

Wer ist von der Allergeninformationsverordnung betroffen?

Von der Verordnung sind alle Lebensmittelunternehmer betroffen, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten. Neben dem Hotel- und Gastgewerbe und Eissalons unterliegen daher insbesondere auch Bäckereien, Fleischereien, Konditoreien, Lebensmittelhandel, Buschenschanken und Heurigen der Verordnung. **Die Verordnung gilt auch für Festveranstaltungen (Zelt- und Feuerwehrfeste, etc.) von Vereinen, sofern diese eine bestimmte Organisation erfordern.**

Was ist erfasst?

Von der Informationspflicht **erfasst** sind alle Lebensmittel, somit auch Getränke.

Worüber ist zu informieren?

Die Gäste bzw. Kunden müssen über jene Zutaten in Speisen oder Getränken informiert werden, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können und in eine der 14 Hauptkategorien fallen. Darüber hinaus gibt es andere Stoffe, die allergische Reaktionen auslösen können. Über diese Stoffe bzw. Zutaten muss nicht informiert werden. Nähere Infos dazu [hier](#).

Was ist eine Zutat?

Eine „Zutat“ ist laut EU-Verordnung jeder Stoff und jedes Erzeugnis (einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen), sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, **der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird** und der – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als „Zutaten“.

In welcher Form hat die Information zu erfolgen?

Die Information kann schriftlich (Aushang im Lokal, Speisekarte,...) oder mündlich erfolgen. Ob ein Wirt seine Gäste schriftlich oder mündlich informiert, bleibt ihm überlassen.

Entschließt sich ein Gastwirt für die **mündliche Information**, so muss immer ein eigens geschulter Mitarbeiter im Lokal anwesend sein. Auf mündliche Auskunftserteilung ist entweder in der Speisekarte oder durch deutlich sichtbaren Aushang hinzuweisen. Ein Muster finden Sie hier:

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.

Welche Möglichkeiten zur schriftlichen Kennzeichnung gibt es?

Gemäß Empfehlung der Codexkommission sind die 14 Hauptallergene mit **Buchstabencodes** (z.B. D für Fische, H für Schalenfrüchte,...) oder **Kurzbezeichnungen** wie etwa Milch, Ei,... zu kennzeichnen.

Wird die Kurzbezeichnung verwendet ist z.B. durch eine Fußnote klarzustellen, dass es sich um die Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung handelt.

Eine **Legende**, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu allergenen Stoffen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar anzubringen bzw. zur Verfügung zu stellen (z.B. in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in den Speisekarten).

Legende und Buchstabencode müssen so platziert werden, dass eine zeitgleiche Information möglich ist. Auf Speisekarten ist die Legende auf derselben Seite anzubringen, genauso könnte man ein Einlageblatt zum Ausklappen verwenden. Ein Muster finden Sie [hier](#).

Keine Kennzeichnungspflicht bei Selbstverständlichkeit:

Ein ausdrücklicher Hinweis ist dann **nicht erforderlich, wenn die Zutat**, z.B. Fisch, **aus der Bezeichnung des Gerichts klar hervorgeht**, etwa bei "Forelle blau" oder "Thunfischsteak". Bei weniger bekannten Fischen (z.B. Knurrhahn), muss eine entsprechende Klarstellung erfolgen.

Weshalb sind Zahlenkürzel zu vermeiden?

In Deutschland sind Zahlen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen bereits seit Jahren gesetzlich vorgeschrieben. Um gefährliche Irrtümer zu vermeiden, hat man sich in der Codexkommission daher auf Buchstabencodes (siehe oben) geeinigt.

Reicht ein allgemeiner Hinweis „unsere Speisen können ...(14 Hauptallergene laut Anhang II) enthalten?“ Spuren dieser Allergene sind ohnehin fast überall enthalten.

Nein, damit werden die Anforderungen der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (Nr. 1169/2011) nicht erfüllt. Die Allergeninformationsverordnung verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer, Informationen über die bei der Herstellung tatsächlich verwendeten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, weiterzugeben. **D.h. die genannten Zutaten müssen auch tatsächlich bei der Herstellung des jeweiligen Gerichtes verwendet worden sein, ein Hinweis auf die grundsätzliche Möglichkeit des Vorhandenseins bietet für den Konsumenten keine verwertbare Information.** Würde eine Probenziehung ergeben, dass eine ausgewiesene Zutat gar nicht enthalten ist, könnte dies unter Umständen eine Irreführung und damit eine Verletzung der Informationspflicht darstellen.

Ein Hinweis, dass über die verwendeten Zutaten hinaus trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, ist aber zulässig. Ein derartiger Hinweis findet sich derzeit bereits auf vielen verpackten Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie.

Ist es zulässig, bestimmte Gerichte mit dem Symbol „Allergenfrei“ auszuzeichnen?

Im Prinzip ja, wobei dies allerdings nicht zu empfehlen ist. Abseits von rechtlichen Konsequenzen gegenüber dem Markeninhaber des Symbols „allergenfrei“ gilt eine solche Auslobung als Garantie mit allen haftungsrechtlichen Konsequenzen. In diesem Fall bestünde die Haftung auch für allfällige Kreuzkontaminationen, die zum Beispiel im Buffetbereich praktisch nicht auszuschließen sind.

Auf der Verpackung einer Zutat (z.B. Gewürze, Halb- und Fertigprodukte, Fonds) findet sich der Hinweis „kann Spuren von... enthalten“. Muss dies auch in die Allergeninformation aufgenommen werden?

Nein, dies fällt nicht unter die Informationspflicht.

Wie kann die Gefahr einer Verschleppung von Allergenen (Kreuzkontamination) gering gehalten werden?

Durch die Einhaltung der Grundsätze einer guten Hygienepraxis im Betrieb können Kreuzkontaminationen minimiert werden. Dies betrifft etwa die Verwendung von Arbeitsgeräten (z.B. Schneidbretter, Messer in verschiedenen Farben) in der Küche, die Einrichtung von getrennten Arbeitsbereichen und die Lagerhaltung. Ein Hinweis, dass trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer allergener Stoffe in Speisen und Getränken enthalten sein können, ist zulässig.

Besteht die Möglichkeit, die verschiedenen Formen der Informationsweitergabe auch zu mischen?

Im Prinzip ja. So können etwa Standardgerichte, die immer nach gleichen Rezepturen hergestellt werden, schriftlich auf der Speisekarte gekennzeichnet werden, bei Tages- bzw. saisonalen Gerichten kann auf der Speisekarte der Hinweis auf die mündliche Auskunftserteilung erfolgen. Zu beachten ist allerdings, dass bei mündlicher Informationsweitergabe ein(e) geschulte(r) MitarbeiterIn vor Ort sein muss.

Ist eine Dokumentation notwendig?

Es spielt keine Rolle, ob die Informationsweitergabe schriftlich oder mündlich erfolgt. Nach § 2 der Allergeninformationsverordnung BGBl Nr. 175/2014 haben alle Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass die an den Letztverbraucher weitergegebenen Informationen auf einer schriftlich geführten Dokumentation beruhen.

Wie soll die Dokumentation erfolgen?

Die Unterlagen können in elektronischer Form z. B. als Excel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen, aber auch in anderer schriftlicher Form, z.B. auch handschriftlich vorliegen. Siehe dazu unser [Muster Zutatenblatt](#).

Ist es erforderlich Rezepte zu dokumentieren?

Nein, wesentlich für die Dokumentation sind die für die Speisenzubereitung **verwendeten Zutaten ohne Mengenangaben**. Dabei sind all jene Zutaten zu berücksichtigen, die verwendet werden um ein Gericht fertigzustellen, d.h. auch jene Zutaten mit denen angedickt, verfeinert, verziert oder garniert wird.

Sind auch bei der Verwendung von Convenience bzw. Fertig-Produkten Informationen an den Verbraucher/ Gast weiterzugeben?

Ja, auch für Hersteller/Lieferanten von sog. „Fertigprodukten“ gilt die Informationspflicht. Werden diese Produkte unverpackt verabreicht gilt auch hier die Informationsweitergabe an den Gast.

Woher bekommt man Informationen über allergene Stoffe bei Convenience bzw. Fertig-Produkten?

Hier gilt es, die Angaben auf der Verpackung, den Etiketten oder Begleitscheinen zu beachten (Zutatenliste). Für alle verpackten Lebensmittel, die ab dem 13.12.2014 hergestellt werden, müssen die 14 Hauptallergene in der Zutatenliste gut lesbar hervorgehoben werden (z.B. durch Fettdruck oder Unterstreichen).

Müssen auch Gewürzmischungen, Fonds oder Verdickungsmittel aufgeschlüsselt werden?

Unbedingt, bei z.B. selbst hergestellten Gewürzmischungen sind die dafür verwendeten Zutaten ohnehin bekannt. Bei vorgefertigten Produkten sind die Hinweise auf der Verpackung, Etikett, etc. ersichtlich und entsprechend zu deklarieren.

Sind kurzfristige Rezeptur- oder Zutatenabweichungen auch zu berücksichtigen?

Ja. Für die Zubereitung der Speisen im Fall von Abweichungen (bei der Verwendung von anderen Zutaten oder Alternativprodukten (z.B. Tomatensauce von einem anderen Hersteller) müssen die Inhaltsangaben berücksichtigt werden. Achtung: Nur weil ein anderes Produkt gleichwertig scheint, bedeutet dies nicht, dass auch die Inhaltsstoffe gleich sind!

Wie viele Personen müssen geschult werden?

Hat man sich innerbetrieblich auf eine mündliche Informationsweitergabe verständigt, ist jedenfalls sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeiten des Betriebs zumindest eine Person für Fragen der Gäste zur Verfügung steht. Hier sind Urlaube und krankheitsbedingte Ausfälle schon vorab zu berücksichtigen.

Wer darf die Schulungen durchführen?

Grundsätzlich darf jeder Gastgewerbetreibende die Schulungen für seine Mitarbeiter selbst durchführen. Voraussetzung ist allerdings, dass er über ein entsprechendes Fachwissen verfügt und auch in der Lage ist, die Schulungsinhalte entsprechend zu vermitteln. Erforderlichenfalls wird sich der Gastgewerbetreibende daher im eigenen Interesse entsprechend informieren müssen.

Gibt es auch die Möglichkeit, externe Schulungsmöglichkeiten in Anspruch zu nehmen?

Ja natürlich. Der Fachverband Gastronomie informiert auf seiner Homepage laufend über [Schulungsangebote](#).

Wann wird ein Schulungsnachweis benötigt?

Wenn eine mündliche Auskunftserteilung erfolgt. Bei schriftlicher Kennzeichnung ist das nicht erforderlich.

Ab wann wird das Vorliegen eines Schulungsnachweises überprüft?

Ein Jahr ab Inkrafttreten der Allergenverordnung, ab 13.12.2015.

Wie wird die Einhaltung der Informationspflicht überprüft?

Die Überprüfung der Informationsvorschriften erfolgt durch die Organe der Lebensmittelinspektion. Wird im Zuge einer Überprüfung festgestellt, dass der Betrieb noch keine Maßnahmen getroffen hat, wird in der Regel mittels Bescheid (Maßnahmenbescheid nach § 39 LMSVG) die Mängelbehebung, gegebenenfalls mit Fristsetzung, aufgetragen.