

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. Grundsätzlich gilt die Verordnung auch für Festveranstaltungen.

Was ist erfasst?

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

Worüber ist zu informieren?

Zu informieren ist, wenn bei der Herstellung eines Gerichtes oder Getränkes eine Zutat verwendet wurde, die in eine der 14 Hauptkategorien fällt ([siehe Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen](#)).

Was ist eine Zutat?

Eine „Zutat“ ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis das **bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird** und– gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

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 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.

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.

Entsprechende Musterspeisekarten finden [Sie](#) hier und [hier](#).

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 [hier](#)) geeinigt.

Dürfen auch Piktogramme verwendet werden?

Grundsätzlich ja. Zu beachten ist, dass die Abbildungen groß genug sind, damit sie klar erkennbar und unterscheidbar sind.

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 erlaubt, den Hinweis „Dieser Betrieb ist für Allergiker nicht geeignet“ beim Eingang des Lokals anzubringen?

Nein, damit werden die gesetzlichen Anforderungen nicht erfüllt. Ein solcher Hinweis wäre u.U. sogar diskriminierend.

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.

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. Nur Zutaten sind anzugeben, allfällige Spuren fallen nicht unter die Informationspflicht. Eine freiwillige Angabe ist allerdings möglich.

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

Durch die Einhaltung der Grundsätze einer guten Hygienepaxis 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?

Ja, es spielt dabei keine Rolle, ob die Informationsweitergabe schriftlich oder mündlich erfolgt. Nach § 4 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.

Was muss dokumentiert werden bzw. müssen auch Rezepte dokumentiert werden?

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 herzustellen, d.h. auch jene Zutaten mit denen **angedickt, verfeinert, verziert oder garniert** wird. Wichtig: Der Gast hat kein Recht auf Einsichtnahme in die Rezepte!

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!

Muss eine entsprechende Kennzeichnung in der Speisekarte auch bei der Abgabe von Getränken in verschlossenen Gefäßen (z.B. Dosen, Flaschen) vorgenommen werden?

Ja, weil die Information zum Zeitpunkt der Bestellung verfügbar sein muss.

Gibt es Vorgaben die Allergen Kennzeichnung in mehreren Sprachen vorzunehmen?

Nein, die Information hat in deutscher Sprache zu erfolgen. Für Betriebe, die Ihren ausländischen Gästen einen Zusatzservice anbieten möchten, haben wir die Legende in mehreren Sprachen auf www.allergeninfo.at zur Verfügung gestellt.

Wie viele Personen müssen geschult werden?

Hat man sich innerbetrieblich auf eine mündliche Informationsweitergabe verständigt, ist jedenfalls sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeit 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. Die Fachgruppen Gastronomie in den Bundesländern bieten regelmäßig Schulungen an.

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.