

**LEITFADEN ZUM UMGANG
MIT ALLERGENEN STOFFEN**

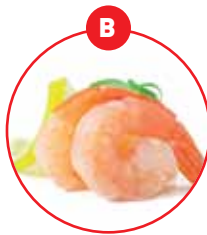
Über Allergene informieren

Lebensmittelunternehmer müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Produkte & Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittel-informationsverordnung 1169/2011).

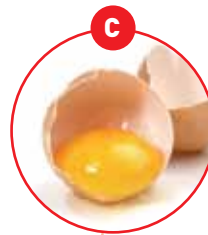
Die Information kann schriftlich oder mündlich erfolgen und gilt für folgende 14 Allergene:



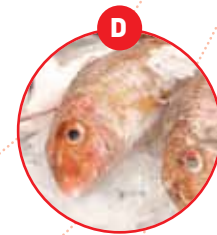
A
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



C
EIER VON GEFLÜGEL UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



D
FISCH UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



E
ERDNÜSSE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



G
MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



L
SELLERIE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



M
SENF UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE



P
LUPINEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Tipps:




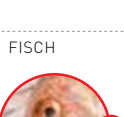
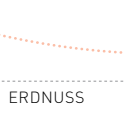
- » Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz „Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.
- » Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen am Tisch.
- » Informationen über die enthaltenen Allergene müssen Sie von Ihren Lieferanten erhalten oder aus Ihren Rezepten erarbeiten. Auch landwirtschaftliche Produzenten sind gesetzlich dazu verpflichtet, alle 14 Hauptallergene zu kennzeichnen.

HAFTUNGSFRAGEN





Bei nicht ordnungsgemäßer Führung bzw. Aufbewahrung der Schulungsnachweise oder Unterlagen zur Dokumentation der verwendeten Zutaten können Verwaltungsstrafen verhängt werden. Die Nichtinformation bzw. Falschinformation könnte im Extremfall auch zivilrechtliche Haftungsfolgen nach sich ziehen. Vorsicht bei Fragen des Kunden, ob ein Produkt „frei von“ bestimmten Allergenen ist! Eine

derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Kunde auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Kunden mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden, aber keine Garantie abgeben kann. Bitte beachten Sie, dass die Allergeninformationsverordnung auch verpflichtende Angaben zu den verwendeten Süßungsmitteln bei offener Ware, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, vorsieht.

Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Würstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant
 KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten den gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden Achtung: bei asiatischen Gerichten
 EI	Eier von Geflügel	Vollei, Vollpulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrier- und pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Kuchen, Gebäck, Brot, Eier-Teigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplesse)	Achtung: bei glasierten Backwaren
 FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten	
 ERDNUSS	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)	Achtung: Erdnüsse haben ein sehr hohes allergisches Potential, allergische Reaktionen sind hier am gefährlichsten

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tofu, E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich, daher nicht kennzeichnungspflichtig: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermooxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
 MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchluzer, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nuss-/Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molke-/Frucht-/Instantdrink, Trinkschokolade, Simplesse	Unbedenklich, daher nicht kennzeichnungspflichtig: Milchsäure, Lactit, Laktat
 NÜSSE	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelt etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöl	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee	Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne
 SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesatz	Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, satzige Snacks (Chips)	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
 SENF		Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken	

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 SESAM		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsatz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	
 SULFITE	E 220 - E 228 Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch	
 LUPINEN (auch Wolfsbohne- oder Feigenbohne genannt)		Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreiem Brot vor)
 WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate	

Bei der Verwendung von Abkürzungen muss auch eine Legende den Zusammenhang zwischen den Abkürzungen und den relevanten Allergenen erklären. Die Legende muss dabei deutlich lesbar und gut sichtbar angebracht werden, so dass der Kunde beim Studieren der Abkürzungen auch gleichzeitig die Legende lesen kann, z.B. als Aushang oder Thekenaufsteller.

Wie Kunden informiert werden müssen

Sie haben die Wahl: Entweder informieren Sie Ihre Kunden schriftlich oder mündlich über die Zutaten in Ihren Produkten und Speisen.

MÜNDLICH INFORMIEREN

Bei der mündlichen Information ist es wichtig, die Kunden an gut sichtbarer Stelle (per Aushang oder auf der Speisekarte) mit diesem Satz darauf hinzuweisen: „Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.“

Während der gesamten Öffnungszeiten muss eine Person im Betrieb sein, die **auf Anfrage** über die Zutaten der Produkte informieren kann. Dies kann der Lebensmittelunternehmer selbst oder einer/mehrere seiner Mitarbeiter sein. Die Allergen-Beauftragten müssen alle drei Jahre zur Schulung. Diese kann sowohl vom Lebensmittelunternehmer selbst als auch von betriebsexternen Personen abgehalten werden.

Wichtig: Eine Grundlage für die mündliche Information muss griffbereit (z.B. in der Kassenlade) aufliegen, d.h. Unterlagen, aus denen für jedes hergestellte Produkt die entsprechenden allergenen Zutaten ersichtlich sind. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z.B. als Excel-Datei, in Form von Datenbanken und Kassensystemen), aber auch in

jeder anderen schriftlichen Form vorliegen (auch handschriftliche Notizen sind ausreichend).

SCHRIFTLICH INFORMIEREN

Die schriftliche Information kann über einen Aushang, ein Schild in der Nähe des Lebensmittels, die Speisekarte, und/oder zusätzlich in elektronischer Form erfolgen.

Es dürfen auch Abkürzungen verwendet werden. Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung sieht wie folgt aus:

- » **A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- » **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



- » **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **O** Schwefeldioxid und Sulfite
- » **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Tipp:

Damit es zu keinen Schwierigkeiten bei eventuellen Haftungsfragen kommt, könnten bei der schriftlichen Kennzeichnung folgende Hinweise neben der Legende der Abkürzungen angebracht werden:

- » „Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
- » „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“
- » „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.“

Platz für Ihr
Logo

Lieber Kunde!
Unsere VerkaufsmitarbeiterInnen
informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in unseren
Produkten!

Ihr Meisterbetrieb



Sollten Sie sich für die mündliche Information entscheiden, stellen wir Ihnen gerne diesen Aushang zur freien Verwendung für Ihren Betrieb zur Verfügung.

Sie finden ihn unter www.lebensmittelgewerbe.at/Allergenkennzeichnung



Allergene – Nahrungsmittelintoleranzen und Lebensmittelallergien

NAHRUNGSMITTELINTOLERANZ

Die Nahrungsmittelintoleranz ist ein angeborener oder erworbener Enzymdefekt. Zu den häufigsten Nahrungsmittelintoleranzen gehören Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit), Fruktosemalabsorption (Fruchtzuckerunverträglichkeit) und Histaminintoleranz.

LEBENSMITTELALLERGIE

Eine spezifische Abwehrreaktion des menschlichen Immunsystems, das bestimmte Nahrungsbestandteile als fremd und gefährlich erkennt und einen Abwehrprozess in Gang setzt. Symptome: Hautrötungen, Hautreaktionen, Atemwegsbeschwerden, Störungen des Magen-Darm-Traktes, Durchfall und Verdauungsstörungen, anaphylaktischer Schock (akute Herz-Kreislauf-Störung, Blutdruckabfall, Bewusstlosigkeit) – kann im Extremfall tödlich sein.

DIE PRODUKT- UND REZEPTBLÄTTER FÜR DIE 14 ALLERGENE

Mit den Produkt- und Rezeptblättern wird die Dokumentation der Allergene für einzelne Produkte und Gerichte leicht gemacht.

PRODUKTBLATT

Tragen Sie in der linken Spalte die Produkte ein und überprüfen Sie anhand Ihres Rezepts und den Verpackungen der verwendeten Rohstoffe, ob und welche der 14 Allergene sich im Produkt wiederfinden. Diese müssen dann nur noch im Produktblatt angekreuzt werden. Das Produktblatt kann dann als Basis für die Allergeninformation des Kunden verwendet werden.

REZEPTBLATT

Das Rezeptblatt stellt eine zusätzliche Unterstützung ihrer Allergeninformation dar, ist jedoch optional. In diesem können Sie sich Notizen zu den einzelnen Rohstoffen Ihrer Produkte und den darin enthaltenen Allergenen machen. Das Gesamtergebnis der Allergene kann dann in das Produktblatt übertragen werden. Außerdem vereinfacht das Rezeptblatt die Handhabung der Informationen bei einer Änderung im Rezept. Dadurch wissen Sie sofort, ob eine Änderung des Rezepts zu einer Änderung der im Produkt enthaltenen Allergene führt. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit die aktuellen Lieferanten zu vermerken.

Auf den folgenden Seiten finden Sie ausgearbeitete Beispiele der Produkt- und Rezeptblätter. Leere Produkt- und Rezeptblätter finden Sie auf unserer Website www.lebensmittelgewerbe.at/Allergenkennzeichnung

LANDESINNUNGEN DER LEBENSMITTELGEWERBE

Mehr Informationen zur Allergenkennzeichnung und anderen gesetzlichen Rahmenbedingungen erhalten Sie von Ihrer Landesinnung oder auf www.lebensmittelgewerbe.at/Allergenkennzeichnung:

WIEN

Florianigasse 13, 1080 Wien
T: 01 514 50 6313
E: lebensmittel@wkw.at

NIEDERÖSTERREICH

Landsbergerstr. 1, 3100 St. Pölten
T: 02742 851 19150
E: lebensmittel@wknoe.at

BURGENLAND

Robert Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
T: 05 90 907 3140
E: marlene.wiedenhofer@wkbgl.at

OBERÖSTERREICH

Hessenplatz 3, 4020 Linz
T: 05 90 909 4150
E: gewerbe5@wkoee.at

SALZBURG

Julius-Raab-Platz 1, 5020 Salzburg
T: 0662 8888 281
E: lebensmittelgewerbe@wks.at

STEIERMARK

Körbnergasse 111-113, 8021 Graz
T: 0316 601 441
E: manuel.hoefferer@wkstmk.at

KÄRNTEN

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T: 05 90 904 140
E: stefan.dareb@wkk.or.at

TIROL

Wilhelm-Greil-Str. 7, 6020 Innsbruck
T: 05 90 905 1279
E: lebensmittelgewerbe@wktirol.at

VORARLBERG

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirchen
T: 05522 305 233
E: wohlgenannt.josef@wkv.at