

Informationsübersicht für die Mitarbeiterschulung

ALLERGENE

Kennzeichnungspflicht



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 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 Endprodukt 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) Glutenhaltiges 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 Antikörper-bildung
- 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 laktosefreie Produkte sind nicht geeignet!)

Laktoseintoleranz

Auslöser = Milchzucker



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

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 Eiswürfellutschen.

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!

ALLERGENINFORMATION SEIT 13. DEZEMBER 2014 VORGESCHRIEBEN

Seit 13. Dezember 2014 sind die Allergeninformationsverordnung sowie die damit verbundenen Erlässe des Gesundheitsministeriums in Kraft. Die Gastronomie wird verpflichtet, ihre Gäste über Allergene und den Süßstoff Aspartam in den Speisen und Getränken zu informieren.

Insgesamt sind es 14 Allergene, die allergische Reaktionen bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können:

A	Glutenhaltiges Getriede	Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
P	Lupinen	Lupinen (Wolfsbohne, Feigenbohne) und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

WAS MÜSSEN SIE ALS GASTWIRT TUN?

Dokumentation

Sie brauchen eine **schriftliche Dokumentation** all Ihrer Speisen und Getränke, der zu entnehmen ist, welche Allergene in den Zutaten enthalten sind. Diese Dokumentation muss im Fall von Überprüfungen der Behörde griffbereit im Betrieb aufliegen. Eine Hilfe ist sicher die umseitige Kopiervorlage „Dokumentationsblatt/Allergene“; gehen Sie Speise für Speise danach vor, auch die Getränke sind zu kennzeichnen (etwa Sulfite bei Wein). Der Hersteller/Lieferant muss enthaltene Allergene fett oder unterstrichen anführen. Diese schreiben Sie einfach ab, zu mehr sind Sie gesetzlich nicht verpflichtet. Bei unverpackten Lebensmitteln hat der Lieferant (auch Landwirt) Produktinformationsblätter für Weiterverarbeitende auszuhändigen.

Die 14 Allergene



**GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B.: Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbrei, Desserts, Schokolade

**EIER VON GEFLÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

**FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpastesen, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



**ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealiern, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaüße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, Pommes Frites

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schoko-creme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, Diätdrinks, Kaffeeweisser

N

SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwurst (Walnuss), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

R

WECHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwurst (Walnuss), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie kaufen!

Gastronom:innen müssen ihre Gäste darüber informieren, welche Produkte bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

►► wko.at/wien/gastronomie

Verwendete Zutaten	Lieferant / Bezugsquelle	glutenhaltiges	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch oder	Laktose	Schalenfrüchte	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere

Beilagen

Sonstige Hinweise sind notwendig:
 „Enthält eine Phenylalaninquelle“ bei der Süßungsmittel, die Aspartam enthalten.
 „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, wenn über 10% Alkohol zugesetzt ist.

WIE SAGE ICH ES MEINEM GAST?

mündlich

Ihre Gäste können Sie wahlweise schriftlich oder mündlich informieren. Für die **mündliche Information** müssen immer geschulte Mitarbeiter zur Verfügung stehen. Ein Hinweis in der Speisekarte wie z.B. „Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken“ ist notwendig. Sie als Gastwirt gelten als Experte und benötigen vom Gesetz her keine Schulung. Sie können auch Ihre Mitarbeiter schulen, dies nachweislich zumindest alle drei Jahre.

schriftlich

In der Praxis wird sich die **schriftliche Information** der Gäste in der Speisekarte als möglicherweise einfacher herausstellen. Sie verwenden für die Kennzeichnung der Speisen und Getränke in der Speisekarte den obigen Buchstabencode und eine entsprechende Legende. Eine solche Legende könnte einfacher Weise die umseitige Kopiervorlage „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ sein, die Sie zur Information und Erklärung für den Gast in jede Speisekarte einheften.

Hinweise für die Speise- bzw. Getränkekarte

Damit es zu keinen Schwierigkeiten bei eventuellen Haftungsfragen kommt, sollten bei der schriftlichen Kennzeichnung folgende Hinweise auf der 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.“

Wichtige 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 Produktes auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen auf dem Tisch

Umfassende Informationen unter: www.allergeninfo.at

Kostenlose WKO-Rezeptplattform unter <https://main.necta.at/wko/wko.html>
(Bei der Eingabe stellen Sie Ihrer Mitgliedsnummer bitte eine 0 voran).

WIFI – Unternehmensberatung Tel. 01 476 77-5355

Es wird zum Thema Allergene maximal eine 4-stündige Beratung, mit einer Förderung von 50 % durch die WKW gebe. Ein kostenloses Erstgespräch wird nicht gefördert! Es muss für die Inanspruchnahme einer geförderten Beratung der Besuch einer Informationsveranstaltung oder eines Workshops zum Thema Allergeninformation nachgewiesen werden.

Ein elektronisches Anwendertool können Sie bereits unter www.allergen-selection.eu abrufen.

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!

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!

KENNZEICHNUNGSMÖGLICHKEITEN - BEISPIELE

Rindsroulade mit Spiralnudeln, Marktgemüse und Rotweinsauce

- Enthält:** Tafelsenf (enthält Senfsaat), Weizenmehl, Roggenmehl, Speisewürze (enthält Sellerie, Soja, Weizen), Gewürzgurken (enthält Senfsaat), Sellerie, Milch, Rotwein (enthält Sulfite), Sojasauce (enthält Soja, Weizenmehl), Creme Fraiche, Butter, Hühnerei
- Allergeninformation:** Senf, Glutenhältiges Getreide, Milch oder Laktose, Soja, Sellerie, Sulfite, Ei.
- Buchstabencode:** A, C, F, G, L, M, O
- 



Lieber Guest!
Informationen über Zutaten
in unseren Speisen,
die Allergien oder
Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeiter:innen!



MITARBEITERSCHULUNG – ALLERGENKENNZEICHNUNG

**Ihre Fachgruppe Gastronomie Wien
steht Ihnen gerne für weitere Informationen
zur Verfügung.**

Alle Beilagen und Infomaterialien liegen bei uns in der Fachgruppe auf!

