

# Fragen & Antworten

## Was Sie über die neue Allergen-Informationspflicht wissen sollten:

---

### 1. Warum muss ich über Allergene informieren?

Die neuen Informationspflichten sind gesetzlich vorgeschrieben - und zwar in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung.

Für Gastronomen und Hoteliers bedeutet das:

Ab 13. Dezember 2014 müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene Zutaten in ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Die Gäste können schriftlich (zum Beispiel in der Speisekarte) oder mündlich informiert werden.

### 2. Worüber muss ich informieren?

Die Gäste bzw. Kunden müssen über jene Zutaten in Speisen oder Getränken informiert werden, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können und in eine der 14 Hauptkategorien fallen:

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere- und -Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -Erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Sellerie und -Erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -Erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Darüber hinaus gibt es andere Stoffe, die allergische Reaktionen auslösen können. Über diese Stoffe bzw. Zutaten muss nicht informiert werden.

### 3. Wen soll ich zum Allergen-Beauftragten in meinem Betrieb machen?

Das können Sie selbst entscheiden: Entweder werden Sie selbst zum Allergen-Beauftragten oder Sie übergeben diese Aufgabe an einen oder mehrere Ihrer Mitarbeiter. Wichtig ist, dass der Allergen-Beauftragte alle drei Jahre zu einer Auffrischungsschulung geht.

Tipp: Die Schulungen werden von den gastgewerblichen Fachgruppen angeboten!  
Mehr Infos finden Sie hier: [www.wko.at/ktn/hygiene](http://www.wko.at/ktn/hygiene)

**4. Wie lange habe ich Zeit, um die Schulung zu besuchen?**

Wenn die Möglichkeit der mündlichen Beauskunftung gewählt wird, muss eine entsprechende Allergen-Schulung bis 13. Dezember 2015 absolviert werden. Aber Achtung: Alle gesetzlichen Vorgaben gelten bereits ab 13. Dezember 2014. Das heißt, die Gäste müssen bereits ab 13. Dezember 2014 über allergene Stoffe in den Speisen informiert werden.

**5. Besteht die Möglichkeit, die verschiedenen Formen der Informationsweitergabe auch zu mischen?**

Eine Vermischung der schriftlichen und mündlichen Allergeninformationsmöglichkeit besteht nicht.

Wenn in einem Betrieb mehrere Betriebsformen bestehen (z.B. Bar, Restaurant, Disko...), können in diesen voneinander unabhängigen Verabreichungsbereichen eine schriftliche oder mündliche Informationsmöglichkeit jeweils gewählt werden.

**6. Was soll ich tun, wenn Gäste bei einer Feier selbst hergestellte Speisen mitbringen?**

Wird eine Torte oder andere Speisen zur Feier mitgebracht, sollten Sie als Gastronom oder Hotelier eine Dokumentation erstellen, aus der klar ersichtlich ist, welche Speisen von wem mitgebracht wurden. Machen Sie die mitbringenden Personen außerdem darauf aufmerksam, dass Sie die Allergen-Information für diese Speisen nicht übernehmen können. So wird die Verantwortlichkeit klar abgegrenzt, damit im Anlassfall keine Imageschäden für den Betrieb entstehen.

Ebenso besteht die Möglichkeit ein Hinweisschild anzubringen, aus welchem klar hervorgeht, dass es sich um mitgebrachte Speisen handelt.

**7. Wie erfolgt die Allergeninformation bei einer Hochzeitsgesellschaft?**

Das kann der Unternehmer selbst entscheiden. Möglich wäre beispielsweise eine eigene Hochzeits-Speisekarte mit der Angabe der darin enthaltenen allergenen Stoffe.

**8. Bin ich verantwortlich, wenn Gäste am Tag nach der Konsumation von Speisen Hautausschläge bekommen und behaupten, sie hätten es von meinen Speisen?**

Grundsätzlich ja!

Wichtig ist in solch einem Fall, dass Sie die Allergeninformation beweisen können. Bei der schriftlichen Information ist diese zum Beispiel in der Speisekarte oder einem Aushang nötig. Bei der mündlichen Information ist es schwieriger, dies zu beweisen. Deshalb ist es auch unbedingt notwendig, alle gesetzlichen Vorgaben (von der Dokumentation der Rezepte bis zur Information der Gäste einzuhalten).

**9. Was tun, wenn ein neubeschäftigter Koch eine andere Rezeptur für Speisen verwendet, die von der bestehenden Allergeninformation abweicht?**

Darüber sollte bereits zu Beginn des neuen Dienstverhältnisses gesprochen werden und mit einer betriebsinternen Vorgabe gelöst werden.

Jeder neue Mitarbeiter ist grundsätzlich über Hygiene-Richtlinien einzuschulen. Im Zuge dieser Schulung könnte die Vorgabe des Unternehmers enthalten sein: „Wer die bestehende Rezeptur ändert, hat dies sofort zu melden.“ Diese Unterweisung sollte schriftlich, beispielsweise im Dienstvertrag, erfolgen!

**10. Sind auch kleine Mengen von allergenen Zutaten in den Speisen zu deklarieren?**

Ja!

Die Menge ist nicht entscheidend. Es müssen alle aktiv verwendeten Zutaten, die allergenen Stoffe enthalten, deklariert werden.

**11. Ich habe mich für die mündliche Allergen-Information entschieden. Muss ich trotzdem eine schriftliche Dokumentation meiner Rezepte haben?**

Es spielt keine Rolle, ob die Informationsweitergabe schriftlich oder mündlich erfolgt. Nach § 2 der Allergeninformationsverordnung BGBl Nr. 175/2014 haben alle Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass die an den Letztverbraucher weitergegebenen Informationen auf einer schriftlich geführten Dokumentation beruhen.

**12. Kann ich auch Abbildungen oder Symbole bei der schriftlichen Allergeninformation verwenden?**

Grundsätzlich ja! Zu beachten ist, dass es durch Abbildungen oder Symbole zu keinen Verwechslungen bei den einzelnen allergenen Stoffen kommen darf.

Empfohlen wird die Verwendung des Buchstaben-Code.

Mehr darüber erfahren Sie hier unter den Downloads: [www.wko.at/ktn/hygiene](http://www.wko.at/ktn/hygiene)

**13. Wer ist von der Allergeninformationsverordnung betroffen?**

Von der Verordnung sind alle Lebensmittelunternehmer betroffen, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten. Neben dem Hotel- und Gastgewerbe und Eissalons unterliegen daher insbesondere auch Bäckereien, Fleischereien, Konditoreien, Lebensmittelhandel, Buschenschenken und Heurigen der Verordnung. Die Verordnung gilt auch für Festveranstaltungen (Zelt- und Feuerwehrfeste, usw.) von Vereinen, sofern diese eine bestimmte Organisation erfordern.

**14. Muss ich auch beim Ausschank von verschlossen Getränken am Tisch über Allergene informieren - zum Beispiel bei einer Red Bull-Dose oder Cola light-Flasche?**

In diesem Fall entfällt die Kennzeichnungspflicht für Süßungsmittel, da die Flasche oder Dose geschlossen zum Tisch gebracht und erst dort geöffnet wird, da die notwendigen Informationen auf der Etikette vorhanden sind.

**15. Haften der Wirt oder seine Mitarbeiter bei der schriftlichen Auskunft?**

Ja!

Grundsätzlich haftet der Unternehmer für die korrekte Auskunft. An der bisherigen Verantwortlichkeit nach dem Lebensmittelrecht hat sich durch die neue Verordnung nichts geändert. Schon bisher konnte der Verantwortliche für gesundheitlich erlittene Schäden zur Verantwortung herangezogen werden.

**16. Reicht ein allgemeiner Hinweis „unsere Speisen können ... (14 Hauptallergene laut Anhang II) enthalten?“ Spuren dieser Allergene sind ohnehin fast überall enthalten.**

Nein, damit werden die Anforderungen der EU-Lebensmittel- Informationsverordnung (Nr. 1169/2011) nicht erfüllt. Die Allergeninformationsverordnung verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer, Informationen über die bei der Herstellung tatsächlich verwendeten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, weiterzugeben. **Das heisst die genannten Zutaten müssen auch tatsächlich bei der Herstellung des jeweiligen Gerichtes verwendet worden sein, ein Hinweis auf die grundsätzliche Möglichkeit des Vorhandenseins bietet für den Konsumenten keine verwertbare Information.** Würde eine Probenziehung ergeben, dass eine ausgewiesene Zutat gar nicht enthalten ist, könnte dies unter Umständen eine Irreführung und damit eine Verletzung der Informationspflicht darstellen.

Ein Hinweis, dass über die verwendeten Zutaten hinaus trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, ist aber zulässig. Ein derartiger Hinweis findet sich derzeit bereits auf vielen verpackten Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie.

**17. Sind Buschenschenken ebenfalls von dieser Verordnung betroffen?**

Ja!

**18. Muss ich zukünftig jeden meine genauen Rezepte verraten?**

Nein!

Keiner muss seine Rezepturen preisgeben! Gefordert ist die Prüfung und Dokumentation der Zutaten in allen Speisen auf die 14 allergene Stoffe. Die Rezepte dienen lediglich der Dokumentation und sind für den internen Gebrauch bestimmt.

**19. Ist die Kennzeichnung auch bei täglich wechselnden Menüs verpflichtend?**

Ja!

**20. Muss die Kennzeichnung auch in verschiedenen Sprachen erfolgen?**

Es besteht für Unternehmer nur die Pflicht, in deutscher Sprache zu informieren. Die Allergeninformation kann zwar auch in anderen Sprachen angeboten werden. Das ist aber nicht verpflichtend vorgeschrieben, sondern wäre ein freiwilliges Service für den Gast.

**21. Ist ein Schulungsnachweis auch bei der schriftlichen Beauskunftung verpflichtend?**

Nein!

Wer die Allergeninformation schriftlich durchführt, benötigt keine Schulung.

**22. Ist es bei der mündlichen Variante möglich, eine Mappe für Mitarbeiter und Gäste aufzulegen, für den Fall, dass der Allergenexperte nicht im Betrieb sein sollte?**

Nein!

Bei der mündlichen Variante muss immer eine geschulte Person vor Ort Auskünfte geben können. Während der gesamten Öffnungszeit muss ein Allergen-Beauftragter im Unternehmen auskunftsfähig sein.

**23. Kann ich die Allergen-Information umgehen, indem ich bei meiner Eingangstüre ein Schild anbringe: „Dieser Betrieb ist für Allergiker nicht geeignet“?**

Nein!

Trotz diesem Aushang muss der Betrieb die Allergendokumentation erstellen und die Information der Verbraucher gewährleisten. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben.

**24. Welche Möglichkeiten zur schriftlichen Kennzeichnung gibt es?**

Gemäß Empfehlung der Codexkommission sind die 14 Hauptallergene mit Buchstabencodes (zum Beispiel D für Fische, H für Schalenfrüchte,...) oder Kurzbezeichnungen wie etwa Milch, Ei,... zu kennzeichnen.

Wird die Kurzbezeichnung verwendet ist zum Beispiel durch eine Fußnote klarzustellen, dass es sich um die Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung handelt.

Eine Legende, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu allergenen Stoffen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar anzubringen beziehungsweise zur Verfügung zu stellen (zum Beispiel in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in den Speisekarten). Legende und Buchstabencode müssen so platziert werden, dass eine zeitgleiche Information möglich ist. Auf Speisekarten ist die Legende auf derselben Seite anzubringen, genauso könnte man ein Einlageblatt zum Ausklappen verwenden. Ein Muster finden Sie hier.

Keine Kennzeichnungspflicht bei Selbstverständlichkeit:

Ein ausdrücklicher Hinweis ist dann nicht erforderlich, wenn die Zutat, z.B. Fisch, aus der Bezeichnung des Gerichts klar hervorgeht, etwa bei "Forelle blau" oder "Thunfischsteak". Bei weniger bekannten Fischen (z.B. Knurrhahn), muss eine entsprechende Klarstellung erfolgen.

**25. Weshalb sind Zahlenkürzel zu vermeiden?**

In Deutschland sind Zahlen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen bereits seit Jahren gesetzlich vorgeschrieben. Um gefährliche Irrtümer zu vermeiden, hat man sich in der Codexkommission daher auf Buchstabencodes (siehe oben) geeinigt.

**26. Müssen Allergene angegeben werden, welche im Falle von Kreuzkontamination mit dem Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ gekennzeichnet sind?**

Nein, dies fällt nicht unter die Informationspflicht.

**27. Wie soll die Dokumentation erfolgen?**

Die Unterlagen können in **elektronischer Form** z. B. als Excel-Dateien, in Form von **Datenbanken oder Kassensystemen**, aber auch in anderer schriftlicher Form, z.B. **auch handschriftlich** vorliegen.

Siehe dazu unter Downloads (Dokumentationsblatt Allergene):

[www.wko.at/ktn/hygiene](http://www.wko.at/ktn/hygiene)

**28. Ist es erforderlich Rezepte zu dokumentieren?**

Nein!

Wesentlich für die Dokumentation sind die für die Speisenzubereitung **verwendeten Zutaten ohne Mengenangaben**. Dabei sind all jene Zutaten zu berücksichtigen, die verwendet werden um ein Gericht fertigzustellen, d.h. auch jene Zutaten mit denen angedickt, verfeinert, verziert oder garniert wird.

**29. Sind auch bei der Verwendung von Convenience bzw. Fertig- Produkten Informationen an den Verbraucher/ Gast weiterzugeben?**

Ja!

Auch für Hersteller/Lieferanten von sog. „Fertigprodukten“ gilt die Informationspflicht. Werden diese Produkte unverpackt verabreicht gilt auch hier die Informationsweitergabe an den Gast.

**30. Woher bekommt man Informationen über allergene Stoffe bei Convenience bzw. Fertig-Produkten?**

Hier gilt es, die Angaben auf der Verpackung, den Etiketten oder Begleitscheinen zu beachten (Zutatenliste). Für alle verpackten Lebensmittel, die ab dem 13.12.2014 hergestellt werden, müssen die 14 Hauptallergene in der Zutatenliste gut lesbar hervorgehoben werden (z.B. durch Fettdruck oder Unterstreichen).

**31. Müssen auch Gewürzmischungen, Fonds oder Verdickungsmittel aufgeschlüsselt werden?**

Unbedingt!

Bei zum Beispiel selbst hergestellten Gewürzmischungen sind die dafür verwendeten Zutaten ohnehin bekannt. Bei vorgefertigten Produkten sind die Hinweise auf der Verpackung, Etikett, etc. ersichtlich und entsprechend zu deklarieren.

**32. Sind kurzfristige Rezeptur- oder Zutatenabweichungen auch zu berücksichtigen?**

Ja!

Für die Zubereitung der Speisen im Fall von Abweichungen (bei der Verwendung von anderen Zutaten oder Alternativprodukten (z.B. Tomatensauce von einem anderen Hersteller) müssen die Inhaltsangaben berücksichtigt werden. Achtung: Nur weil ein anderes Produkt gleichwertig scheint, bedeutet dies nicht, dass auch die Inhaltsstoffe gleich sind!

**33. Wann wird ein Schulungsnachweis benötigt?**

Wenn eine mündliche Auskunftserteilung erfolgt. Bei schriftlicher Kennzeichnung ist das nicht erforderlich.

**34. Ab wann wird das Vorliegen eines Schulungsnachweises überprüft?**

Ein Jahr ab Inkrafttreten der Allergenverordnung, ab 13.12.2015.

**35. Wie wird die Einhaltung der Informationspflicht überprüft?**

Die Überprüfung der Informationsvorschriften erfolgt durch die Organe der Lebensmittelinspektion. Wird im Zuge einer Überprüfung festgestellt, dass der Betrieb noch keine Maßnahmen getroffen hat, wird in der Regel mittels Bescheid (Maßnahmenbescheid nach § 39 LMSVG) die Mängelbehebung, gegebenenfalls mit Fristsetzung, aufgetragen.

**36. Kann ein Caterer/Lieferservice, der Essen-auf-Rädern liefert, sich von den Zu-Beliefernden bestätigen lassen, welche Allergene sie nicht vertragen?**

Lebensmittelunternehmer müssen die 14 Allergene laut Vorgabe der Allergenverordnung ausweisen und die Zu-Beliefernden schriftlich über diese informieren.

Wenn die zu beliefernde Person Bescheid gibt, dass sie eine Unverträglichkeit oder Allergie hat, ersetzt es nicht die Allergen-Informationspflicht vom Caterer/Lieferservice.

**37. Kann ein Caterer/Lieferservice, der Kindergärten beliefert, sich von den Kindergärtnerinnen bestätigen lassen, welche Allergien bei den Kindern vorhanden sind?**

Wenn Speisen an eine Person zur individuellen Weitergabe (z.B. Kindergärtnerinnen, Altenheime usw.....) übergeben werden, so kann im Sinne der Allergen-Verordnung nur auf den Menüplänen eine schriftliche Kennzeichnung erfolgen.

### **38. Müssen alle Service-Mitarbeiter über Allergene informieren können?**

Der Unternehmer bestimmt, wie viele Mitarbeiter in seinem Betrieb Allergenauskünfte erteilen sollen. Entscheidend ist, dass jederzeit ein Mitarbeiter anwesend sein muss, der Auskünfte erteilen kann, sofern die mündliche Information gewählt wird.

### **39. Wie muss ich informieren?**

Die Gäste können mündlich oder schriftlich informiert werden:

- Bei der mündlichen Variante ist es wichtig, an gut sichtbarer Stelle Speisekarte oder Aushang) auf die Beratungsmöglichkeit hinzuweisen (einen entsprechenden Türkleber erhalten Sie bei Ihrer Wirtschaftskammer). Außerdem muss während der gesamten Öffnungszeit jemand im Betrieb sein, der auf Anfrage über die Speisen informieren kann (Allergen-Beauftragter).
- Die schriftliche Information kann über die Speise- oder Getränkekarte, einen Aushang oder ein Schild in der Nähe der Speisen (bei Buffets) erfolgen.

### **40. Wer haftet bei Verstößen gegen die Allergeninformationsverordnung?**

Bei Verstößen gegen die Allergeninformationsverordnung haftet bei Einzelunternehmen der Inhaber. Bei juristischen Personen (zum Beispiel GmbH oder Verein) oder eingetragenen Personengesellschaften (OG, KG) haftet das zur Vertretung nach außen berufene Organ (handelsrechtlicher Geschäftsführer, Vorstandsmitglied, persönlich haftender Gesellschafter). Der gewerberechtliche Geschäftsführer haftet nicht für solche Verstöße. Es besteht aber die Möglichkeit, einen verantwortlichen Beauftragten zu bestellen, der die Haftung übernimmt.