Stadt Leipzig
Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt

Merkblatt über Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

منشور حول كيفية توفير المعلومات عن المواد المسببة للحساسية عند عرض المواد الغذائية غير المغلفة مسبقاً للبيع

1. المقدمة \ الهدف:

يحتوي هذا المنشور على تعليمات حول المعلومات الضرورية للمستهلك عن المواد المسببة للحساسية عند عرض المواد الغذائية غير المغلفة مسبقاً للبيع. تشمل الأغذية غير المغلفة مسبقا أيضاً على الأغذية التي يتم تغليفها في مكان البيع بناء على طلب المستهلك أو التي يتم تغليفها مسبقاً لبيعها على الفور.

إن طريقة وكيفية وضع علامات تعريف المواد المسببة للحساسية في المواد الغذائية المغلفة مسبقاً تم تنظيمها بشكل واضح في القانون الأوروبي المتعلق بتوفير المعلومات للمواد الغذائية (LMIV) وبالتالي ليست مدرجة في هذا المنشور.

2. متطلبات الإعلان عن المواد المسببة للحساسية:

1.2. المتطلبات الرئيسية:

- عند عرض الأغذية غير المغلفة للبيع يجب أن يتم تقديم المعلومات عن المواد المسببة للحساسية الواردة في الملحق رقم (2) من قانون توفير المعلومات للمواد الغذائية (LMIV) (انظر الملحق). إذا تم تقديم هذه المعلومات بشكل خطي يجب أن يسبق المواد المسببة للحساسية كلمة **"يحتوي"**. يجب أن تكون المعلومات متاحة للمستهلك قبل إتمام عملية الشراء.

- إذا كانت المادة الغذائية تحتوي على حبوب حاوية على الغلوتين أو مكسرات فإن ذكر المصطلح العام غير كافي. يجب أن يتم تسمية المادة المسببة للحساسية بشكل محدد (مثلا: القمح, الجاودار أو اللوز, البندق....).

- إذا كانت المادة الغذائية تحتوي على مكونات مختلفة لنفس المادة المسببة للحساسية, فيكفي ذكر هذه المادة لمرة واحدة.

- يمكن عدم تسمية المادة المسببة للحساسية إذا كان اسم المادة الغذائية يشير بوضوح إلى هذه المادة.

- إن الإعلان عن المواد المسببة للحساسية ضروري لكل عملية بيع (تجارية) للمواد الغذائية التي لديها درجة معينة من التنظيم والاستمرارية. هذا يسري أيضاً على تقديم الطعام عبر التافل (منظمة مساعدات خيرية), مطابخ الحساء (تقوم بتقديم وجبات مجانية أو بسعر زهيد للمحتاجين) أو جمعيات خيرية مماثلة. لا يشترط الإعلان عن المواد المسببة للحساسية في حالة تقديم المواد الغذائية من قبل أفراد أو جمعيات خاصة, مثلاً: في سياق احتفالات النادي أو المدرسة وكذلك في المهرجانات المحلية أو في القرى وغيرها من الفعاليات.

2.2. طريقة وكيفية وسم المواد المسببة للحساسية:

يمكن تقديم المعلومات حول المواد المسببة للحساسية الموجودة بالغذاء بشكل كتابي أو شفهي.

- كتابياً

- على لوحة موجودة على أو بجانب المادة الغذائية
- عن طريق ملصق إعلاني في مكان البيع
- بواسطة طرق إعلام أخرى بشكل خطيا أو مقدمة من قبل صاحب المنشأة الغذائية بشكل الكتروني, إذا تم الإشارة إليها عند المادة الغذائية أو في الملصق الإعلاني (مثل دفتر تسجيل المبيعات)
- في حالة توصيل الغذاء من قبل الموردين لمنشآت تقديم الطعام الجماعي فيتم ذلك عبر قوائم الطعام والمشروبات أو عبر قوائم الأسعار

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt, 04092 Leipzig, Tel. 0341 123-3761; Fax 0341 123-3765

مميزات خاصة لتقديم الطعام في المطاعم أو في منشآت الرعاية الجماعية:

- ✓ يمكن أن يتم الإعلان عن المواد المسببة للحساسية في الهوامش إذا تم الإشارة لذلك بطريقة بارزة عند اسم المادة الغذائية
- ✓ يمكن أن يتم الإعلان بالإشارة إلى كامل طبق الطعام إذا تم تقديمه فقط بشكل كامل. إذا كان طبق الطعام يتكون من مكونات فردية وتم تجميعها مع بعضها البعض فيتم الإعلان عن كل مكون على حدة
- ✓ يجوز الإعلان عن المواد المسببة للحساسية فقط في قائمة خاصة للمواد المسببة للحساسية إذا تم الإشارة لذلك بوضوح في قوائم الطعام الأخرى

- شفهياً

- يسمح بالمعلومات الشفهية فقط إذا تم وضع تنبيه في مكان واضح للعيان ومقروء بشكل جيد عند الطعام أو على الملصق الإعلاني في مكان البيع بأن المعلومات يتم تقديمها بشكل شفهي إذا لزم الأمر وأن التسجيل المكتوب متاح عند الطلب
- يجب أن يتوفر موظفون مدربون من أجل تقديم المعلومات الشفهية للزبائن
- التسجيلات المكتوبة يجب أن تكون متاحة لكل مادة غذائية ويمكن للمستهلكين أو مكتب المراقبة المختص من الوصول إليها بسهولة

3. الأسس القانونية العامة (مقتطفات)

- قانون المواد الغذائية, السلع الاستهلاكية والأعلاف (LFGB)

- القانون الأوروبي رقم 2011\1169 الصادر عن البرلمان والمجلس الأوروبي بتاريخ 25.10.2011 المتعلق بتوفير المعلومات للمستهلكين عن المواد الغذائية مع التعديلات

- اللائحة التنفيذية المتعلقة بتنفيذ تشريعات الاتحاد الأوروبي بشأن توفير المعلومات للمستهلكين عن المواد الغذائية (LMIDV)

- يمكن الحصول والإطلاع على الأسس القانونية من خلال الروابط التالية:

القوانين الأوروبية: http://eur-lex.europa.eu/ar

وزارة العدل الاتحادية: www.gesetze-im-internet.de

4. ملاحظة

هذه النشرة هي فقط لتوفير المعلومات وتحدد النقاط الهامة. البيانات الواردة في هذه النشرة ليست كاملة ولا يمكن استخلاص أي مطالبات قانونية.

يفترض تنفيذ إجراءات المراقبة الذاتية للمنشآت في إطار واجب الرعاية المترتب على أصحاب المنشآت الغذائية.

يحتفظ مكتب الرقابة الغذائية والبيطرية باعتباره المكتب المختص بمراقبة المواد الغذائية بشروط إضافية.

ملحق للمنشور حول كيفية توفير المعلومات عن المواد المسببة للحساسية عند عرض المواد الغذائية غير المغلفة مسبقاً للبيع

الملحق رقم 2 من القانون الأوروبي رقم 2011\1169 (LMIV)

المواد أو المنتجات التي تسبب الحساسية أو عدم التحمل

1. الحبوب التي تحتوي على الغلوتين: **خاصة** القمح, الجاودار, الشعير, الشوفان, الحنطة, الكاموت أو السلالات الهجينة منها, وكذلك المنتجات المصنعة منها, باستثناء:

أ. شراب الغلوكوز القائم على القمح بما في ذلك سكر العنب *

ب. المالتوديكسترين القائم على القمح *

ج. شراب الغلوكوز القائم على الشعير

د. الحبوب لتصنيع نواتج التقطير الكحولية بما في ذلك الكحول الإيتيلي ذو المنشأ الزراعي

2. القشريات والمنتجات التي تدخل القشريات في تركيبها

3. البيض والمنتجات التي يدخل البيض في تركيبها

4. الأسماك والمنتجات التي تدخل الأسماك في تركيبها, باستثناء:

أ. جيلاتين الأسماك الذي يستخدم كحامل لتحضير الفيتامينات أو الكاروتينات

ب. جيلاتين الأسماك أو مثانة الأسماك الحفشية التي تستخدم كعامل تنقية في البيرة والنبيذ

5. الفول السوداني والمنتجات التي يدخل الفول السوداني في تركيبها

6. فول الصويا والمنتجات التي يدخل فول الصويا في تركيبها, باستثناء:

أ. زيت ودهن فول الصويا المكرر بشكل كامل *

ب. التوكوفيرول الطبيعي المختلط, دي ألفا توكوفيرول الطبيعي, دي ألفا أسيتات توكوفيرول الطبيعية, دي ألفا ساكسينات توكوفيرول الطبيعية والحاوية على فول الصويا

ج. فيتوستيرول واسترات الفيتوستيرول المستخلصة من الزيوت النباتية والحاوية على فول الصويا

د. استرات الفيتوستانول المستخلصة من ستيرول الزيوت النباتية والحاوية على فول الصويا

7. الحليب والمنتجات التي يدخل الحليب في تركيبها (بما في ذلك اللاكتوز), باستثناء:

أ. مصل الحليب لصناعة نواتج التقطير الكحولية بما في ذلك الكحول الإيتيلي ذو المنشأ الزراعي

ب. اللاكتيت

8. المكسرات, **خاصة** اللوز, البندق, الجوز, الكاجو, البقان, الجوز البرازيلي, الفستق الحلبي, جوز المكاداميا وكذلك المنتجات التي تدخل في تركيبها هذه المكسرات, باستثناء المكسرات التي تدخل في تصنيع نواتج التقطير الكحولية بما في ذلك الكحول الإيتيلي ذو المنشأ الزراعي

9. الكرفس والمنتجات التي يدخل الكرفس في تركيبها

10. الخردل والمنتجات التي يدخل الخردل في تركيبها

11. بذور السمسم والمنتجات التي تدخل بذور السمسم في تركيبها

12. ثاني أكسيد الكبريت والسلفيت بتراكيز أعلى من 10 ملغ\كغ أو 10 ملغ\لتر كإجمالي ثاني أكسيد الكبريت, والتي يجب أن يتم حسابها للمنتجات الجاهزة للاستهلاك أو المعادة إلى حالتها الأصلية وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة

13. الترمس والمنتجات التي يدخل الترمس في تركيبها

14. الرخويات والمنتجات التي تدخل الرخويات في تركيبها

* المنتجات التي تدخل في تركيبها المواد المسببة للحساسية, طالما أن الإجراء التي خضعت له هذه المنتجات , بأن القدرة على إثارة الحساسية الذي تم إجراؤه من قبل الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية للمنتج ذي الصلة, والذي تم استخلاص المنتجات منه, ربما ليس من المرجح أن يرتفع.