Umgang mit der LMIV im täglichen Ablauf wesentlich erleichtern wird. Ihr Eurogast-Partner wird Sie darüber am Laufenden halten.

Nähere Infos zur neuen LMIV finden Sie zeitnah in unserem **Webshop**.

Frühzeitig informiert: Damit Ihnen die neue LMIV nicht im Magen liegt.

Angabe der „Big 7“
ab 13. Dezember 2016
auf vorverpackten
Lebensmitteln:

Nährwerte (bezogen auf 100 g oder 100 ml)	
Brennwert in kJ	Energie in beiden Einhei- ten möglich!
Brennwert in kcal	
Fett ... davon gesättigte Fettsäuren ... davon einfach ungesättigte Fettsäuren ... davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate ... davon Zucker ... davon mehrwertige Alkohole ... davon Stärke	
Ballaststoffe	
Eiweiß	
Salz	
Vitamine und Mineralstoffe	

Mit diesem Folder erhalten Sie ein übersichtliches Poster mit detaillierten Informationen über die 14 Hauptallergene. Die neue Verordnung betrifft in erster Linie drei Bereiche:

Allergene

Allergene können Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen. Dazu zählen laut LMIV folgende 14 Lebensmittel und Stoffe: **Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228)**.

Gemäß der neuen LMIV müssen all diese Allergene ab **13. Dezember 2014** nicht nur auf abgepackter, sondern auch auf loser Ware ausgewiesen werden. Zudem müssen folgende Angaben enthalten sein:

„**Enthält eine Phenylalanin-Quelle**“:

Produkte mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfam

„**Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“:

Produkte mit >10 % mehrwertigen Alkoholen

Nährwerte

Ab **13. Dezember 2016** ist die Angabe der Nährwerte – oder „Big 7“, wie sie auch genannt werden – auf vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend, und zwar je 100 g bzw. je 100 ml, im gleichen Sichtfeld und nach vorgegebener Reihenfolge.

Herkunft

Ähnlich wie beim BOS-System bei Rind muss in Zukunft auch bei Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel das Herkunftsland angeführt werden. Ob die Herkunftsangabe der primären Zutat ebenfalls verpflichtend ist, wird zurzeit noch diskutiert.

Diese Karte kann Leben retten.

Auf dieser Karte finden Sie eine kurze Checkliste, damit Sie wissen, an welchen Symptomen Sie einen Allergie-Notfall erkennen und wie Sie im Ernstfall vorgehen sollten. Sie können die Karte abnehmen und an einem strategisch günstigen Ort aufkleben.



Österreich

Notruf: 112



Wie handeln Sie in einem Allergie-Notfall?

<p>Ein Notfall besteht, wenn ein Gast eines oder mehrere folgender Symptome zeigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hautausschlag, Juckreiz, Rötung am ganzen Körper • Schwellung im Mund und Rachen • Schwierigkeiten beim Schlucken und beim Reden • Schwankungen im Pulsschlag • asthmatische Beschwerden • Magenkrämpfe, Übelkeit, Erbrechen • plötzlicher Schwächeanfall (Blutdruckabfall) • Kreislaufkollaps, Ohnmacht 	<p>In diesem Fall handeln Sie unverzüglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fragen Sie Ihren Gast, ob er Medikamente bei sich hat und wie Sie ihm helfen können. • Rufen Sie sofort den Notarzt über den Euro-Notruf 112 an. • Geben Sie klare, detaillierte Informationen über die Reaktion des Gastes und den Standort Ihres Betriebes: • Name und Standort-Adresse des Gastronomiebetriebes • Grund des Anrufes: (beginnende) schwere allergische Reaktion/Anaphylaxie
---	--