


Allergenkennzeichnung – Information in der Praxis



www.wifi.at/tirol

WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung




**ALLERGENE
INFORMATION IN DER PRAXIS**

Seite 2

www.wifi.at/tirol

WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Leitlinie des BMG

- Zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (offene Waren) im Sinne der Allergeninformation

- Veröffentlichte Geschäftszahl:
 - BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.07.2014

- <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at>


www.wifi.at/tirolSeite 3
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Umsetzung im Lebensmittelunternehmen

- Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) ab 13.12.2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt).
- Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung.
- Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation dar und wird vom Unternehmen an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

www.wifi.at/tirolSeite 4
WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

1. Zuständigkeit

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die die notwendige Allergen-Information erstellt, die an Endverbraucherinnen/Endverbraucher weitergegeben wird.

Seite 5

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

2. Informationsgrundlage

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer übernimmt die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt.

Seite 6

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

3. Erstellung der Allergeninformation

a)


- Lebensmittel, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („Handelswaren“)

- Von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer werden schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der LMIV hervorgehen.

- Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z. B. als Excel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen), in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

Seite 7

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

3. Erstellung der Allergeninformation

b)


- Lebensmittel, die einer weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („selbst produzierte Waren“)

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer ermittelt auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen die Allergene der einzelnen Zutaten.

- Sie/er verfügt für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen, aus denen die allergenen Zutaten ersichtlich sind.

Seite 8

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

3. Erstellung der Allergeninformation

c)


- Tagesangebote

- Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer den Endverbrauchern eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben.

- Sie/er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

Seite 9

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

4. Weitergabe der Allergeneinformation


Die Weitergabe der Information an die Endverbraucherin/den Endverbraucher hat schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

a)

- Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise auf einem Schild
 - auf dem Lebensmittel
 - oder in dessen Nähe in einem Aushang
 - in Speise- oder Getränkekarten
 - oder Preisverzeichnissen
 - oder in elektronischer Form bereit zu stellen.
- Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden.
- Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.

Seite 10

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 


4. Weitergabe der Allergeneinformation

b)

- Wird die Allergeninformation durch die Lebensmittelunternehmerin/den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte etwa mit den Worten
- „Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“

Seite 11


www.wifi.at/tirol WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 

ALLERGENMANAGEMENT

Seite 12

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Verordnungsgrundlage

- Alle Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel unverpackt anbieten, sind gemäß der Verordnung verpflichtet, Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß den Anhang II der LMIV anzugeben

- (EU) Nr.1169/2011 LMIV
- Der Allergeninformation BGB. II Nr. 175/2014
- Ab 13.12.2014

Seite 13

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Wer ist betroffen?

- Alle, die nicht vorverpackte Produkte anbieten

- Lebensmittelunternehmen, die eine Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmittel zusammenhängende Tätigkeit ausführen, gleichgültig,
- ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht
- ob sie öffentlich oder privat sind
 - Gastronomie
 - Industrie
 - Handel
 - Direktvermarkter
 - Gemeinschaftsverpflegung
 - Imbissstände

Seite 14

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Was sind unverpackte Waren?

- Nicht vorverpackte Lebensmittel

Definition:

- Unverpackt (ohne Vorverpackung für den Verkauf angeboten)
- Auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt
- Im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt


www.wifi.at/tirolSeite 15
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Zuständigkeit

- Lebensmittelunternehmer/innen
 - Diese bestimmen Personen zur Erstellung der Informationen zum Beispiel in der Gastronomie:
 - Küchenleiter / Chef
 - Restaurantleiter / Chef
 - Barleiter / Chef

www.wifi.at/tirolSeite 16
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 

UMSETZUNGSSCHRITTE

Seite 17

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung 

Informationsgrundlage

- Informationen vom Lieferanten
 - Verpackungskennzeichnung
 - Etikett
 - Begleitpapiere
 - Produktbeschreibung
 - usw.

Seite 18

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Laufende Aktualisierung der Allergeninformation

- Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder die dafür befugte Person hält die Allergeninformation auf aktuellem Stand und nimmt die entsprechenden Anpassungen der Allergeninformationen vor.

- Er/sie aktualisiert insbesondere bei:
 - Änderungen des Sortiments
 - Änderungen der Zusammensetzung der verwendeten Rohprodukte
 - Änderungen im Rezept hinsichtlich der verwendeten Zutaten

www.wifi.at/tirolSeite 19

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Aktualisierung

Der Lebensmittelunternehmer/in stellt sicher, dass die Allergeninformation auf aktuellem Stand gehalten wird

- bei einer Änderung im Sortiment und einer Änderung in der
- Zusammensetzung der verwendeten Rohprodukte und bei
- Änderungen im Rezept hinsichtlich der verwendeten Zutaten

www.wifi.at/tirolSeite 20

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Informationsweitergabe

- Die von den Unternehmen bestimmten und dazu ausgebildeten Personen geben die Informationen weiter
 - in Personalschulungen
 - mit Rezeptdokumentationen
 - Zubereitungsdokumentationen

- So wird sichergestellt, dass nur richtige und aussagekräftige Allergeninformation an die Kunden weitergegeben werden

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Seite 21

Allergenkennzeichnung

Bereithaltung für die mündliche Allergeninformationen im Betrieb


- Voraussetzung dafür ist eine „lückenlose“ Dokumentation über die verwendeten Zutaten im Vorfeld
 - Fertigprodukte
 - Inhaltstoffe und Zutaten
 - Halbfertigprodukte
 - Inhaltstoffe und Zutaten
 - Eigene Rezepte
 - Verwendeten Zutaten

- eine qualifizierte Personalschulung
 - mit schriftlicher Dokumentation
 - Schulungswiederholung alle 3 Jahre

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Seite 22

Allergenkennzeichnung



Dokumentation


- Alle Betriebe, die Lebensmittel im Betrieb
 - bearbeiten
 - verarbeiten

- und unverpackt an die Konsumenten abgeben, sollten eine schriftliche Dokumentation erstellen um
 - eine aktuelle Informationswiedergabe sicherzustellen
 - zur eigenen Sicherheit
 - zur Beweisdokumentation

Seite 23

www.wifi.at/tirol **WIFI TIROL**


Allergenkennzeichnung



PERSONALSCHULUNG

Seite 24


www.wifi.at/tirol **WIFI TIROL**

Allergenkennzeichnung

Wer darf Personalschulungen durchführen?

- Schulungen zur Allergeninformation dürfen nur Experten mit entsprechenden Fachwissen durchführen
- Diese Schulungen können durchführen:
 - Externe Experten
 - Interne Experten
- Aufzeichnungen zur Schulung sollen enthalten:
 - Den Namen des Schulungsexperten
 - Die Schulungsinhalte müssen dokumentiert sein
 - Die Schulungsteilnehmer müssen dokumentiert sein


www.wifi.at/tirolSeite 25
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Kernelemente der Personalschulung

- Warum muss eine Personalschulung durchgeführt werden?
- Gefahren, die durch eine allergische Reaktion/Unverträglichkeit ausgehen können
- Welches sind die 14 Allergenstoffe die im Anhang der LMIV angeführt werden?
- Wie wird im Betrieb die Allergeninformation durchgeführt?
 - schriftlich
 - mündlich
- Wie wird dokumentiert?
- Erste Hilfemaßnahmen


www.wifi.at/tirolSeite 26
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 

WEITERGABE DER INFORMATION AN ENDVERBRAUCHER/INNEN

Seite 27

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung 

Nationale Durchführungsbestimmung nach Art. 44 LMIV

- Weitergabe der Allergeninformation
 - Information muss verfügbar sein
 - Information muss leicht zugänglich sein
 - Die Informationen sind unaufgefordert zu Verfügung zu stellen
- Bei mündlicher Information ist folgender Hinweis ausreichend
 - „Allergeneinformation auf Nachfrage mündlich erhältlich“
- Mündliche Auskunft nur durch geschulte Mitarbeiter/innen möglich

Seite 28

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

Schriftliche Allergeneinformation

- Schriftlich ausgezeichnet werden kann
 - in der Speisekarte
 - in der Getränkekarte
 - im Aushang
 - beim Buffet mit einem Schild bei oder in der Nähe des Lebensmittel

- Die Auszeichnung kann erfolgen mittels
 - Buchstabencode
 - Symbole
 - Die Legende dazu muss in unmittelbarer Nähe sein

www.wifi.at/tirolSeite 29
WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

Mündliche Allergeneinformation

- Als Aushang an einer gut ersichtlichen Stelle
- In der Speisekarte

- Unser geschultes Personal oder Person informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten oder Produkten

www.wifi.at/tirolSeite 30
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung


Empfehlung der Codex-Unterkommission

Die Kommission empfiehlt

- Eine schriftliche Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmittel

Seite 31

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

Empfehlung des Autors

- Zur eigenen Sicherheit, ist bei einer schriftlichen und mündlichen Allergeninformation immer darauf hinzuweisen
- „ in unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Seite 32


www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Empfehlung des Autors

- Laut LMIV müssen Produkte die auf ein Allergen hinweisen nicht mit den Hinweis „enthält ...“ gekennzeichnet werden
- Sie müssen jedoch hervorgehoben werden
- z.B.
 - Räucherlachs
 - Zusätzliche Angabe „enthält Fisch“ Buchstabencode „D“ nicht erforderlich
 - Bezeichnung Räucherlachs bezieht sich eindeutig auf „Fisch“
 - Aber
 - „RÄUCHERLACHS“ ist in der Speisekarte eindeutig hervorzuheben
- um alle Eventualitäten auszuschließen, ist es zu empfehlen auch solche Produkte den Speisekarten zu kennzeichnen

www.wifi.at/tirolSeite 33
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Praktisches Beispiel

- Marinierte Austern auf Avocadocreme
 - Die zusätzliche Angabe „Weichtiere – R-“ würde entfallen
 - „AUSTERN“ müsste in der Speisekarte jedoch hervorgehoben werden
- Das würde bedeuten:
 - Beispiel 1
 - Marinierte AUSTERN auf Avocadocreme
 - -G-
 - Beispiel 2
 - Marinierte Austern auf Avocadocreme
 - -R-G-

www.wifi.at/tirolSeite 34
WIFI TIROL