

Persönlich und nah.

Informationsübersicht für die Mitarbeiterschulung

ALLERGENE

Kennzeichnungspflicht
- offener Produkte



ALLERGENE – VERSCHIEDEN GESEHEN

Was sind Allergene, was sind Unverträglichkeiten?

Ein Allergen ist eine Substanz, die über Vermittlung des Immunsystems Überempfindlichkeitsreaktionen auslöst (allergische Reaktion).



Was sind „Allergene“ gesetzlich gesehen?

Gemäß LMIV (*Lebensmittelinformationsverordnung) sind alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines im folgenden Anhang angeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und im End-erzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, verpflichtend anzugeben.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 ANHANG II

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- 1) Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut 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;
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4.) Fische 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;
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6) Sojabohnen 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;
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

WAS IST EINE ALLERGIE, WAS EINE INTOLERANZ?

Rund ein Drittel der Bevölkerung vermutet bei sich eine Lebensmittelallergie. Tatsächlich leiden 2 - 4 % der Erwachsenen und rund 6 % der Kinder unter einer Lebensmittelallergie.

Lebensmittelallergie

- Immunsystem ist beteiligt
- Immunreaktion auf Allergene Antikörperbildung
- Auslöser: Eiweißverbindungen
- Keine Auslöser: Fett und Kohlenhydrate



Lebensmittelintoleranz

- Immunsystem ist NICHT beteiligt
- Verdauungsbeschwerden durch Enzymdefizite
 - Lactoseintoleranz
 - Fructoseintoleranz
 - Phenylketonurie
- oder lokale Entzündungsprozesse Zöliakie (Sprue) – „Darmzottenallergie“ auf Gluten
Morbus Crohn (Colitis ulcerosa) - chronische Darmentzündung

Allergie vs. Intoleranz am Beispiel Milch

Milcheiweißallergie

Auslöser = Milcheiweiß

Vollständiger Verzicht auf Milch und Milchprodukte ist erforderlich.

(Auch lactosefreie Produkte sind nicht geeignet!)

Laktoseintoleranz

Auslöser = Milchzucker



Milch und Milchprodukte, sofern lactosefrei sind im Normalfall zum Verzehr geeignet.

KREUZALLERGIEN

Kreuzallergien betrifft Pollenallergiker. Eiweißverbindungen in Pollen und Latex sind mit denen in pflanzlichen Lebensmitteln ident. So kommt es, dass z. B. Gräser Allergiker auch gegen Getreidemehl etc. allergisch sein können (weitere Kreuzallergien stehen in folgender Tabelle).

Gräser- & Getreidepollen	‣	Getreidemehl und -produkte (z.B. Müsli, Frischkornbrei), Hülsenfrüchte (Erbse, Bohne, Linse, Sojabohne, Erdnuss), Tomate, Banane, Melone, Mango, Cashewnuss, Pistazie
Kräuterpollen	‣	Kräuter (z.B. Beifuss), Sellerie (roh und gekocht), Karotte, Paprika, Fenchel, Artischocke, Kamille, Gewürze
Baumpollen (Birke, Hasel, Erle, Buche)	‣	Nüsse, Steinobst (z.B. Kirschen, Zwetschken, Pfirsich, Nektarine), Kernobst (z.B. Äpfel, Birnen), Kiwi, roher Sellerie, rohe Karotte, rohe Kartoffel (bereits bei Hautkontakt), Haselnuss, Mandel, Soja, Petersilie, Kümmel, Fenchel, Dill, Paprika
Hausstaubmilben	‣	Krustentiere (z.B. Krabbe, Garnele, Hummer, Scampi, Krebs), Weichtiere (z.B. Muschel, Schnecke, Auster)

ALLERGISCHE SYMPTOME

Allergien können entweder **sofort** oder **zeitverzögert** bis zu 48 Stunden auftreten!



Welche allergischen Reaktionen können auftreten?

Haut	› Ausschläge, Schwellungen, Rötungen, Juckreiz
Atemwege	› rinnende Nase, Atemgeräusche, Sprechstörungen, Schluckstörungen, Atemgeräusche bzw. – Atemprobleme
Augen	› Rötungen, Juckreiz
Magen Darm	› Übelkeit, Erbrechen, Krämpfe, Durchfall
Herz-Kreislaufsystem	› Schwindel, anaphylaktischer Schock

WAS TUN IM NOTFALL?

Bitte Ruhe bewahren!!!


Bei Atemnot, Schwindel, Übelkeit oder Erbrechen sofort Notruf wählen:



Rettung ☎ 144

Euronotruf ☎ 112

Angabe „Wo“ und „Was“ passiert ist.



Helfen Sie dem Kunden seine Medikamente einzunehmen (falls vorhanden).

ES GELTEN DIE REGELN DER ERSTEN HILFE!

- Atemnot** beengende Kleidung öffnen
 Oberkörper aufrecht lagern
 Fordern Sie den Erkrankten auf, langsam und tief zu atmen
- Schwellungen** kühlen Sie die betroffene Körperstelle
 (z. B. mit Coldpack, Eiswürfel in einem Tuch,...)

Bei Schwellungen im Mund hilft Eiwüffellutschen.

Bei Bewusstlosigkeit: **Laut um Hilfe rufen!** Umstehende auf die Notfallsituation aufmerksam machen!

Normale Atmung ist vorhanden: stabile Seitenlage und Notruf wählen. Wiederholt die Atmung prüfen!

Keine normale Atmung vorhanden: Notruf wählen und mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung beginnen!

ALLERGENKENNZEICHNUNGSPFLICHT - OFFENE PRODUKTE

EU-LMIV Nr. 1169/2011 gibt den Rahmen vor!

- › Die Angabe aller allergenen Zutaten sind bei offenen Lebensmitteln verpflichtend.

Nationale Umsetzung – Allergeninformationsverordnung gibt laut Leitlinie vor:

- › Zuständig sind Unternehmer oder Beauftragte
 - Pflicht zur Information
 - über EU-Allergenzutaten
 - die in Produkten oder Produktgruppen verwendet werden
 - und an Endverbraucher weitergegeben werden
- › Unaufgefordert (Nicht: nur auf Nachfrage)
- › Schriftlich (beim Anbieten von Produkten) oder mündlich
- › Laufende Aktualisierung
- › Personalschulung über die Allergeninformation



SCHRIFTLICHE WEITERGABE VON ALLERGENINFORMATIONEN

Die schriftliche Allergeninformation wird bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) empfohlen.

Wo wird gekennzeichnet → für den Endverbraucher leicht zugänglich!

z. B. Schild, Aushang, Speisekarten, Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form (Waagen)

Wie ist zu kennzeichnen? (alternative Möglichkeiten)

1. Kurzbezeichnung → 2. Buchstabencodes → 3. Symbole

1. Kurzbezeichnung




z. B. Pizza (Milch*, glutenhaltiges Getreide*)

Mit der Fußnote „*... Allergeninformation“ wird klargestellt, dass es sich um eine Allergeninformation handelt.


2. Buchstabencodes

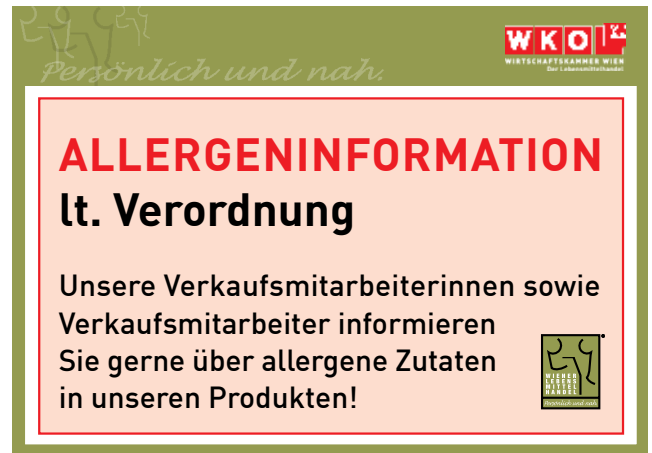
Vorgegebene Zuordnung einhalten, um Missverständnisse auszuschließen.
Legendenpflicht

- Überschrift: „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“
- gut sichtbare Stelle (z.B. Aushänge, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblätter, Speisekarte)
- deutlich lesbar
- Nähe von Legende zur Kennzeichnung muss so gegeben sein, dass eine zeitgleiche Information möglich ist.

ALLERGENINFORMATIONEN		
gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014		
KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE	
GLUTENHALTIGES GETREIDE	A	
KREBSTIERE	B	
EI	C	

MÜNDLICHE WEITERGABE VON ALLERGENINFORMATIONEN

- **durch geschultes Personal**
 - gemäß Codexleitlinie Personalschulung
 - ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen
 - Nachweis muss vorhanden sein
 - **durch deutlichen Hinweis an gut sichtbarer Stelle**
(Aushang, Speisekarte, Tür):
- 
- **auf Basis schriftlicher Unterlage**
 - (Verzeichnis Allergene pro Speise sowie Getränk)



Allergeninformation: Laufende Aktualisierung notwendig!
Es muss immer der aktuelle Stand verfügbar sein!

Weitere erforderliche Angaben

Auf Süßungsmittel in offenen Speisen / Getränken muss zusätzlich schriftlich wie folgt hingewiesen werden:

- **Aspartam:** „enthält eine Phenylalaninquelle“
- **mehrwertige Alkohole** wie Xylit, Mannit, Sorbit, etc.: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

ALLERGENKENNZEICHNUNG – WIE GEHEN WIR VOR?

- **Allergeninformationen aller verwendeten Waren / Rohstoffe**

Rohstoffinformationen bekommen Sie von:

- Lieferanten
- Lieferbegleitpapieren und Rechnungen
- Produktetiketten (allergene Zutaten sind angeführt und in der Zutatenliste hervorgehoben – z. B. fett, unterstrichen, Großbuchstaben)
- etc.
- **Rezepte / Speisendokumentation aufschreiben:**
 - jede Zutat / bzw. Komponente
 - enthaltene allergene Zutaten anführen
 - Spurenangaben sind nicht erforderlich!
- **Änderungen in Rezepten dokumentieren!**
z. B. Änderungen von Rohstoff, Lieferant, Rezept!

Allergene werden nur von
absichtlich verwendeten
Zutaten erfasst

Spurenkennzeichnung
NICHT erforderlich

Wegen unvermeidbarer
Spuren keine
„Frei von ...“ Aussagen!

PRAXISTIPPS

- ➔ Jede Lieferung muss geprüft werden!
- ➔ Denn: auch ähnliche Produkte von verschiedenen Produzenten können unterschiedliche Allergene enthalten
- ➔ an REZEPTE halten – bzw. Änderungen dokumentieren
- ➔ auf ordentliche Hygiene (gute Praxis) achten
- ➔ auf Informationsaustausch zwischen Verkauf und Produktion (Küche und Service) achten
- ➔ Bei Rückfragen: nicht raten oder schätzen - nachschauen!
Ev. Allergenbeauftragten holen
- ➔ Bei Rückfragen: Keine „Ernährungsempfehlungen“!
Nur Information zu verwendeten EU-Allergenzutaten abgeben
- ➔ Allergeninformation gilt für Speisen und Getränke
- ➔ Vorsicht bei ungeplanten Dekorationen / Ergänzungen (z.B. Schoko-Streusel...)

MITARBEITERSCHULUNG-ALLERGENKENNZEICHNUNG

Vor-/ Nachname	Datum	Unterschrift	Datum	Unterschrift

Ihr Landesgremium Wien des Lebensmittelhandels steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Alle Beilagen und Infomaterialien liegen bei uns im Gremium auf!



Schwarzenbergplatz 14, 1040 Wien
 T 01/514 50-3234
 F 01/514 50-3237
 E lebensmittelhandel@wkw.at
 W wko.at/wien/lebensmittelhandel