

**LEITFADEN ZUM UMGANG
MIT ALLERGENEN STOFFEN**

Über Allergene informieren

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittel-informationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für folgende 14 Allergene:



Tipps:

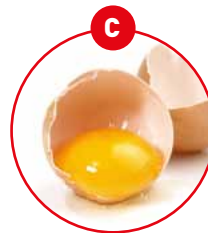
- » Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz „Kann Spuren von (...) enthalten“, muss darüber nicht informiert werden.
- » Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen am Tisch.
- » Informationen über die enthaltenen Allergene müssen Sie von Ihren Lieferanten oder Herstellern erhalten. Auch landwirtschaftliche Produzenten sind gesetzlich dazu verpflichtet, alle 14 Hauptallergene zu kennzeichnen.



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE-
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE




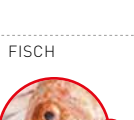

HAFTUNGSFRAGEN



Bei nicht ordnungsgemäßer Führung bzw. Aufbewahrung der Schulungsnachweise oder Unterlagen zur Dokumentation der verwendeten Zutaten können Verwaltungsstrafen verhängt werden. Die Nichtinformation bzw. Falschinformation könnte im Extremfall auch zivilrechtliche Haftungsfolgen für den Gastwirt nach sich ziehen. Vorsicht bei Fragen des Gastes, ob ein Gericht „frei von“ bestimmten





Allergenen ist! Eine derartige Zusicherung gilt als Garantiezusagen, auf die sich der Gast auch verlassen können muss. Im Zweifelsfall besser dem Gast mitteilen, dass man nur sagen kann, welche Zutaten verwendet wurden aber keine Garantie abgeben kann. Bitte beachten Sie, dass die Allergeninformationsverordnung auch verpflichtende Angaben zu den verwendeten Süßungsmitteln bei offener Ware, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, vorsieht.

Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen

» www.allergeninfo.at

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Würstwaren, Kartoffelfertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden. Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant
 KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten den gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden Achtung: bei asiatischen Gerichten
 EI	Eier von Geflügel	Vollei, Vollleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrier- pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertiggerichte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplesse)	Achtung: bei glasierten Backwaren
 FISCH	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardelenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	Auch Fischgeruch- und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in die Nähe zur Küche platzieren. Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden
 ERDNUSS	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)	Kontaminationsgefahr bei kalt gepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten Achtung: Erdnüsse haben ein sehr hohes allergisches Potential, allergische Reaktionen sind hier am gefährlichsten

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 SOJA	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable-Protein = Fleischerersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art	Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermooxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten
 MILCH	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	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, Trink-schokolade, Simplesse	Unbedenklich: Milchsäure, Lactit, Laktat
 NÜSSE	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelt etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöl	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), 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 Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne
 SELLERIE	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesatz	Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, satzige Snacks (Chips)	Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel
 SENF		Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken	

Allergieauslöser	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
 SESAM		Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten
 SULFITE	E 220 - E 228 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch	
 LUPINEN (auch Wolfsbohne- oder Feigenbohne genannt)		Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze	Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen... Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreien Brot vor)
 WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, (Boul)taibaisse, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate	

Wie Gäste informiert werden müssen

Sie haben die Wahl: Entweder informieren Sie Ihre Gäste schriftlich oder mündlich über die Zutaten in Ihren Speisen.

MÜNDLICH INFORMIEREN

Bei der mündlichen Information ist es wichtig, die Gäste an gut sichtbarer Stelle auf die mündliche Allergeninformation hinzuweisen (auf der Speisekarte oder als Aushang). Gerne stellen wir Ihnen dazu auch Aufkleber zur Verfügung:



Während der gesamten Öffnungszeiten muss eine Person im Betrieb sein, die **auf Anfrage** über die Zutaten der Speisen informieren kann. Dies kann der Gastwirt selbst oder einer/mehrere seiner Mitarbeiter sein. Die Allergen-Beauftragten müssen alle drei Jahre zur Schulung (WIFI, ua).

SCHRIFTLICH INFORMIEREN

Die schriftliche Information kann über die Speise- oder Getränkekarte, einen Aushang, ein Schild in der Nähe des Lebensmittels (bei Buffets) oder

zusätzlich in elektronischer Form erfolgen. Ideal ist das vor allem in Betrieben mit eingeschränktem Angebot (wie Würstelstand, Eissalon oder Fast-Food-Lokale).

Es dürfen auch Abkürzungen verwendet werden. Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung sieht folgend aus:

- » **A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- » **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **G** Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)
- » **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



- » **O** Schwefeldioxid und Sulfite
- » **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- » **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wichtig: Ob schriftlich oder mündlich informiert wird - die Informationen über die allergenen Stoffe müssen auf einer schriftlichen Dokumentation beruhen. Das Vorhandensein dieser schriftlichen Dokumentation wird von den Lebensmittelinspektoren kontrolliert. Diese Grundlage muss griffbereit (z.B. in der Küche) aufliegen, d.h. Unterlagen, aus denen für jedes hergestellte Gericht oder jede Produktgruppe die entsprechenden allergenen Zutaten ersichtlich sind. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z.B. als Excel-Datei, in Form von Datenbanken und Kassensystemen), aber auch in jeder anderen schriftlichen Form vorliegen (auch handschriftliche Notizen sind ausreichend).

Um Sie bei der Erstellung dieser Dokumentation zu unterstützen, stellen die gastronomischen Fachgruppen ihren Mitgliedern gratis eine Datenbank zur Verfügung.

Als zusätzliches Serviceangebot können Sie kostenlos ein foliertes Poster im A3 Format mit allen Allergenen zum Aushang in der Küche bei uns anfordern.

Tipp:

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





ERNST PÜHRINGER

OBMANN DER SALZBURGER GASTRONOMIE

„Spontanität und Kreativität zeichnen unsere kleinstrukturierte Gastronomie aus. Vor allem für Betriebe, die sich um ein umfangreiches und abwechslungsreiches Speisenangebot bemühen, bedeutet die Kennzeichnungspflicht nach der Allergeninformationsverordnung eine große Herausforderung.

Wir als Interessenvertretung unterstützen unsere Mitglieder in der Umsetzung durch Beratungen, Informationsunterlagen, Schulungsprogramme und stellen Ihnen gratis eine Datenbank mit über 600 Basis-Rezepturen zur Verfügung.“

INFORMATIONEN ZU SCHULUNGEN

» www.wifisalzburg.at

Informationen zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen, den kostenlosen Allergenhinweis-Aufkleber sowie das kostenlose Allergen-Poster erhalten Sie hier:

FACHGRUPPE GASTRONOMIE in der Wirtschaftskammer Salzburg

Obmann: Ernst Pühringer

Geschäftsführerin: Mag. Priska
Pallauf-Lorenzoni

Julius Raab Platz 1, 5020 Salzburg

T +43 662 8888 245

F +43 662 8888 960 586

E gastronomie@wks.at

W www.wko.at/sbg/gastronomie



MAG. GEORG SEGL

OBMANN DER SALZBURGER HOTELLERIE

„Auch wenn wir uns zu einer Aufklärung und Transparenz gegenüber unseren Gästen bekennen – den damit verbundenen bürokratischen Aufwand lehnen wir ab.

Erreicht werden konnte in langwierigen Verhandlungen mit dem Gesundheitsministerium, dass alternativ neben der schriftlichen Information auch eine mündliche Auskunft durch nachweislich geschulte Mitarbeiter möglich ist. Die Übergangsfristen für die notwendigen Schulungen wurde dazu auf ein Jahr – bis Dezember 2015 – erstreckt.“

AKTUELLE ALLERGENINFOS

» www.allergeninfo.at

FACHGRUPPE HOTELLERIE in der Wirtschaftskammer Salzburg

Obmann: Mag. Georg Segl

Geschäftsführer: Dr. Reinhold Hauk

Julius Raab Platz 1, 5020 Salzburg

T +43 662 8888 244

F +43 662 8888 960 586

E hotellerie@wks.at

W www.wko.at/sbg/hotellerie