

Allergeninformation für Festveranstaltungen

Wie schon in einem Mail zum Jahreswechsel angeführt, sind auch Festveranstalter von der neuen Allergeninformationsverordnung betroffen. Der Oö. LfV möchte mit den hiermit zur Verfügung gestellten Unterlagen die Informationspflicht im Rahmen der Ausgabe von Speisen und Getränken durch die Feuerwehren unterstützen.

Die rechtlichen Grundlagen

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014 ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der LMIV anzugeben („Allergeninformation“). Als solche Stoffe gelten alle in diesem Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungs-Hilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungs-Hilfsstoffe, die Derivate eines in dem Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und - gegebenenfalls in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Auch Festveranstalter sind verpflichtet, Informationen über allergene Inhaltsstoffe in offenen Lebensmitteln an die Endverbraucher weiterzugeben. Es muss sichergestellt sein, dass die Informationen verfügbar und leicht zugänglich sind. Sie sind den Endverbrauchern (Gästen) unaufgefordert zur Verfügung zu stellen.

Für Feuerwehrfeste und Feste von gemeinnützigen Vereinen hat das Bundesministerium für Gesundheit klargestellt, dass nur jene Lebensmittel, die von Privatpersonen hergestellt und verkauft werden - wie etwa **Mehlspeisen - von der Ausnahme umfasst sind (Stichwort: Kuchenspenden).**

Über folgende Allergene muss informiert werden:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (mit Ausnahmen);
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen;
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Schwefeldioxid und Sulfite, ab gewissen Konzentrationen;
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Wie muss informiert werden?

Die Information kann mündlich oder schriftlich erfolgen:

Voraussetzung für die mündliche Information:

- Wenigstens eine anwesende Person muss von einem internen oder externen Experten nachweislich geschult sein. **Die Schulung ist mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen.** Die Information wird ausschließlich von dieser Person weitergegeben.
- An einer gut sichtbaren Stelle muss deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden (zB. *Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Lebensmitteln*).
- Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene in den Lebensmitteln werden schriftlich dokumentiert (siehe Punkt Dokumentation).

Voraussetzung für die schriftliche Information:

- Die Information kann auf der Speisekarte (zB *Wiener Schnitzel, enthält Weizen und Eier*) oder der Getränkekarte (Wein, enthält Schwefeldioxid und Sulfite) erfolgen. Auch ein Schild oder Aushang unmittelbar neben dem Lebensmittel ist denkbar. Es ist auch möglich die Information in geeigneter elektronischer Form zur Verfügung zu stellen.

Die Dokumentation:

Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene sind schriftlich zu dokumentieren (Rezept- bzw. Produktblatt). Diese Dokumentation ist für etwaige Kontrollen der Behörde (Lebensmittelaufsicht) bereit zu halten.

Nähere Informationen zu den gesetzlichen Bestimmungen findet man auf folgenden Webseiten:

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

<https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Downloads-Lebensmittelkennzeichnung.html>

<http://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/feste-m%C3%A4rkte/>

<http://www.lebensmittelaufsicht-oberoesterreich.org/unternehmen/allergen-information/>

Die Praxis

Grundsatz:

Informationen über kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe in zugekauften Lebensmitteln (Wurst- und Fleischwaren, Gebäck, Saucen, Dressings, Käse, Fertigprodukten usw.) **hat der Hersteller/Lieferant zur Verfügung zu stellen!**

Generell sollte das Einholen der Informationen in schriftlicher oder elektronischer Form erfolgen.

Das kann

- die Inhaltsangabe auf der Verpackung (Etikett) oder
- ein Hinweis auf der Rechnung/Lieferschein bzw. ein Informationsblatt des Lieferanten sein.

Werden Speisen bzw. Getränke im Rahmen der Veranstaltung hergestellt, so ist besonders auf die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe (Rezept) zu achten!

Dokumentation:

Alle gesammelten Informationen über die ausgegebenen Speisen und Getränke sind in einem Rezept- bzw. Produktblatt zu dokumentieren. Im Rezeptblatt ist das Gericht mit der Rezeptur anzuführen, im Produktblatt werden alle verwendeten Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen gesammelt angeführt.

→ **Siehe Anlage 01 - Mustertabellen_Allergenverordnung und die dazugehörigen Tabellenvorlagen**

Die Dokumentation ist nur für etwaige Kontrollen der Behörde (Lebensmittelaufsicht) bereit zu halten. Ein Aushang ist nicht notwendig!

Die Kennzeichnung für den Kunden (Festbesucher):

Generell wird eine schriftliche Information empfohlen, da bei der mündlichen und schriftlichen Information ohnehin die Rezepturen ausgearbeitet und bei einer Kontrolle der Behörde (Lebensmittelaufsicht) vorgelegt werden müssen.

Schriftliche Information mittels Buchstabencodes und Legende:

Eine Möglichkeit der Kennzeichnungsform ist, die Allergene über Buchstabencodes auszuweisen. Dazu muss neben dem jeweiligen Lebensmittel in der Speisekarte bzw. dem Aushang der entsprechende Buchstabencode angegeben werden.

Beispiel:

Ein gemischter Salat aus Blattsalaten, Tomaten und Gurken wird vor Ort mit einer Marinade angerichtet. Das verwendete Marinadenpulver enthält lt. Inhaltsangabe auf der Verpackung „Sellerie“, dazu wird noch Essig verwendet, der lt. Angabe auf dem Etikett „Sulfite“ enthält.

- *Der gemischte Salat wird lt. Zutaten im Rezeptblatt angeführt, die allergenhaltigen Zutaten (in diesem Fall Marinadenpulver und Essig) im Produktblatt aufgelistet.*
- *Der gemischte Salat muss auf der Speisekarte mit den Buchstaben „L, O“ und der dazugehörigen Legende gekennzeichnet sein.*

Eine Legende zum Buchstabencode muss an gut sichtbarer Stelle zur Verfügung gestellt werden (zB am Ende der Speisekarte bzw. des Aushangs)!

→ Siehe Anlage 02 - Plakat mit der Buchstaben-Legende und Anlage 03 - Musterspeisekarte LFK

Allgemeine Hinweise:

- Wird beispielsweise ein offenes Getränk mit einem Süßungsmittel (zB Cola Light,...) verabreicht, ist der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.
- In Wurstwaren (Bratwürsten, Käsekrainer, usw.) können oft Senf, Laktose oder Sellerie durch Gewürzmischungen enthalten sein oder im Kleingebäck vom Bäcker kann zusätzlich zum Weizenmehl auch Sesam enthalten sein. → Unbedingt die Informationen beim Lieferanten einholen.

Der Ablauf in der Praxis:

- Speisen- und Getränkeauswahl festlegen
- Informationen bei den Lieferanten der Produkte einholen (schriftlich/elektronisch)
- Informationen aller verwendeten Zutaten einholen (zB Verpackung)
- Rezept- und Produktblatt erstellen (lt. Tabellenvorlage)
- Speise- und Getränkekarte erstellen und die Produkte wie angeführt kennzeichnen
- Bereitgestelltes Plakat als zusätzliche Legende und Information an gut sichtbarer Stelle aushängen
- Die Rezept- und Produktblätter im Küchenbereich für eventuelle Kontrollen bereit halten.

Der Oö. LFV wünscht einen erfolgreichen Veranstaltungsverlauf!