**Lehrunterlagen zur Schulung von Mitarbeitern für die mündliche Information über allergene Stoffe**

Jeder Betrieb ist seit 13.12.2014 verpflichtet, die Kunden über die in den verkauften Lebensmitteln enthaltenen Allergene zu informieren. Dies ist deshalb von so großer Bedeutung, da mittlerweile 10-20 % der Bevölkerung an einer Lebensmittelallergie und/oder –unverträglichkeit leiden. Da die Konsequenzen dieser Beeinträchtigungen schwerwiegend sein können, ist unbedingt darauf zu achten, dass der Kunde die richtigen Informationen über enthaltene Allergene erhält. Bei vorverpackten Waren sind die Allergene auf dem Etikett ausgewiesen, bei offener Ware besteht die Möglichkeit, die Allergene schriftlich zu kennzeichnen oder mündlich darüber zu informieren.

**Was sind Allergien und Unverträglichkeiten**

Allergie

Eine Allergie ist eine Überreaktion des Immunsystems. Bei dieser wird ein eigentlich harmloser Stoff vom Körper fälschlicher Weise als gefährlich eingestuft und bekämpft, als wäre es ein Krankheitserreger. Allergiker reagieren schon bei kleinsten Mengen der Allergene. Allergiker führen häufig Notfallmedikamente mit sich, die bei auftretenden Symptomen eingenommen werden müssen.

Symptome

1. Übelkeit, Durchfälle, Beschwerden im Magen–Darmtrakt
2. Hautrötungen und -ausschläge
3. Atemwegsprobleme
4. in seltenen Fällen auch: Schocksymptomatik (akute Herz-Kreislauf-Störung, Blutdruckabfall, Bewusstlosigkeit) – dies kann im Extremfall tödlich sein.

Unverträglichkeit

Bei einer Unverträglichkeit hingegen, ist der Körper nicht in der Lage gewisse Bestandteile des Lebensmittels zu verarbeiten, es reagiert jedoch nicht das Immunsystem. Der Überfluss an nichtabbaubaren Bestandteilen löst die Symptome aus. Symptome treten meist nicht schon beim Konsum kleinster Mengen ein, sondern erst bei größerem Konsum. Für bestimmte Unverträglichkeiten gibt es Medikamente, um die Symptome zu lindern z.B. Lactase, Fructase. Diese sollten möglichst schon vor dem Konsum des relevanten Lebensmittels eingenommen werden.

Symptome

1. Übelkeit, Durchfälle, Beschwerden im Magen–Darmtrakt
2. Hautrötungen und -ausschläge
3. Kopfweh und Müdigkeit

In den meisten Fällen wird der Kunde selbst mit seinen Symptomen umgehen können. Sollte Ihnen jedoch auffallen, dass ein Kunde gravierende Atem-beschwerden hat oder in einen Schockzustand verfällt, rufen Sie sofort den Notarzt, da dies lebensgefährlich sein kann.

**14 auszuweisende Hauptallergene**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Allergieauslöser** | **Buchstabencode für schriftliche Allergen-kennzeichnung** | **Dazu gehören zum Beispiel folgende Stoffe und Erzeugnisse daraus** |
| glutenhaltiges Getreide | A | Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern |
| Krebstiere | B | Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi |
| Ei | C | Eier von Geflügel |
| Fisch | D | Alle Fischarten, Kaviar |
| Erdnuss | E | alle Erdnusssorten |
| Soja | F | Alle Sorten von Sojabohnen |
| Milch oder Laktose | G | Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel |
| Schalenfrüchte/ Nüsse | H | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunuss (besser bekannt als Cashew), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse |
| Sellerie | L | Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie |
| Senf | M |  |
| Sesam | N |  |
| Sulfite | O | E 220 - E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kilogramm oder Liter |
| Lupinen (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt) | P |  |
| Weichtiere | R | Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern |

**Quellen der Allergene**

Sehr viele Lebensmittel enthalten Stoffe, auf die eine empfindliche Person irgendwann Symptome bekommen kann. Informieren muss man jedoch nur über **bewusst verwendete** **Zutaten** (inkl. Zusatzstoffe und Enzyme) die **Hauptallergene** enthalten oder aus diesen hergestellt wurden.

**Spuren**, die aufgrund von Kontamination von Zutaten anderer zubereiteter Produkte im Lebensmittel enthalten sein könnten, gelten nicht als Zutat und müssen daher nicht ausgewiesen werden.

**Vorsicht** bei Fragen des Kunden, ob ein Produkt **„frei von“** bestimmten Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusage, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall sollte man dem Kunden mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden, aber keine Garantie abgeben kann.

Auch die Frage, aus welcher Pflanze die Zutat stammt bzw. von welchem Tier ein Rohstoff hergestellt wurde, ist für Allergiker von großer Bedeutung (versteckte Allergene, z.B. Erdnuss in Speiseöl).

**Voraussetzungen für die mündliche Informationsweitergabe**

Die folgenden Voraussetzungen sind in unserem Betrieb sichergestellt:

1. Schriftlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle im Lokal, z. B. auf der Karte oder als Aushang, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage erhältlich sind,z.B. durch folgenden Satz:

*„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“*

1. Während der gesamten Öffnungszeiten des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, so dass die Auskunft jederzeit auf Anfrage erteilt werden kann.
2. Diese beauftragte Person muss mindestens alle 3 Jahre geschult werden.
3. Es müssen schriftliche Unterlagen über die allergenen Zutaten in jedem Produkt geführt werden und griffbereit sein. An diesen können Sie sich orientieren, wenn Sie über die enthaltenen Allergene Auskunft geben. Bei uns im Betrieb liegen die Unterlagen hier auf:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Zu beachten ist, dass die Information dem Kunden bzw. Gast grundsätzlich zum Zeitpunkt des Kaufs/ der Bestellung verfügbar sein muss.