

**LEITFADEN ZUM UMGANG
MIT ALLERGENEN STOFFEN**

Über Allergene informieren

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

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen



- 

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 (AUSSER FISCHGELATINE)
- 

L
SELLERIE UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 

M
SENF UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 

N
SESAMSAMEN 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
- 

O
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- 

P
LUPINEN UND DAR AUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 

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

Tipps:




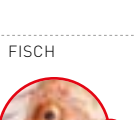

- » Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz „Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.
- » Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen am Tisch.
- » Informationen über die enthaltenen Allergene müssen Sie von Ihren Lieferanten oder Herstellern erhalten. 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 für den Gastwirt nach sich ziehen. Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht „frei von“ bestimmten





Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusagen, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast 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

» www.allergeninfo.at

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, Vollleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrier- pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukte, 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, Sardelenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	Auch Fischgeruch- und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in die Nähe zur Küche platzieren. Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden
 ERDNUSS	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)	Kontaminationsgefahr bei kalt gepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten 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	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable-Protein = Fleischerersatz), 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: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermooxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
 MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink, Trinkschokolade, Simplesse	Unbedenklich: 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, -saft, 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), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten
 SULFITE	E 220 - E 228 Sulfite 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. glutenfreien Brot vor)
 WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, (Boul)taibaisse, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate	

Wie Gäste informiert werden müssen

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

MÜNDLICH INFORMIEREN

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

Während der gesamten Öffnungszeiten muss eine Person im Betrieb sein, die **auf Anfrage** über die Zutaten der Speisen informieren kann. Dies kann der Gastwirt selbst oder einer/mehrere seiner Mitarbeiter sein. Die Allergen-Beauftragten müssen alle drei Jahre zur Schulung. Tipp: Diese Schulung wird vom WIFI Steiermark angeboten!

Wichtig: Eine Legende, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle den Gästen zur Verfügung zu stellen. Alternativ zur Speisekarte können Sie hierfür das Poster im A3-Format verwenden. Eine Grundlage für die mündliche Information muss griffbereit (z.B. in der Küche) aufliegen, d.h. Unterlagen, aus denen für jedes hergestellte Gericht oder jede Produktgruppe 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).

Als zusätzliches Serviceangebot können Sie ein von den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie kostenloses, foliertes Poster im A3-Format, auf dem alle Allergene angeführt sind und das man problemlos in der Küche aufhängen kann, anfordern.

SCHRIFTLICH INFORMIEREN

Die schriftliche Information kann über die Speise- oder Getränkekarte, einen Aushang, ein Schild in der Nähe des Lebensmittels (bei Buffets) oder zusätzlich in elektronischer Form erfolgen. Ideal ist das vor allem in Betrieben mit eingeschränktem Angebot (wie Würstelstand, Eissalon oder Fast-Food-Lokale).

Es dürfen auch Abkürzungen verwendet werden. Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung sieht folgend 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 (außer Fischgelatine)
- » **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, sollten bei der schriftlichen Kennzeichnung folgende Hinweise auf Speise- oder Getränkekarte 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 Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

» www.allergeninfo.at

Mehr Informationen zu den Schulungen, den gesetzlichen Rahmenbedingungen sowie das kostenlose Allergen-Poster erhalten Sie hier:

FACHGRUPPE GASTRONOMIE
Wirtschaftskammer Steiermark

Körblergasse 111-113 | 8021 Graz

T 0316 601-458

F 0316 601-1760

E gastromie@wkstmk.at

W www.gastronomie-steiermark.at

FACHGRUPPE HOTELLERIE
Wirtschaftskammer Steiermark

Körblergasse 111-113 | 8021 Graz

T 0316 601-456

F 0316 601-17600

E hotellerie@wkstmk.at

W www.wko.at/stmk/hotellerie