




WIFI
WKO 

Allergenkennzeichnung - Personalschulung



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



WIFI
WKO 

Allergenkennzeichnung

PERSONALSCHULUNG

Seite 2

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

Allergenkennzeichnung

Wer darf Personalschulungen durchführen

- Schulungen zur Allergeninformation dürfen nur Experten mit entsprechendem Fachwissen durchführen

- Schulungen können durchführen:
 - Externe Experten
 - Interne Experten


- Aufzeichnungen zur Schulung sollen enthalten:
 - Der Name des Schulungsexperten
 - Die Schulungsinhalte müssen dokumentiert sein
 - Die Schulungsteilnehmer müssen dokumentiert sein

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Seite 3

www.wifi.at/tirol

WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

10 der wichtigsten Schulungsinhalte


1. Wichtigkeit der Allergeninformation
2. Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten
3. Welches sind die 14 Allergenstoffe, die im Angang II der LMIV angeführt werden?
4. Wie wird im Betrieb die Allergeninformation durchgeführt?
5. Wie wird dokumentiert?
6. Informationsweitergabe an den Endverbraucher
7. Praktische Beispiele
8. Kritische Punkte
9. Erste-Hilfe-Maßnahmen
10. Erkennung der Symptome

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

P. 0105

www.wifi.at/tirol

WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

1. Wichtigkeit der Allergeninformation

- Prävalenz (Häufigkeit) an Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - Immunsystem nicht betroffen
 - ca. 30%
- Prävalenz an allergischen Nahrungsmittel
 - Immunsystem immer betroffen
 - ca. 5% - 10% der Kinder
 - ca. 2% - 5% der Erwachsenen
- Allergien lassen sich auf wenige Lebensmittel zurückführen
 - LMIV Anhang 14 Hauptallergene
- Welche Mengen können zu Reaktionen führen?
 - schon kleinste Mengen können zu Reaktionen führen
 - laut Dr. **Bert Pöpping**
1000mg/kg Ei, Milch und Soja in Brot. In diesen Mengen können die allergen Stoffe schwere Reaktionen bei betroffenen Menschen hervorrufen

Seite 5

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

2. Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten

- Viele Produkte enthalten Zutaten, mit denen der Gast nicht rechnet
 - Fruchttortenrandeinstreich - mit gehobelten Erdnüssen statt Mandeln
 - Miesmuscheln im Wurzelsud - mit Bier statt Weißwein
- Achtung, die verwendeten Zutaten und nicht die Menge sind für eine Kennzeichnung ausschlaggebend
 - Es macht keinen Unterschied ob ein Ei oder 10 Eier verwendet werden
- Kreuzkontaminationen sind kaum vermeidbar
 - Spuren von Nüssen in der Milkschokolade

Seite 6


www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Allergenkennzeichnung				
CODE	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch
A	Getreide,	cereals,	céréales,	cereali
B	Krebstiere	shellfish	crabe	gamberi
C	Eier	eggs	oeufs	uovi
D	Fische	fish	poisson	pesce
E	Erdnuss	peanut	arachide	arachide
F	Soja	soy	graine de soja	soia
G	Milch/Laktose	Milk/lactose	Lait/lactose	Latte/lattosio
H	Schalenfrüchte	ediblenuts	Fruitspeler	fruttabuccia
L	Sellerie	celery	céleri	sedano
M	Senf	mustard	moutarde	senape
N	Sesam	sesame	sésame	sesamo
O	Schwefeldioxid/Sulphite	sulfuredioxide/sulphite	Le dioxyde de soufre/sulfite	anidridesolforosa/solfito
P	Lupinen	lupine	lupine	lupino
R	Weichtiere	mollusca	mollusque	mollusco

Seite 7

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung	
<h3>4. Wie wird im Betrieb die Allergeninformation durchgeführt?</h3> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schriftlich <ul style="list-style-type: none"> ▪ wer erstellt die Dokumentation ▪ wo wird die Dokumentation abgelegt ▪ wer führt die Kennzeichnung der Speisen aus ▪ Mündlich <ul style="list-style-type: none"> ▪ wer Informiert den Konsumenten ▪ von wem bekommt, die zur Gästeinformation bestimme Person, die dazu nötigen Informationen ▪ wer erstellt die Dokumentation ▪ wo kann, die zur Gästeinformation bestimme Person, in die Dokumentation einsehen <p style="text-align: right;">Seite 8</p> <p>www.wifi.at/tirol WIFI TIROL</p>	


Allergenkennzeichnung 

5. Wie wird dokumentiert

- Dokumentation der unverpackten Lebensmittel
 - Schriftlich mit einem Datenblatt
 - Elektronisch
 - Wo wird die Dokumentation abgelegt?
 - Wer hat Zugang zur Dokumentation?
 - Wer ist für die Dokumentation verantwortlich?
 - Wer aktualisiert die Dokumentation?
- Dokumentation der Zutatenliste von verpackten Lebensmitteln
 - Wer kontrolliert die Zutatenliste von verpackten Lebensmitteln?
 - Wie werden diese Zutatenlisten archiviert?
 - Wer gibt die Informationen, der aktualisierten Zutatenlisten weiter?

Seite 9

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


Allergenkennzeichnung 

6. Informationsweitergabe an den Endverbraucher

- Ausschließlich nur Informationen weitergeben, die auch belegt sind
- Nur richtige Informationen weitergeben
 - falsche Informationen können schwerwiegende gesundheitliche bzw. lebensbedrohliche Folgen für den Allergiker haben
 - falsche Informationen können im Schadensfalle Produkthaftungsklagen nach sich ziehen
 - falsche Informationen können Regressansprüche nach sich ziehen
- Niemals Informationen auf Verdacht weitergeben
 - niemals raten
 - niemals Auskünfte über Allergene Zutaten auf die leichte Schulter nehmen
 - bei Unsicherheit immer bei der für die Dokumentation beauftragten Person nachfragen
- Wer darf Informationen an den Endverbraucher weitergeben?

Seite 10

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


Allergenkennzeichnung

6. Informationsweitergabe an den Endverbraucher

- Niemals auf eine „Allergenfreiheit“ des Produktes hinweisen
 - Auch wenn keines der im Anhang II angeführten Allergene als Zutat im Gericht enthalten ist, bedeutet das nicht, dass das Gericht auch tatsächlich „allergenfrei“ ist

- Allergenfreie Gerichte können nur mit einem entsprechenden Allergenmanagement sicher angeboten werden
 - verifizierende Analytik
 - getrennte Zubereitung der Gerichte
 - Raum, Geschirr, Kleidung, Produktlagerung usw.
 - Eigene Speisenausgabe für AllergikerInnen

www.wifi.at/tirolSeite 11
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

7. Praktische Beispiele

- Allergeninformation von Produkten
 - erkennen
 - verstehen
 - umsetzen

- Auf was muss ich bei einem Wechsel der Produkte achten?
 - Rezeptänderungen
 - Zutatenänderungen

- Was muss ich bei einen Lieferantenwechsel beachten?
 - Zutaten unterschiede bei artgleichen Produkten
 - Wie erfolgt die Allergeninformation an mich durch einen neuen Lieferanten?

www.wifi.at/tirolSeite 12
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

8. Kritische Punkte

- 8.1. Einkauf


- 8.2. Warenannahme - Lagerung

- 8.3. Rezeptur / Zutatenliste

- 8.4. Speisenzubereitung

- 8.5. Informationsweitergabe

www.wifi.at/tirolSeite 13
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

8.1 Einkauf


- Information auf der Zutatenliste prüfen (Kennzeichnung)
 - Fertig- und Halbfertigprodukte

- Lieferanteninformation einfordern
 - Lieferscheine
 - Begleitdokumente
 - Spezifikationen usw.

- Lieferanten auf seine Informationspflicht hinweisen
 - Zutatenänderungen bei seinen Produkten (Überkarton)

- bei Lieferantenwechsel die Informationsweitergabe sicherstellen
 - Zutatendokumentation verlangen


www.wifi.at/tirolSeite 14
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

8.2. Warenübernahme - Lagerung

- Jede Lieferung überprüfen
 - Artikelnummer
 - Zutatenliste
- Kopie der Zutatenliste von verpackten Lebensmittel und vorgefertigten Produkten für eine ev. Beweissicherung aufbewahren
- Lagerung
 - Aufbewahrung in den Originalverpackungen
 - Produktspezifikationen aufbewahren
- Kreuzkontaminationen vermeiden
 - Getrennte Lagerung von Lebensmittel die häufig Allergien auslösen können
 - Spezielle Lagerung von allergiefreien Produkten
 - Aufbewahrung offener Lebensmittel in geschlossenen Behältnissen

www.wifi.at/tirolSeite 15
WIFI TIROL


Allergenkennzeichnung

8.3. Rezeptur / Zutatenliste

- Rezeptur / Zubereitung muss bekannt sein
 - Eine Rezeptkartei ist dabei von großen Vorteil
- Auch auf Nebenzutaten achten wie z.B.
 - Fonds
 - Gewürzmischungen
 - Verdickungsmittel
 - Garnituren
 - Halbfertigprodukte
- Standardisierte Zutatenliste bei den Rezepten verwenden z.B.
 - keine ähnlichen Produkte von unterschiedlichen Herstellern
- Zutatenänderungen müssen dokumentiert werden
 - Butter statt Margarine
- Produkt-/Lieferantenwechsel dokumentieren
 - gekörnte Brühe – Knorr - Wiberg

www.wifi.at/tirolSeite 16
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung



8.4. Speisenzubereitung

- Kochen nach Rezeptur
 - bei Zutatenänderung dokumentieren
 - bei Zutatenänderung Informationsweitergabe

- Kreuzkontaminationen so gut wie möglich vermeiden
 - saubere Arbeitsflächen
 - saubere Kleidung
 - saubere Hände
 - Vorsicht bei geöffneten Verpackungen
 - Vorsicht beim Frittieren

- Bei Zubereitungen für Allergiker
 - Allergenfreie Zonen schaffen – Arbeitsplätze definieren (Fisch, Schalentiere, Nüsse usw.)
 - für Allergiker die Speisen extra zubereiten

Seite 17

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


Allergenkennzeichnung



ERSTE HILFE

Seite 18

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


Allergenkennzeichnung

Anzeichen - Symptome

- Hautausschlag
- Juckreiz
- Rötungen
- Schwellungen im Mund und Rachen
- Schluckbeschwerden
- Magenkrämpfe
- Übelkeit
- Erbrechen
- Plötzlicher Schwächeanfall
- Kreislaufbeschwerden – Kollaps
- Ohnmacht
- Anaphylaktischer Schock

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL

Seite 19


Allergenkennzeichnung

Anaphylaktischer Schock

- Unmittelbar nach Kontakt mit größeren Mengen des Allergens kommt es zu:
 - einem rapiden Blutdruckabfall
 - die Herzfrequenz ist stark erhöht
 - der Patient ist blass
 - der Patient kann unter Umständen sein Bewusstsein verlieren
 - ohne sofortige Behandlung führt der anaphylaktische Schock zum Tode
 - Nahrungsmittelallergien verlaufen jedoch sehr selten tödlich.

www.wifi.at/tirolWIFI TIROL


Seite 20

Allergenkennzeichnung

Die Stärke der allergischen Reaktion ist abhängig von:

- dem Sensibilisierungsgrad des Allergikers
- der allgemeinen und individuellen Potenz der Allergene
- dem Aggregatzustand (fest, flüssig, roh, gekocht) des Allergens
- der unspezifischen Hyperreaktivität einzelner Organe
- möglichen Additionseffekten infolge von "Kreuzreaktivitäten,,
- der individuellen Verfassung (physisch, psychisch, hormonell)
- aktuellen Erkrankungen (Infekte, Magen-Darm-Erkrankungen etc.)
- saisonalen Einflüssen (v.a. bei Pollenallergikern)


www.wifi.at/tirolSeite 21
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung

Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

- Fragen an den Gast
 - Name der Person
 - Ist die Person allergisch?
 - wenn ja: gegen was?
 - Hat die Person Medikamente bei sich?
 - wenn ja: wo?
 - Hat die Person Medikamente eingenommen?
 - wenn ja: welche?
- Nach der Anwesenheit eines Arztes fragen

www.wifi.at/tirolSeite 22
WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 

Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

- Rettung anrufen Telefonnummer 144
 - Name
 - Standort

- Rettung informieren:
 - Name des Gastes
 - Detaillierte Informationen über die bisherigen Symptome
 - Informationen z.B. welche Medikamente wurden eingenommen
 - Was wurde gegessen

- Sicher stellen, dass die Rettung so schnell als möglich nach dem Eintreffen zum Patienten kommt

Seite 23

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL

Allergenkennzeichnung 

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Fragen ?

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL