

## *Brennpunkt: Allergene in Lebensmitteln*

Ab 13. Dezember 2014 tritt die Informationspflicht über „allergene“ Zutaten gemäß der neuen EU Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 für die Verabreichung von unverpackten Speisen in Kraft und setzt Hoteliers, Wirte, Kaffeehausbetreiber und Kleinbauern gleichermaßen unter Druck.

Die Informationsweitergabe in schriftlicher Form (in den Speisekarten) ist nicht mehr zwingend erforderlich, dennoch spielt gerade die Dokumentation in der kleinstrukturierten Gastronomie eine große Rolle. Um welche allergenen Stoffe es sich handelt und wie Sie diese Herausforderung am besten meistern können, erfahren Sie infolge:

### WER SIND DIE 14 HAUPTALLERGENE (einschließlich Erzeugnisse davon)?

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sowie daraus gewonnen Erzeugnisse (d. h. Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Bulgur, Weizenkeimlinge). Es muss immer die Getreideart genannt werden.
- B KREBSTIERE:** wie z. B. Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer oder Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse. Es muss immer die Tierart genannt werden.
- C EIER:** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (d. h. Eigelb, Eiweisspulver, Meringues, Eier-Teigwaren, Konservierungsmittel E1105 Lysozym, Emulgator E 322 Lecithin [Ei]).
- D FISCH:** alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse. Bei Fischerzeugnissen muss immer die Fischbezeichnung genannt werden (d. h. Anchovies, Seelachsprodukt, Worcestersauce mit Sardellen, Fischextrakt).
- E ERDNÜSSE:** alle Erdnussarten und daraus gewonnene Erzeugnisse (d. h. Erdnussbutter, Erdnüsse geröstet, gewürzt, Erdnussmehl).
- F SOJA:** alle Arten von Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (d. h. Sojabohnenpaste, Tofu, Sojasauce, Sojamehl, Sojaflocken, E 322 Lecithin [Soja], E 426 Sojabohnen-Polyose).
- G MILCH o. LACTOSE:** von Säugetieren wie Kühen, Schafe, Ziegen, Pferden und Eseln und daraus gewonnene Erzeugnisse (d. h. Butter, Rahm, Molke, Käse, Joghurt, Magermilchpulver, Milchzucker, Casein, Lactalbumin, Lactoglobulin).
- H SCHALENFRÜCHTE:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse. Es muss immer die Nussart deklariert werden (d. h. Marzipan mit Mandeln, Nougatstücke mit Mandeln, Baumnussöl).
- L SELLERIE:** Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse wie die Gemüsebouillon bzw. Gewürzmischung mit Sellerie.
- M SENF:** und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Gewürze mit Senf, die Gewürzubereitung mit Senf, oder Saucenpulver mit Senf.
- N SESAM:** und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Sesamöl, Würze mit Sesam, Sesampaste, Sesamsamen und Sesammehl.

**P LUPINEN:** und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinenkerne und Alfalfasprossen.

**R WEICHTIERE:** Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfische, Calamars, alle Muscheln und Austern sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Es muss immer die Tierart genannt werden (z. B. Austernsauce).

**O SCHWEFELDIOXID u. SULFITE:** in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, dazu zählen E222 – E228. Behandelte Erzeugnisse wie Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Fertiggerichte, Kartoffelprodukte, Wein und Bier.



### 6 ÜBERLEBENSREGELN

- 1. Regel:** fordern Sie von jenem Lieferanten (z. B. landwirtschaftlichen Produzenten), von welchen Sie unverpackte Lebensmittel beziehen, Produktinformationsblätter ein.
- 2. Regel:** dokumentieren Sie (handschriftlich oder elektronisch) auf Basis der Ausgangsprodukte bzw. Rezepturen die Allergene der einzelnen Gerichte. Aktualisieren Sie die Dokumentation sobald Sie Gerichte von der Karte nehmen bzw. neue auf die Karte setzen. Planen Sie vorausschauend auch Ihre Tagesgerichte und machen Sie einen wöchentlichen Cross-Check auf Basis der Rezepturen.
- 3. Regel:** bringen Sie an gut sichtbarer Stelle in ihrem Betrieb einen schriftlichen Hinweis an, dass die Informationen auf Nachfrage erhältlich sind: *„Unsere Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“*.
- 4. Regel:** sofern Sie diese Rolle nicht selbst übernehmen, bestimmen Sie eine oder mehrere beauftragte Personen, die die notwendigen Allergeneinformationen an Ihre Gäste weitergeben und halten Sie diese Wahl auch schriftlich fest.
- 5. Regel:** schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entweder selbst im Rahmen der geforderten Inhalte gemäß der Leitlinie zur Personalschulung, oder beauftragen Sie externe Experten damit. Legen Sie das Zertifikat über die Absolvierung der Schulung im Personalordner ab und wiederholen Sie die Schulung alle drei Jahre.
- 6. Regel:** berücksichtigen Sie bei der Dienstplaneinteilung, dass während der gesamten Öffnungszeiten zumindest eine beauftragte Person verfügbar ist.



Alexandra Truppe MBA, CMC  
Feldgasse 2-4/10, 1230 Wien  
office@alexandra-truppe.at  
Tel: +43 664-9641345