

Lebensmittelinformationen über „Allergene“ Zutaten in angebotenen Speisen beim Feuerwehrfest

Praktische Umsetzung

Allergeninformationsverordnung

BGBl. II Nr. 175/2014

ationale Durchführungsbestimmung nach Art. 44 LMIV

- regelt die verpflichtende Weitergabe der Information über allergene Stoffe in nicht vorverpackten Lebensmitteln an Endverbraucher durch Unternehmer
- verpflichtende Dokumentation im Betrieb
- Information verfügbar, leicht zugänglich
- unaufgefordert zur Verfügung zu stellen (ein Hinweis, dass die Information auf Nachfrage mündlich erhältlich ist, ist ausreichend)
- mündliche Auskunft nur durch geschultes Personal

Wie kommt man zu Informationen über enthaltene Allergene?

Für Hersteller von verpackten Lebensmitteln gilt bereits seit 2005 eine Kennzeichnungsverpflichtung für die 14 häufigsten Allergene im Rahmen des Zutatenverzeichnisses. Dies gilt auch für landwirtschaftliche Produzenten von Lebensmitteln und den bäuerlichen Direktvertrieb (zum Beispiel Bauernwürste)!

Wo finden sich die Informationen der Hersteller?

Verpackte Lebensmittel:

- Hersteller sind verpflichtet, jene Zutaten, die in eine der 14 Kategorien fallen, in der Zutatenliste auf dem Etikett bzw. der Verpackung **deutlich hervorzuheben (z.B. durch Fettdruck oder Unterstreichen)**.

Wenn keine Zutatenliste vorhanden ist, muss ein ausdrücklicher Hinweis auf die entsprechende Zutat erfolgen „enthält...“

Zutaten:

Hafervollkornflocken 43 %, Weizenvollkornflocken 33 %, Sultaninen 17 %, Magermilch-pulver, Haselnüsse (gehackt) 2,5 %, Mandeln (gestiftelt) 1,5 %.

Brotaufstrich Geflügel mit Früchten

Zutaten: Hähnchenfleisch gegart 20%, Trinkwasser, Frischkäse (Magerstufe) (**Milch**), Rapsöl, **Sellerie**, Mandarinen 8%, Ananas 6%, Champignons, Zucker, Branntweinessig*, modifizierte Stärke, **Milch**weiß, Speisesalz, Joghurtpulver (**Milch**), Gewürze, Säuerungsmittel: Essigsäure, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat
*in Österreich: Weingeistessig

Unverpackte Lebensmittel:

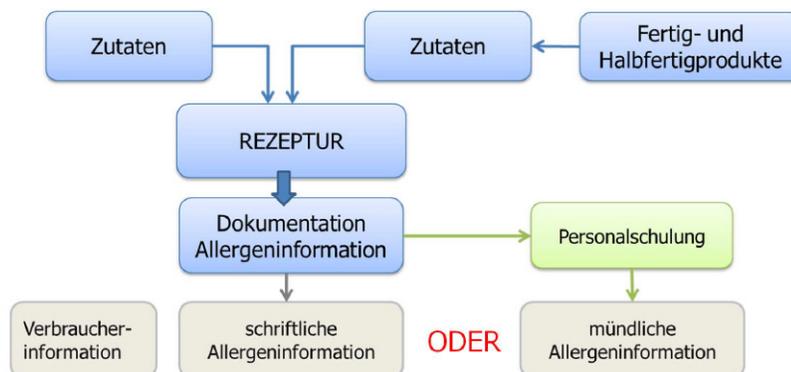
- Produktinformationsblätter für Weiterverarbeitende
- LIEFERSCHEIN

Verkauf durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken (zum Beispiel Webshop):

- Verlinkung auf alle verpflichtenden Allergie-Angaben bei den jeweiligen Zutaten in der Zutatenliste

Umsetzungsschritte

1. Dokumentation und Erstellung der Allergeninformation
2. Weitergabe der Allergeninformation



2. Schritt

Die Allerge werden in den Kästchen mit einem „x“ gekennzeichnet

Gericht:	Belegtes Brot													
	Eier	Erdnuss	Fisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Lupine	Milch	Schalenfrüchte (Nüsse)	Schwefeldioxid (Sulphite - CO ₂)	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere
Verwendete Zutaten														
Lieferant/ Bezugsquelle														
5 Brot				x										
6 Surbraten														
7 Schweinebraten														
8 Geselchtes														
9 Emmentaler							x							
10 Gurkerl											x			
11 Kren									x					
12 Ei	x													
13 Paprika														
14 Paradeiser														
15 Gurke														
Beilagen														

3. Schritt

Übersichtstabelle erstellen

Gericht:	Eier	Erdnuss	Fisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Lupine	Milch	Schalenfrüchte (Nüsse)	Schwefeldioxid (Sulphite - CO ₂)	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere
4 Kellerjause	x			x				x	x	x				x
5 Winzerschnecke	x			x				x	x	x				x
6 Bauchfleisch gefüllt	x			x				x	x	x				
7 Portion Geselchtes								x	x					
8 Portion Surbraten								x	x					
9 Portion Schweinsbraten		x						x	x					
10 Portion Speck								x	x					
11 Blutwurst mit Senf und Kren				x				x	x					
12 Belegtes Brot	x			x			x	x	x					
13 Speckbrot				x				x						
14 Saure Platte	x			x				x	x					
15 Wurstsalat	x							x	x					
16 Extravurst sauer	x							x	x					
17 Presskopf sauer								x	x					
18 Blutwurst sauer					x			x	x					
19 Rinderschinken								x						
20 Schwarzwurzeln								x						
21 Schafkäse garniert								x	x					
22 Emmentaler mit Butter								x						
23 Camembert mit Butter								x						
24 Jägeraufstrich				x					x	x			x	
25 Topfenkäse				x				x						
26 Streichkäse				x				x			x			
27 Kartoffelkäse				x				x						
28 Leberaufstrich								x		x				
29 Aufstrichteller				x				x		x			x	
30 Brot mit Jägeraufstrich				x				x		x			x	
31 Brot mit Topfenaufstrich				x				x						
32 Brot mit Streichkäse				x				x						

Weitergabe der Allergeninformation

Die Information an den Endverbraucher kann schriftlich oder mündlich erfolgen.

Voraussetzungen zur mündlichen Weitergabe der Allergeninformation:

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

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.

2. Bestimmung einer oder mehrerer **beauftragter Person(en)**, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandeln. Diese muss entsprechend geschult sein.
3. Während der **gesamten Öffnungszeiten** des Betriebes muss zumindest eine beauftragte Person verfügbar sein, die **Auskunft** auf Anfrage erteilen kann.
4. Die beauftragte(n) Person(en) muss/müssen zumindest **alle drei Jahre** geschult werden.

Die schriftliche Informationsweitergabe wird empfohlen!

Für den Endverbraucher muss die Information leicht zugänglich und unaufgefordert zur Verfügung stehen.

Speisekarte

Wurstsalat

Ei, Milch, Senf, Sulfite

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch, Senf

Für die Kennzeichnung dürfen auch Abkürzungen verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden(in der Speisekarte).

Wurstsalat

C,G,M,O

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

A, C, G, M

Kurzbezeichnungen:

[Glutenhaltiges Getreide]	[Schalenfrüchte]
[Krebstiere]	[Sellerie]
[Ei]	[Senf]
[Fisch]	[Sesam]
[Erdnuss]	[Sulfite]
[Soja]	[Lupinen]
[Milch oder Laktose]	[Weichtiere]

Buchstabencode:

A ... [Glutenhaltiges Getreide]	H ... [Schalenfrüchte]
B ... [Krebstiere]	L ... [Sellerie]
C ... [Ei]	M ... [Senf]
D ... [Fisch]	N ... [Sesam]
E ... [Erdnuss]	O ... [Sulfite]
F ... [Soja]	P ... [Lupinen]
G ... [Milch oder Laktose]	R ... [Weichtiere]