

# Allergeninformation an Schulen



## Inhalt

1	Vorwort .....	1
2	Allergie .....	2
2.1	Definition .....	2
2.2	Die häufigsten Lebensmittelallergien.....	2
2.3	Symptomatik einer Allergie .....	2
2.4	Diagnostik einer Allergie.....	2
3	Nahrungsmittelunverträglichkeiten.....	3
3.1	Definition .....	3
3.2	Beispiele einer Nahrungsmittelunverträglichkeit.....	3
3.3	Symptomatik einer Nahrungsmittelunverträglichkeit .....	4
3.4	Diagnostik einer Nahrungsmittelunverträglichkeit .....	4
3.5	Sonderfall – Zöliakie (Glutenunverträglichkeit).....	4
4	Allergeninformationsverordnung .....	5
4.1	Gesetzliche Grundlagen.....	5
4.2	Die 14 Allergene („Major Allergens“) .....	6
4.3	Zusatz – Information über Süßungsmittel .....	11
4.4	Kennzeichnung .....	12
4.5	Umsetzung an Schulen .....	12
4.6	Mündliche Informationsweitergabe.....	14
4.7	Schriftliche Informationsweitergabe .....	15
4.8	Tagesangebote und Sonderwünsche .....	15
5	Anhang .....	17
5.1	Allergieauslöser + offizielle Buchstabencodes .....	17
5.2	Beispiel für schriftliche Dokumentation .....	17
5.3	Vorlage für schriftliche Dokumentation .....	18
5.4	Nützliche Links, Verweise .....	18

## 1 Vorwort

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen KonsumentInnen über alle Inhaltsstoffe in Produkten aufgeklärt werden, die allergenes Potential tragen bzw. Unverträglichkeiten auslösen können.

Galt dies davor nur für verpackte Lebensmittel, so wurde die Informationspflicht 2014 auch auf sogenannte „lose Ware“ (unverpackte Ware und Speisen) ausgedehnt. Die Verordnung ist daher auch im Rahmen der Schulverpflegung (regelmäßiger Pausenverkauf und Mittagstisch) gültig und verpflichtend umzusetzen.

Mit **1. Oktober 2017** trat eine **Novelle der Allergeninformationsverordnung** (BGBl. II Nr. 249) in Kraft. Diese soll in der Gastronomie für Erleichterung bei der Allergenkennzeichnung sorgen.

Vor der Novellierung mussten Betriebe entscheiden, ob sie entweder mündlich oder schriftlich informieren wollen. Jetzt gibt es eine Mischform für tagesaktuelle Produkte. So darf nun ein Betrieb, der üblicherweise schriftlich informiert bei Tages-, Mittags- und Frischgerichten auch mündlich informieren.

Neu ist auch, dass bei schriftlicher Information die Allergenkennzeichnung nicht mehr in jeder Speisekarte vorhanden sein muss, sondern, dass es eine eigene Allergikerspeisekarte geben kann, die dem Kunden auf Wunsch ausgehändigt wird.

Personen mit einem passenden beruflichen Werdegang (z.B. Absolvent einer Berufsschule, Tourismusschule, etc.) benötigen keine zusätzliche Schulung mehr. Für alle anderen Personen gilt, dass die verpflichtende Wiederholungsschulung alle drei Jahre wegfällt.

Das vorliegende Dokument soll vor allem Personen am schulischen Setting als Orientierung und Wissensquelle dienen. Für die Richtigkeit wird keine Haftung übernommen.

## 2 Allergie

### 2.1 Definition

Bei einer Allergie handelt es sich um eine Reaktion des Immunsystems (Abwehrsystem unseres Körpers) auf eine normalerweise harmlose Substanz (**allergieauslösender Stoff = Allergen**). Bei einer allergischen Reaktion erkennt das Immunsystem ein Allergen als gefährlich und attackiert es mit Hilfe der **Antikörper**. Eine allergische Reaktion tritt meist spontan und unmittelbar nach dem Essen bzw. nach dem Kontakt mit dem **Allergen** auf.

Warum manche Menschen auf ein Allergen reagieren und andere wiederum nicht, hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab.

**ACHTUNG:** Bei einer Allergie reichen häufig schon kleinste Mengen aus - oft schon die fünftausendstel Menge eines Teelöffels, um eine allergische Reaktion auszulösen (z.B. Mehlstaub in der Luft).

### 2.2 Die häufigsten Lebensmittelallergien

Kuhmilch(eiweiß)allergie, Hühnereiweißallergie, Allergie gegen Fisch und Schalentiere, Allergie gegen Nüsse, Erdnüsse, Samen (Sesam), Allergie gegen Getreide (Weizen) und Soja sowie Allergie gegen Sellerie zählen zu den häufigsten Lebensmittelallergien.

### 2.3 Symptomatik einer Allergie

Eine Allergie kann sich auf unterschiedliche Arten zeigen. Die Symptome können von ganz leicht bis stark ausgeprägt auftreten.

- **Magen-Darm-Trakt:** Übelkeit, Bauchschmerzen, Durchfall, Verstopfung
- **Haut:** Nesselausschlag, Juckreiz
- **Atemwege:** Asthma bronchiale, Schnupfen, Husten
- **Sonstige Symptome:** Kopfschmerzen, Fieber, schockartige Symptomatik (anaphylaktischer Schock - kann zum Tod führen!)

### 2.4 Diagnostik einer Allergie

Eine Allergie kann nur ein Arzt sicher feststellen und diagnostizieren!

- **Prick-Test (Hauttest):** Beim Prick-Test handelt es sich um einen Hauttest. Dabei werden diverse Allergene in die Haut gerieben oder gestochen. Eine positive Reaktion erkennt der Arzt an einer Rötung (Quaddel) auf der Haut.
- **RAST-Test (Bluttest):** Beim RAST-Test werden spezifische Antikörper im Blut bestimmt.

### 3 Nahrungsmittelunverträglichkeiten

#### 3.1 Definition

Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) werden häufig auch als Intoleranzen bezeichnet. Im Gegensatz zu den Lebensmittelallergien äußern sich NMU nicht immer unmittelbar nach dem Essen. Die Symptome können zeitversetzt auftreten.

Eine NMU tritt dann auf, wenn der Körper gewisse Nahrungsmittelbestandteile **nicht richtig verdauen** kann. Ursache hierfür ist meist ein (Verdauungs-) Enzymdefekt. Sie betreffen also den Stoffwechsel und **nicht das Immunsystem**.

**ACHTUNG:** Bei einer NMU werden kleine Mengen des nicht tolerierten Nahrungsmittelbestandteils häufig gut vertragen.

#### 3.2 Beispiele einer Nahrungsmittelunverträglichkeit

Zu den häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten zählen:

##### **Laktoseintoleranz** (= Milchzuckerunverträglichkeit)

Das laktose-spaltende Verdauungsenzym Laktase wird unzureichend bzw. gar nicht produziert. D.h. die Laktose gelangt in den Dickdarm und wird dort von den Dickdarmbakterien abgebaut.

##### **Fruktosemalabsorption** (= Fruchtzuckerunverträglichkeit)

Normalerweise gelangt die Fruktose mit Hilfe eines speziellen Transportsystems über den Dünndarm ins Blut. Wenn dieses Transportsystem blockiert ist, gelangt die Fruktose in den Dickdarm und wird dort von den Dickdarmbakterien abgebaut.

##### **Histaminintoleranz**

Für den Abbau von Histamin wird das Enzym Diaminoxidase (DAO) benötigt. Fehlt das Enzym wird Histamin unzureichend abgebaut.

### 3.3 Symptomatik einer Nahrungsmittelunverträglichkeit

**Laktoseintoleranz** (= Milchzuckerunverträglichkeit)

Übelkeit, Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfälle

**Fruktosemalabsorption** (= Fructoseunverträglichkeit)

Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfälle

**Histaminintoleranz**

Symptome ähnlich wie bei einer Allergie: Hautrötungen, Kopfschmerzen, Asthma-ähnliche Symptome, Herzrasen, Magen-Darm-Beschwerden

### 3.4 Diagnostik einer Nahrungsmittelunverträglichkeit

Laktose- und Fruktoseintoleranz werden durch einen Atemtest (H<sub>2</sub>-Atemtest) diagnostiziert. Beim Verdacht auf eine Histaminintoleranz wird eine Blutanalyse, bei der die Diaminoxidase, der Histamin- und Vitamin-B6-Spiegel analysiert wird, durchgeführt.

### 3.5 Sonderfall – Zöliakie (Glutenunverträglichkeit)

Die genauen Ursachen der Zöliakie sind noch immer unbekannt. Vermutet wird eine Kombination aus genetischer Veranlagung und äußeren Umwelteinflüssen. Die Erkrankung ist durch eine Überempfindlichkeit auf Gluten (= Klebereiweiß des Weizens) charakterisiert. Hierbei kommt es beim Verzehr von gluten-haltigen Lebensmitteln zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Dadurch wird die Funktion des Dünndarms deutlich beeinträchtigt und die Aufnahme von Nährstoffen gestört.

#### **Symptomatik**

Durch die Überempfindlichkeit auf Gluten und die dadurch geschädigte Dünndarmschleimhaut kommt es zu Mangelzuständen, Verdauungsstörungen und weiteren vielfältigen Symptomen.

#### **Diagnostik**

Dünndarmbiopsie (= Gewebeprobe aus der Dünndarmschleimhaut), Antikörpernachweis durch Blutabnahme

## 4 Allergeninformationsverordnung

### 4.1 Gesetzliche Grundlagen

1968 trat die erste Lebensmittelkennzeichnungsverordnung in Kraft (LMKV 68). Bis dahin gab es keine verpflichtende Kennzeichnungsbestimmung.

Danach wurde die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung alle paar Jahre immer wieder erweitert und ergänzt (Speisesalzgesetz, Süßstoffmittel-Verordnung, Kennzeichnung glutenhaltiger Mehle, Süßholzkennzeichnung, Chinin-/Koffeinkennzeichnung...).

Seit 2008 besteht die Kennzeichnungspflicht der Allergene für (vor)verpackte Lebensmittel. Unverpackte Lebensmittel waren davon nicht betroffen (zumindest nicht in Österreich).

**Am 13.12.2014 endete die Frist zur Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung – (EU) Nr. 1169/2011!** Ab diesem Zeitpunkt **muss** der/die Konsument/in auch bei nicht (vor)verpackten Lebensmitteln über **alle Inhaltsstoffe aufgeklärt werden, die Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können.

Lebensmittelunternehmer (einschließlich Anbieter/innen von Gemeinschaftsverpflegung) müssen sicherstellen, dass die Information über den Inhalt von Allergenen in den unverpackten Lebensmitteln **verfügbar und leicht zugänglich** ist. Die Information muss dem Endverbraucher **unaufgefordert** zur Verfügung gestellt werden.

Hierbei handelt es sich um **eine Bringschuld** und **keine Holschuld!**

#### **Betroffen sind Einrichtungen jeder Art:**

Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, Marktstände (z.B. Bauernmärkte), Elternvereine die täglich Jause organisieren (Schulerhalter trägt Sorge), etc.

#### **Ausnahme:**

Das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen sind in der Verordnung ausgenommen (z.B. Wohltätigkeitsveranstaltungen, Schul-, Feuerwehrfeste).

#### **Warum muss überhaupt gekennzeichnet werden?**

Damit Konsument/innen, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden (die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden), eine passende Wahl treffen und Lebensmittel auswählen können, die für sie unbedenklich sind. Dies ist für einen umfassenden Schutz der Gesundheit wesentlich.

## 4.2 Die 14 Allergene („Major Allergens“)

Folgende 14 Allergene müssen gekennzeichnet werden:


	<p><b>Glutenhaltiges Getreide (A)</b></p>
---	---

**Dazu gehören:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasen-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl

**Vorkommen:** Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

**Achtung:** Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden.


	<p><b>Krebstiere (B)</b></p>
---	------------------------------

**Dazu gehören:** Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Shrimps-Paste, u.a. asiatische Würzpasten

**Vorkommen:** Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

**Achtung:** bei asiatischen Gerichten

	<p><b>Ei (C)</b></p>
---	----------------------

**Dazu gehören:** Eier von Geflügel



**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrierrei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)

**Vorkommen:** Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese)

**Achtung:** bei glasierten Backwaren


	<p><b>Fisch (D)</b></p>
---	-------------------------

**Dazu gehören:** Alle Fischarten, Kaviar

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste

**Vorkommen:** Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

**Achtung:** Auch Fischgeruch und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher sollen sich ggf. Fischallergiker nicht in der Nähe zur Küche aufhalten. Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden.

	<p><b>Erdnuss (E)</b></p>
---	---------------------------

**Dazu gehören:** Alle Erdnussarten

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl

**Vorkommen:** Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)

**Achtung:** Kontaminationsgefahr bei kaltgepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten


	<h2>Soja (F)</h2>
---	-------------------

**Dazu gehören:** Alle Sorten von Sojabohnen

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreame, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

**Achtung:** Bei asiatischen Gerichten


	<h2>Milch oder Laktose (G)</h2>
---	---------------------------------

**Dazu gehören:** Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niter Kibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese

**Unbedenklich:** Milchsäure, Lactit, Laktat

	<h2>Schalenfrüchte (H)</h2>
---	-----------------------------

**Dazu gehören:** Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien,


Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kashunüsse

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

**Achtung:** Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte (Buchstabencode: E)

Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig sind: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne

	<h2>Sellerie (L)</h2>
---	-----------------------

**Dazu gehören:** Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):**

Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz

**Vorkommen:** Selleriegrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

**Achtung:**

Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet;


Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel

Ersatz für Selleriegewürz: Liebstöckel

	<p><b>Senf (M)</b></p>
---	------------------------

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

**Vorkommen:** Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken


	<p><b>Sesam (N)</b></p>
---	-------------------------

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):**

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl

**Vorkommen:** Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts


**Achtung:** Bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten

	<p><b>Sulfite (O)</b></p>
---	---------------------------

**Dazu gehören:** E 220 – E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier


**Vorkommen:** Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und –zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

	<p><b>Lupinen (M)</b></p>
---	---------------------------

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen

**Vorkommen:** Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

**Achtung:** Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreies Brot) vor

	<p><b>Weichtiere (R)</b></p>
--	------------------------------

**Dazu gehören:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

**Erzeugnisse daraus (Beispiele):** Austernsoße

**Vorkommen:** (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate, Wein, Essig

#### 4.3 Zusatz – Information über Süßungsmittel

Bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam bzw. Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, ist der Hinweis „**Enthält eine Phenylalaninquelle**“ anzubringen.

Bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10% zugesetzten mehrwertigem Alkohol, ist der Hinweis „**Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“ anzubringen.

Kennzeichnung durch \*) oder \*\*) beim Produkt mit folgender Zusatzinformation:

<p><b>Information über Süßungsmittel</b> (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBL Nr. II/175/2014)</p> <p>*) Enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p>
---

#### 4.4 Kennzeichnung

- Es müssen ausschließlich Gerichte/Speisen/Getränke gekennzeichnet werden, die tatsächlich auch **ein bzw. mehrere Allergene** enthalten!
- Gerichte/Speisen/Getränke, die kein/e Allergen/e enthalten, müssen daher auch nicht gekennzeichnet werden.
- Sofern sich ein Gericht **eindeutig** auf eines der 14 Allergene bezieht, ist keine Kennzeichnung nötig (z.B. Eierspeis, Spiegelei, weiches Ei, Selleriesalat, Emmentaler, Forelle blau).
- Sind jedoch nicht offensichtlich im Namen vorkommende **Allergene zusätzlich** enthalten, ist eine Kennzeichnung auf jeden Fall erforderlich (z.B. selbstgemachter Eiaufstrich auf Basis von Milchprodukten wie Topfen, Sauerrahm).

#### **Kennzeichnung „Kann Spuren enthalten von...“**

Lebensmittelbestandteile, die nicht als Zutat gelten, müssen bei unverpackten Lebensmitteln nicht gekennzeichnet werden. Die Angabe ist freiwillig.

„Zutat“: zugesetzter Stoff oder Erzeugnis, der im Verlauf der Produktion aktiv zugesetzt wurde.

#### 4.5 Umsetzung an Schulen

Die Allergen Kennzeichnung ist auch an Schulen seit 13.12.2014 verpflichtend.

Konkret bedeutet das:

- Es muss für jedes Gericht und jedes Getränk eine schriftliche Dokumentation geben, in der festgehalten wird, welche Allergene enthalten sind.
- Für den Kunden muss klar ersichtlich sein, wie die Information weitergegeben wird.

#### **Zur Informationsweitergabe gibt es zwei Möglichkeiten:**

- mündlich oder
- schriftlich

Seit 1. Oktober, 2017 ist zudem eine Mischform aus mündlicher und schriftlicher Information möglich. Dadurch müssen in einem Betrieb, der sich für eine schriftliche Kennzeichnung entschieden hat, Tages-, Mittags- oder Frischgerichte nicht ebenfalls schriftlich gekennzeichnet werden, sondern die Information über allergene Stoffe in diesen Speisen kann auch mündlich erfolgen.

**Beispiele für Plakate zur Allergeninformation:**

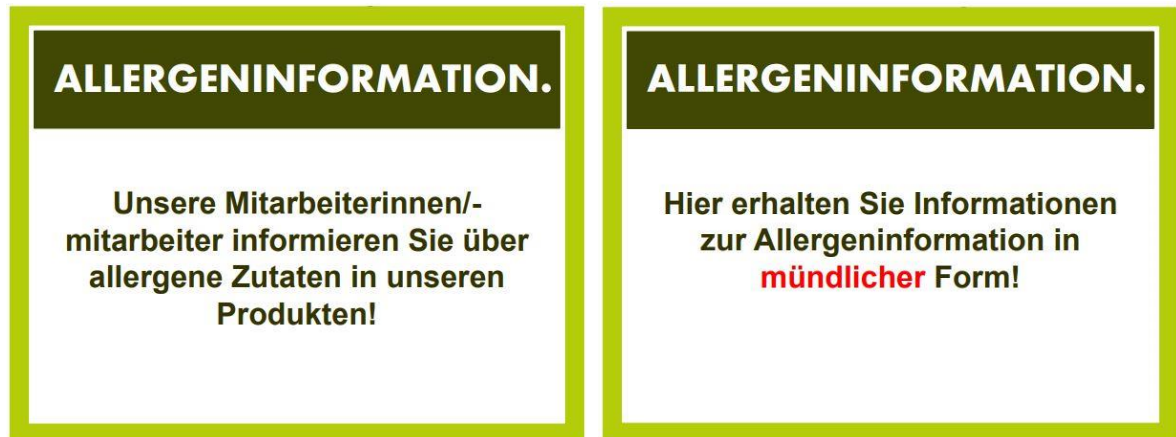


Abb.: Plakate zur mündlichen Informationsweitergabe

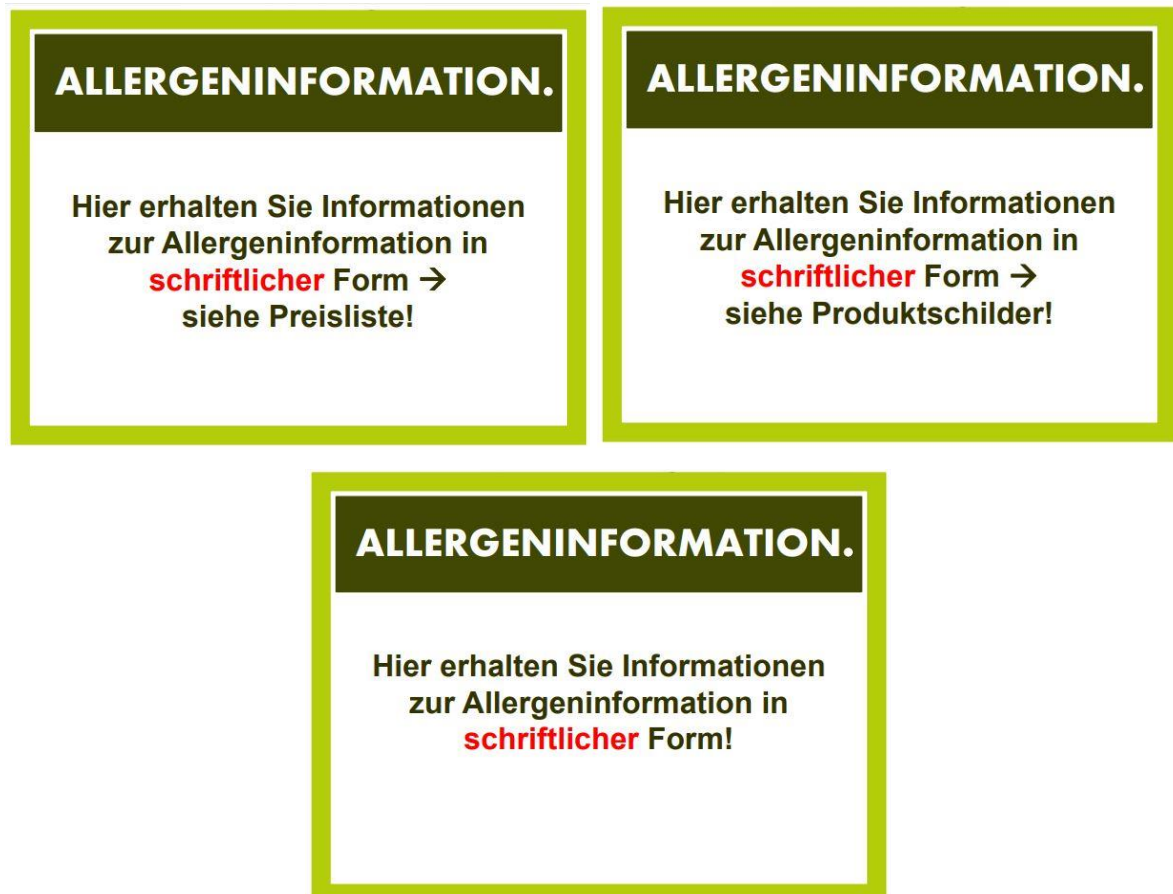


Abb.: Plakate zur schriftlichen Informationsweitergabe

Egal, ob mündlich oder schriftlich informiert wird, diese 3 Sätze dürfen niemals fehlen. Idealerweise direkt auf der Liste mit den Allergen-gekennzeichneten Produkten (z.B. Speisekarte oder Preisliste)!



Abb.: Plakat zur Allergeninformation

#### 4.6 Mündliche Informationsweitergabe

Für den Konsumenten muss klar ersichtlich sein, wer die zuständige Person für die mündliche Informationsweitergabe ist. Voraussetzung dafür ist geschultes Personal. Die Anwesenheit einer geschulten Ansprechperson während der gesamten Betriebszeiten ist somit unbedingt erforderlich! Empfehlenswert ist daher die Schulung mehrerer Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter. Ein schriftlicher Schulungsnachweis muss für den/die Zuständige/n im Betrieb aufliegen und im Fall einer Kontrolle vorzuweisen sein. Wiederholungsschulungen alle drei Jahre sind seit der Novellierung der Verordnung nicht mehr verpflichtend.

Personen die eine passende Ausbildung durchlaufen haben (z.B. Berufsschule oder Tourismusschule) müssen keine zusätzliche Allergenschulung besuchen.

Wichtig: Auch der mündlichen Informationsweitergabe muss eine schriftliche Basis zu Grunde liegen. Es muss für alle Speisen und Getränke (die Allergene enthalten) eine schriftliche Liste der Zutaten bzw. der enthaltenen Allergene geben, die im Hintergrund aufliegt und in greifbarer Nähe ist.

Der Hinweis **„Unsere Verkaufsmitarbeiter/-mitarbeiterinnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“** muss an gut sichtbarer Stelle angebracht sein!



## 4.7 Schriftliche Informationsweitergabe

Für alle Kunden muss ersichtlich sein, wo die schriftliche Information zur Allergenkennzeichnung zu finden ist. Die Kennzeichnung eignet sich an folgenden Stellen:

- auf einem Schild direkt beim Lebensmittel
- im Aushang in der Nähe des Lebensmittels
- in Speise- oder Getränkekarte bzw. am Speiseplan für den Mittagstisch
- Preisverzeichnis oder
- in elektronischer Form

Seit der Novellierung der Verordnung muss eine Kennzeichnung der Allergene nicht mehr in allen Speisekarten/Preislisten/etc. erfolgen, sondern es reicht, wenn dem Kunden bei Bedarf eine spezielle „Allergikerspeisekarte“ ausgehändigt wird.

Die Kennzeichnung kann als Auflistung der Allergene gleich direkt neben den Speisen erfolgen. Hier am Beispiel eines gefüllten Roggenvitalweckerls:

- ***Roggenvitalweckerl mit Frischkäse, Gouda, Salat (Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose)***

Eine andere Möglichkeit liegt in der Kennzeichnung durch den offiziellen Buchstabencode mit dazugehöriger Legende (A, B, C...) – siehe auch Anhang 1: Allergieauslöser und offizielle Buchstabencodes.

- ***Roggenvitalweckerl mit Frischkäse, Gouda, Salat <sup>A) G)</sup>***

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

**Der Hinweis „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ muss dabei immer vorhanden sein.**

## 4.8 Tagesangebote und Sonderwünsche

Auch bei Tagesangeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen (Zutatenabweichungen) muss dem Endverbraucher die Information bzgl. der enthaltenen Allergene zur Verfügung gestellt werden:

- Schriftliche Kennzeichnung oder
- Mündliche Information durch die geschulten Mitarbeiter/innen (auch dann möglich, wenn ansonsten im Betrieb schriftlich gekennzeichnet wird)

Wichtig: Ergänzungen in der Dokumentation betreffen auch **auf Wunsch des Endverbrauchers** hergestellte Gerichte.

## 5 Anhang

### 5.1 Allergieauslöser + offizielle Buchstabencodes

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

### 5.2 Beispiel für schriftliche Dokumentation

Zusammensetzung	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch oder Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Zutat A	X													
Zutat B							X							
Zutat C										X				
Zutat D							X							
Zutat ...			X											
<b>Produktname</b>	<b>X</b>		<b>X</b>				<b>X</b>			<b>X</b>				

### 5.3 Vorlage für schriftliche Dokumentation

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

### 5.4 Nützliche Links, Verweise

**Bundesministerium für Gesundheit,**

**FAQ zur Allergeninformationsverordnung für unverpackte Lebensmittel**

[http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ\\_zur\\_Allergeninformationsverordnung\\_fuer\\_unverpackte\\_Lebensmittel](http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Allergeninformationsverordnung_fuer_unverpackte_Lebensmittel)

**Kommunikationsplattform VerbraucherInnengesundheit**

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/allergene/allergene.html>

**Wirtschaftskammer Österreich**

**Häufig gestellte Fragen – FAQ's**

[https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Service\\_Dokument\\_FAQ.pdf](https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/Service_Dokument_FAQ.pdf)

## **Declaratio**

Online-Software zur Lebensmittel-Kennzeichnung

[www.allergen-symbolik.de](http://www.allergen-symbolik.de)

## Impressum

### Medieninhaber, Herausgeber, Verleger, Hersteller:

Special Institute for Preventive cardiology and nutrition (kurz: SIPcan safe your life),  
SIPCAN<sup>(R)</sup>, Rabenfleckweg 8, A-5061 Elsbethen/Salzburg, ZVR: 962539911, Tel: +43 (0)664  
2365507, E-Mail: office@sipcan.at, Web: www.sipcan.at

### Logos und Illustrationen:

Special Institute for Preventive cardiology and nutrition (kurz: SIPcan safe your life)

Logos und Illustrationen sind urheberrechtlich geschützt

Fotos pixabay.de

### Stand:

Oktober 2017

### Kostenloser Download auf:

www.sipcan.at (im Downloadbereich)

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr. Eine Haftung der Autoren für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Inhalte ist ausgeschlossen.

