



# Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln

---

## Eckpunkte:

- Ab 13.12.2014: Zwingende Information über die verwendeten allergenen Stoffe (14 „EU-Allergene“) auch bei **unverpackten** Lebensmitteln
- Schriftliche (interne) Dokumentation erforderlich
- (Externe) Weitergabe der Information an den Endverbraucher nach Wahl des Unternehmers schriftlich oder mündlich

## Was ist zu tun?

### 1. Erstellung einer schriftlichen Dokumentation

- **Schritt 1:** in einer Tabelle für jedes Produkt Rezepturen und Zutaten genau analysieren -> Mustertabelle/Beispieltabelle in der Beilage
  - bei zugekauften Produkten: Spezifikation vom Erzeuger anfordern
  - bei Wiederverkauf von Produkten: Allergeninfo an Abnehmer weitergeben
- **Schritt 2:** allergene Stoffe in der Tabelle ermitteln und mit Buchstabencode des jeweiligen Allergens versehen
- **Wichtig:** Rezept- und Produktblätter immer aktuell halten (neue Zutaten und Produkte stets einarbeiten, also Schritt 1 und 2 wiederholen)

### 2. Weitergabe der Information -> sich entweder für Variante A oder B entscheiden

#### 2.1. Variante A: Mündliche Information (empfohlene Regelung für Handwerksbetriebe)

- Muss nur auf Nachfrage erteilt werden
- Hinweis auf mündliche Informationserteilung an gut sichtbarer Stelle erforderlich
- Informationsweitergabe durch geschulte Person anhand der schriftlichen Dokumentation (-> eine geschulte Person muss immer anwesend sein)
- **Schritt 1:** Auswahl von Mitarbeitern für die Informationserteilung
- **Schritt 2:** Schulung dieser Mitarbeiter (Nachweis aufbewahren!)
  - Durch Betriebsinhaber (Muster für Nachweis in der Beilage)
  - Durch externe Stelle
- **Schritt 3:** Hinweistafel im Verkaufsbereich gut sichtbar aufstellen (Muster in der Beilage)
- **Schritt 4:** Informationserteilung (nur!) durch geschulte(n) Mitarbeiter anhand der schriftlichen Dokumentation (muss während Betriebszeiten stets möglich sein!)



- Schritt 5: Mitarbeiter ist/sind über neue Zutaten oder Produkte zu informieren
- Schritt 6: alle 3 Jahre ist die Schulung zu wiederholen

## 2.2. Variante B: Schriftliche Information („Karte“)

Muss dem Endverbraucher

- **unaufgefordert** zur Verfügung gestellt werden und
- **leicht zugänglich** sein (auf Speisekarte, Getränkekarte, Schild, Aushang, ...)
- Schritt 1: „Karte“ der Produkte unter Anführung des Buchstabencodes der jeweiligen Allergengruppe erstellen (Allergene und deren Buchstabencodes in einer Legende)
- Schritt 2: „Karte“ gut sichtbar und leicht zugänglich positionieren
- Schritt 3: bei neuen Zutaten oder Produkten neue „Karte“ erforderlich

## Was ist beim Verkauf außerhalb der üblichen Geschäftsräume zu beachten?















Auch hier ist über die verwendeten allergenen Stoffe zu informieren:

- Wer Lebensmittel „bloß“ zustellt (Hauszusteller/Gaifahrer) hat „nur“ den/die Vertragspartner, also den/die belieferten Kunden, zu informieren; das heißt:
  - bei Wahl der schriftlichen Informationserteilung: die „Karte“ unaufgefordert zur Verfügung stellen;
  - bei Wahl der mündlichen Informationserteilung: einen Hinweis auf die mündliche Informationserteilung an für den Kunden sichtbarer Stelle anbringen - zudem muss der Zusteller/Gaifahrer geschult sein, um mündlich informieren zu können (und zu dürfen), sowie die schriftliche interne Dokumentation zum Nachsehen mit sich führen.
- Wer Lebensmittel nicht nur zustellt, sondern auch an andere Personen als seinen unmittelbaren Vertragspartner verabreicht (etwa Caterer), hat sämtliche (!) Endverbraucher zu informieren; das heißt:
  - bei Wahl der schriftlichen Informationserteilung: für die Dauer der Verabreichung vor Ort die „Karte“ oder idealerweise „Allergeninformationstafeln“ bei jedem Auswahlprodukt aufstellen (nicht auf Legende vergessen!);
  - bei Wahl der mündlichen Informationserteilung: für die Dauer der Verabreichung vor Ort einen Hinweis auf die mündliche Informationserteilung anbringen sowie (ebenfalls am Verabreichungsort) eine geschulte Person zur Informationserteilung zur Verfügung stellen (Buffetbetreuer/in), welche vor Ort auf die schriftliche interne Dokumentation zum Nachsehen zugreifen kann.
- Beim Verkauf am Marktstand sind die Regelungen im Wesentlichen wie in den Geschäftsräumen umzusetzen.

Für Fragen steht Innungsmitgliedern in OÖ das Team der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe gerne zur Verfügung. T 05-90909-4152, F 05-90909-4159, E lebensmittelgewerbe@wkoee.at, W www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

Stand: April 2024

## Liste der 14 „EU-Allergene“

	<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 ); b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 ); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>C</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>D</b>	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
	<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ( 1 ); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
	<b>G</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
	<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
	<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
	<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;
	<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## Beispiel 1

Allergene - Rezeptblatt
<i>Fladenbrot</i>
verwendeter Rohstoff
Weizenmehl
Wasser
Salz
Hefe
Malz
Margarine
Molkenpulver
Weizengluten
Milchfett
Sesam
Kümmel
<b>Gesamtergebnis</b> Allergene für Rezept

Allergene																	
A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R				
Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere				
X																	Hinweis/Bemerkung - Lieferant oder Bezugsquelle
																	XY Mühle
																	YZ Lieferant
																	YZ Lieferant
																	YZ Lieferant
																	YZ Lieferant
						X											YZ Lieferant
X																	YZ Lieferant
						X											YZ Lieferant
																	YZ Lieferant
																	YZ Lieferant
X						X											

Allergene - Produktblatt
<i>Fladenbrot</i>

Allergene															
Produktion		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Eigenproduktion	Zukauf	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
X		X						X							

## Beispiel 2

Allergene - Rezeptblatt
<i>Leberkäsesemmel</i>
verwendeter Rohstoff
Rind o. Schweinefleisch
Fette Abschnitte
Schüttung
Leberkäse Combi
Knoblauch frisch
Kartoffelstärke
Semmel
<b>Gesamtergebnis Allergene für Rezept</b>

Allergene																
A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R			
Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere			Hinweis/Bemerkung - Lieferant oder Bezugsquelle
								x								Fa. M.
																YZ Lieferant
																YZ Lieferant
x																Fa.W.
x								x								

Allergene - Produktblatt	Produktion		Allergene													
	Eigenproduktion	Zukauf	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
			Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
<i>Leberkäsesemmel</i>	X		X								X					

Allergene																
	Produktion		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
	Eigenproduktion	Zukauf	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulphite	Lupinen	Weichtiere
<i>Leberkäsesemmel</i>	X		X								X					