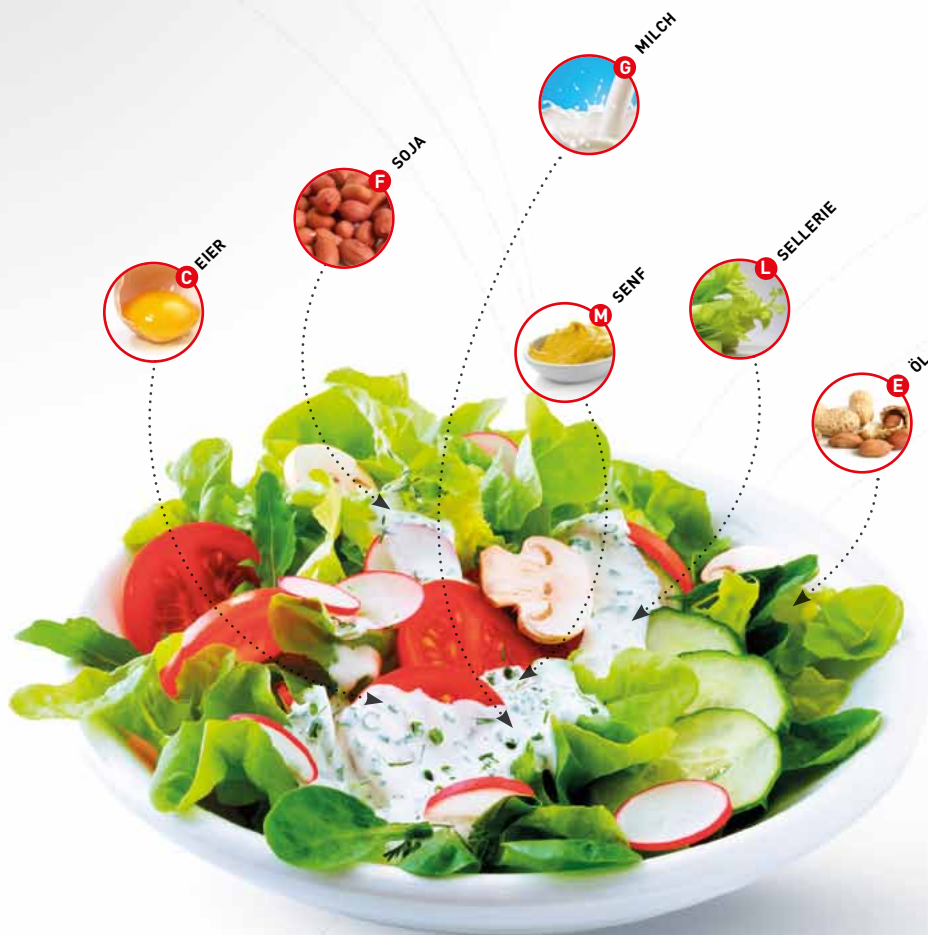




**LEITFADEN ZUM UMGANG
MIT ALLERGENEN STOFFEN**

Über Allergene informieren

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

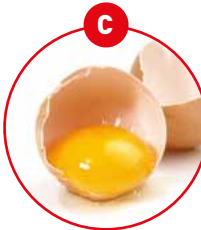
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für folgende 14 Allergene:



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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.

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.

Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen

» wko.at/ktn/hygiene

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 A 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, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant
 B 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
 C EI	Eier von Geflügel	Vollei, Vollleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, 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
 D FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelantine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kracker, 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
 E ERDNUSS	Alle Erdnussorten	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
 F SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamar, 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, Diät Drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichtete aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermooxydiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
 G MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niter Kibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), 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
 H NÜSSE	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte 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
 L SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischezubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichtete, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
 M SENF		Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischezubereitungen, Fertiggerichtete, 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
 N 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
 O 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	
 P 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 Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreien Brot vor)
 R WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, (Bouillabaisse), 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: „Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!“ Entsprechende Tür-Aufkleber stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.



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.

Wichtig: 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).

Die Fachgruppen Gastronomie, Hotellerie und Gesundheitsbetriebe bieten als zusätzliches Serviceangebot kostenlose, folierte Poster im A3-Format an. Hier sind alle Allergene angeführt und man kann es problemlos in der Küche, gut sichtbar für Ihre Mitarbeiter, aufhängen. Diese Poster können Sie direkt von Ihren Fachgruppen anfordern, oder in der Bezirksstelle in Ihrer Nähe abholen.

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.“



WICHTIG:
Die Wirtschaftskammer bietet außerdem eine kostenlose Online-Allergen-Rezeptdatenbank an. Den passenden Link finden Sie auf unserer Allergen-Webseite wko.at/ktn/hygiene

DIE WIRTSCHAFTSKAMMER IN IHREM BEZIRK:

Bezirksstelle Feldkirchen

Dr.-Arthur-Lemisch-Str. 4
9560 Feldkirchen
T 05 90 90 4 - 530
E feldkirchen@wkk.or.at

Bezirksstelle Hermagor

Eggerstr. 9
9620 Hermagor
T 05 90 90 4 - 535
E hermagor@wkk.or.at

Bezirksstelle Klagenfurt

Europaplatz 1
9021 Klagenfurt
T 05 90 90 4 - 290
E klagenfurt@wkk.or.at

Bezirksstelle Spittal/Drau

Bismarckstr. 14-16
9800 Spittal
T 05 90 90 4 - 540
E spittal@wkk.or.at

Bezirksstelle St. Veit/Glan

Bahnhofstr. 27
9300 St. Veit/Glan
T 05 90 90 4 - 560
E st.veit@wkk.or.at

Bezirksstelle Villach

Europastr. 10
9524 St. Magdalen
T 05 90 90 4 - 570
E villach@wkk.or.at

Bezirksstelle Völkermarkt

Klagenfurter Str. 10
9100 Völkermarkt
T 05 90 90 4 - 580
E voelkermarkt@wkk.or.at

Bezirksstelle Wolfsberg

Schießstattgasse 2
9400 Wolfsberg
T 05 90 90 4 - 590
E wolfsberg@wkk.or.at

ALLE INFORMATIONEN AUF EINEN KLIICK

» wko.at/ktn/hygiene

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

FACHGRUPPE GASTRONOMIE in der Wirtschaftskammer Kärnten

Europaplatz 1
9021 Klagenfurt am Wörthersee

T +43 5 90 90 4 DW 611
F +43 5 90 90 4 604
E gastronomie@wkk.or.at

FACHGRUPPE DER GESUNDHEITSBETRIEBE in der Wirtschaftskammer Kärnten

Europaplatz 1
9021 Klagenfurt am Wörthersee

T +43 5 90 90 4 DW 611
F +43 5 90 90 4 604
E gesundheit@wkk.or.at