

Ergeht an:
 BIA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl
 3190

Datum
 28.09.2017

RUNDSCHREIBEN 106/2017

Lebensmittelrecht	Allergenkennzeichnung		
Betrifft: Änderung der Allergeninformationsverordnung		Frist:	
Kurzinfo: Klarstellung; Medienberichte			

In den Medien wurde über angeblich neue Erleichterungen der Allergeninformationsverordnung („AVO“) breit diskutiert. Wir dürfen jedoch darauf hinweisen, dass alle diese Erleichterungen mit Ausnahme der Schulungsfristen bereits seit der Verlautbarung im Jahr 2014 geltendes Recht sind. Diese Erleichterungen, etwa die mündliche Information bei Tagesangeboten (siehe S.2 für weitere Informationen) wurde seinerzeit durch die unermüdlichen Verhandlungen der Bundesinnung unter Prof. Dr. Kainz erreicht. Leider wurde von diesen Möglichkeiten in der Praxis kaum Gebrauch gemacht.

Um Klarheit zu schaffen, fassen wir hier die Ausnahmen und Erleichterungen nochmals für Sie zusammen:

Mögliche Erleichterungen bei der Allergenkennzeichnung:

1) Schriftliche Kennzeichnung durch Buchstaben

Für die schriftliche Kennzeichnung wurde ein offizieller Buchstabencode entwickelt. Achtung bei Verwendung des Buchstabencodes müssen Sie auch das Vorliegen einer deutlich sichtbaren und gut lesbaren Legende sicherstellen, damit Ihr Kunde weiß, was welcher Buchstabe bedeutet.

2) Mündliche Allergeninformation

Um diese zu nutzen müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- a. Aushang an gut sichtbarer Stelle: „Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“.
- b. Während der gesamten Öffnungszeiten muss eine geschulte Person im Betrieb sein, die über Allergene in den Produkten Auskunft geben kann.
- c. Die Schulung kann auch durch den Lebensmittelunternehmer selbst erfolgen. Die Dokumentation über die erfolgte Schulung muss unbedingt aufgehoben werden.
- d. Es muss den Mitarbeitern zu jeder Zeit eine schriftliche Grundlage für die Allergeninformation griffbereit zur Verfügung stehen. Diese kann elektronisch oder auch handschriftlich aufliegen.

3) Allergikerkarte

Dies ist eine Mischform der mündlichen und schriftlichen Kennzeichnung. Hier kann grundsätzlich eine Karte ohne Kennzeichnung aufgelegt werden und erst auf Anfrage des Kunden eine Karte mit allergener Kennzeichnung angeboten werden. Die Angebote in den Karten müssen jedoch die gleichen sein und die Karte ohne Kennzeichnung benötigt einen Hinweis, dass es auf Anfrage eine Allergeninformation gibt.

4) Tagesangebote

Auch bei Tagesangeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen muss eine korrekte Allergen Kennzeichnung vorhanden sein. Es ist jedoch möglich, hier eine Mischform der Kennzeichnung zu nutzen, z.B. generell schriftlich zu kennzeichnen aber für Tagesangebote den Vermerk zu setzen, dass diese mündlich erfolgt. Dafür muss jedoch geschultes Personal vorhanden sein.

Hier auch ein kurzer Auszug der häufig auftretenden Unklarheiten:

1) Dokumentationspflicht der Allergene

Es muss zu jedem Produkt schriftlich dokumentiert sein, welche Allergene darin enthalten sind und diese Information muss griffbereit aufliegen. Dies gilt auch, wenn die Auskunft mündlich erteilt wird. Achtung: Es muss jedoch nicht das gesamte Rezept inkl. Mengenangaben aufgeschrieben werden.

Um den Betrieben eine Hilfestellung bei der Feststellung der enthaltenen Allergene zu bieten, haben wir ein Rezeptblatt erstellt, in dem die Allergene in den einzelnen Zutaten markiert werden können. (<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/allergene-allergen Kennzeichnung.html>) Das hilft dabei, den Überblick zu behalten, wenn eine Zutat ausgetauscht wird. Dieses Format ist jedoch nicht verpflichtend.

2) Spuren

Spuren sind nicht zu deklarieren. Nur Zutaten, die absichtlich beigelegt werden, müssen gekennzeichnet werden. Achtung: das bedeutet nicht, dass das Lebensmittel als „frei von“ ausgelobt werden darf. Wird eine „frei von“ Kennzeichnung absichtlich gewählt, muss absolut sichergestellt sein, dass keine Kontamination durch Spuren erfolgt. Hier herrscht Null-Toleranz. Bei Problemen die aus Spurenkontamination entstehen, ist der Hersteller haftbar. Das bedeutet beispielsweise, dass Produkte bei denen es technisch unvermeidbare Kontaminationen mit allergenen Substanzen gibt, grundsätzlich nicht als „frei von“ ausgelobt werden können.

Die Kennzeichnung „Kann Spuren von ... enthalten“ ist eine freiwillige Auslobung.

Ab 1. Oktober 2017 muss die **Allergenschulung** für Mitarbeiter, die über Allergene mündlich informieren, nur noch einmal erfolgen. Sie **muss nicht mehr alle 3 Jahre wiederholt werden**. Diese Änderung der AVO wurde mit BGBl. II Nr. 249 vom 13. September 2017 verlautbart.

Gültig ab/Status: 1. Oktober 2017	Beilagen: B1 - BGBl
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Mag. Thomas Hagmann e.h.
Bundesinnungsmeister-Stv.

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin