

ALLERGENINFORMATIONSVORDERUNG UMSETZUNG IM TANKSTELLENBETRIEB

1. Rechtliche Grundlagen:

Die **EU-Lebensmittelinformationsverordnung** (LMIV) tritt am **13.12.2014** in Kraft.

Sie löst die bisherigen nationalen Vorschriften, insbesondere die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) sowie die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) ab.

Die LMIV regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln und zielt darauf ab, die Information der Verbraucher über Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe zu verbessern.

Kernbereich:

Eine Verpflichtung zur Information bzw. Deklaration über allergene Stoffe besteht auch im Hinblick auf **unverpackte** Lebensmittel.

Das Gesundheitsministerium hat in diesem Zusammenhang mit der **Allergeninformationsverordnung (BGBl II Nr. 75/2014)** und zwei ergänzenden Leitlinien auch die Rahmenbedingungen für die Informationsweitergabe bei unverpackten Lebensmitteln festgelegt:

- **Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) in Einzelhandelsunternehmen im Sinn der Allergeninformationsverordnung**
- **Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation**

Für die Weitergabe von Informationen über allergene Stoffe ist grundsätzlich der Lebensmittelunternehmer zuständig. Er kann aber auch eine von ihm **beauftragte Person** bestimmen, welche die notwendigen Informationen an den Endverbraucher weitergibt.

Alle Lebensmittelhändler und Gastronomen, die unverpackte Lebensmittel anbieten, müssen die darin enthaltenen allergenen Stoffe deklarieren. Als Informationsgrundlage dient die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, die entweder auf der Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt. Diese Informationspflicht besteht für die im **Anhang II der EU-Lebensmittelinformationsverordnung aufgelisteten Allergene**. Sie müssen dann angegeben werden, wenn sie als Zutat oder Verarbeitungstoff bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wurden.

Allergene Stoffe laut Anhang II der LMIV:

- Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch, einschließlich Laktose, nicht jedoch Molke und Lactit

- Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel, Wal-,Kaschu-,Pecan-,Para- und Macademia- oder Queenslandnüsse, Pistazien
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupine
- Weichtiere

In Bezug auf die Erstellung von Allergeninformationen sind drei Kategorien von Waren zu unterscheiden:

- Lebensmittel, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („**Handelswaren**“)
- Lebensmittel, die einer weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („**selbst produzierte Waren**“)
- **Tagesangebote**

Für **Handelswaren** sind schriftliche Unterlagen zu erstellen, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) hervorgehen.

Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z.B. Exel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen) oder in anderer schriftlicher Form (z.B. handschriftlich) vorliegen.

Für **selbstproduzierte Waren** sind die Allergene der einzelnen Zutaten auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen zu ermitteln. Für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe sind Unterlagen, aus denen die allergenen Zutaten ersichtlich sind, zu erstellen.

Bei **Tagesangeboten** oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat der Lebensmittelunternehmer den Endverbrauchern eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben. Bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen hat der Lebensmittelunternehmer intern sicherzustellen, dass die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, welche für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

2. Betriebliche Umsetzung/Informationsweitergabe

Vorverpackte Lebensmittel (Anlieferung Lebensmitteln und Speisen)

- **Allergene Stoffe** (alle in Anhang II der LMIV angeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe) sind im Zutatenverzeichnis anzugeben und **optisch so hervorzuheben**, dass sie sich deutlich, z.B. Schriftart, Schriftgröße, den Schriftstil oder eine andere Hintergrundfarbe von den restlichen Angaben abheben - **diese Regelung galt bisher schon!**
- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wenn dies gesetzlich vorgesehen ist
- für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent
- eine Nährwertdeklaration

- Informationen müssen an einer gut sichtbaren Stelle **deutlich, gut lesbar** und gegebenenfalls **dauerhaft angebracht** werden und dürfen in keiner Weise durch andere Angaben verdeckt oder getrennt werden
- direkt auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett

Unverpackte Lebensmittel (Imbiss, Verabreichung von Speisen)

- **Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung**
- Allergene Stoffe im Sinne des Anhangs II der LMIV sind zu deklarieren
- Informationsweitergabe an Endverbraucher kann entweder in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt werden **oder** auf Nachfrage **mündlich**, wenn an einer gut sichtbaren Stelle ein Hinweis darauf angebracht ist, dass die Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind
- Im Falle der **schriftlichen Information** ist diese zum Beispiel auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in einem **Aushang, in Speise- oder Getränkearten** oder Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form bereit zu stellen
- Abkürzungen oder Symbole können verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden
- keine Verpflichtung zur Informationserteilung besteht dann, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht (z.B. „Eiernockerl“, „Haselnusschneite“)
- werden Allergeninformationen durch den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, kann der Hinweis darauf mittels Aushang oder in der Speisekarte erfolgen:
„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten unserer Produkte“
- Der Lebensmittelunternehmer hat die Allergeninformation auf aktuellem Stand zu halten. Wenn Änderungen des Sortiments vorgenommen werden bzw. bei Änderungen der verwendeten Zutaten oder der Zusammensetzung von Produkten, sind entsprechende Anpassungen der Allergeninformationen vorzunehmen.

3. Personalschulung

- wenn Allergeninformation in **mündlicher Form** auf Anfrage weitergegeben wird, hat der Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass während der Öffnungszeiten Auskunft über die angebotenen Lebensmittel und insbesondere über die allergenen Stoffe gegeben werden kann
- Der Lebensmittelunternehmer kann diese Aufgabe selbst wahrnehmen oder eine oder mehrere Personen dazu bestellen
- Auskunftsperson ist **schulungspflichtig!**
- **Leitlinie zur Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung**

Schulungsthemen:

- Die Inhalte der Schulungen müssen auf das jeweilige Aufgabengebiet abgestellt sein und umfassen:
- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese)
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher
- Jede schulungspflichtige Person hat die Schulung mindestens alle **drei Jahre** zu wiederholen
- Die Schulungen können durch interne (z.B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden
- Experten müssen über entsprechendes Fachwissen über die oben angeführten Schulungsthemen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln
- Der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihm beauftragte Person hat dafür Sorge zu tragen, dass Nachweise über

- die erfolgten Schulungen im Betrieb aufliegen und mindestens drei Jahre aufbewahrt werden.
- Dokumentation über die Schulung kann wie die Leitlinie zur Personalschulung durchgeführt werden (vgl. HACCP-Vorschriften)
 - Der Lebensmittelunternehmer ist weiters verpflichtet, die Allergeninformation auf aktuellem Stand zu halten, bei Änderungen des Sortiments oder der Zusammensetzung der Produkte sowie bei Änderungen der verwendeten Zutaten müssen entsprechende Anpassungen der Allergeninformationen vorgenommen werden.

4. Weiterführende Informationen/Links:

EU-Lebensmittelinformationsverordnung:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

W www.eur-lex.europa.eu

Allergeninformationsverordnung:

BGBl II Nr. 175/2014

W www.ris.bka.gv.at

Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung

W www.bmg.gv.at

Leitlinie zur Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung

W www.bmg.gv.at