

# FAQ zur Allergeninformationsverordnung für unverpackte Lebensmittel

## Ab wann ist die Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln anzuwenden?

Ab 13. Dezember 2014.

---

## Für wen gilt die Allergeninformationsverordnung?

Sie gilt für LebensmittelunternehmerInnen, einschließlich Anbieterinnen und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, etc.), die unverpackte Lebensmittel an EndverbraucherInnen abgeben.

---

## Wer ist von der Allergeninformationsverordnung ausgenommen?

Das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen (z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder Schulfesten) sind von der Verordnung ausgenommen.

---

## Sind von der Ausnahme auch Feuerwehreste und Feste von gemeinnützigen Vereinen umfasst?

Für Feuerwehreste und Feste von gemeinnützigen Vereinen gilt, dass jene Lebensmittel, die von Privatpersonen zu Hause hergestellt und vor Ort verkauft werden (verstanden werden darunter v.a. Mehlspeisen und Aufstriche), von der Ausnahme umfasst sind.

---

## Welche Regelung gilt an den Schulen?

Bringen Eltern oder Angehörige Kuchen zu einem Schulfest mit, dann sind sie von der Regelung ausgenommen (Privatpersonen). Ebenso sind beim Elternsprechtag z.B. die Schnittlauchbrote, die von den SchülerInnen verkauft oder mitgebracht werden, ausgenommen.

Nicht davon ausgenommen sind:

- Cateringunternehmen, die vom Elternverein z.B. für ein Schulfest beauftragt werden.
- Wenn Elternvereine die "tägliche Jause" für die SchülerInnen organisieren und an die Stelle des Schulerhalters treten (statt Schulbuffets oder Schulrestaurants). Eine Allergeninformation ist zu geben bzw. muss der Schulerhalter dafür Sorge tragen, dass die Weitergabe der Informationen erfolgt.
- Stellen Elternvereine im Rahmen der Aktion gesunde Jause dem Schulerhalter die Zutaten zur Verfügung, so hat dieser ebenso für die Allergeninformationen zu sorgen.

---

## Fallen Kundenbewirtungen unter die Allergeninformationsverordnung?

Unternehmen, die ihren Kundinnen und Kunden eine Bewirtung anbieten (Kaffee, Kekse, Brötchen etc. bei einem Beratungsgespräch in Fachgeschäften – z.B. Elektrofachhandel) sind nicht verpflichtet, über mögliche in der Bewirtung enthaltene allergene Stoffe zu informieren.

---

## Welche Allergene müssen bei unverpackten Lebensmitteln ausgewiesen werden?

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und angeführt werden müssen, sind in [Anhang II der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) aufgelistet.

---

## Woher bekommt man die notwendigen Informationen?

Die Lebensmittelunternehmen und AnbieterInnen von Gemeinschaftsverpflegung übernehmen die von LieferantInnen zur Verfügung gestellten Allergeninformationen, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegen.

---

## Wie erfolgt die Allergeninformation bei Handelswaren?

Von Lebensmitteln, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden ("Handelsware") werden vom Lebensmittelunternehmen schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene hervorgehen. Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z.B. als Excel-Datei, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen) oder in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

---

## Wie erfolgt die Allergeninformation bei Tagesangeboten?

Bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat das Lebensmittelunternehmen und AnbieterInnen von Gemeinschaftsverpflegung den EndverbraucherInnen eine Information bezüglich der dort enthaltenen Allergene zu geben. Es muss organisationsintern sichergestellt werden, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten MitarbeiterInnen im Verkauf bzw. im Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von KundInnen und Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

---

## Sind bei unverpackten Lebensmitteln allergene Stoffe in Spuren zu deklarieren?

Die Allergeninformationsverordnung sieht ausschließlich die verpflichtende Information über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, vor, sofern sie bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden (Zutat). Die Angabe "kann Spuren von ... enthalten" stellt eine freiwillige Angabe dar.

---

### **Muss die Allergeninformation schriftlich erfolgen?**

Die Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln kann sowohl schriftlich als auch mündlich erfolgen. Hinsichtlich der Form der schriftlichen Information – z.B. in einer Speisekarte – gibt es keine Vorgaben. Die [Empfehlung des Bundesministeriums für Gesundheit zur schriftlichen Allergeninformation](#) bei nicht vorverpackten Lebensmitteln soll jedoch bei der praktischen Umsetzung der schriftlichen Information helfen.

---

### **Wie erfolgt die mündliche Allergeninformation?**

Die Allergeninformation kann mündlich durch geschultes Personal erfolgen, sofern der Gast/die Kundin oder der Kunde an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Information auf Nachfrage mündlich erhältlich ist.

---

### **Kann jede Person mündlich Auskunft über allergene Stoffe geben?**

Die mündliche Weitergabe von Informationen über allergene Stoffe in unverpackten Lebensmitteln hat durch dafür geschulte Personen zu erfolgen.

---

### **Wer führt Schulungen über die Allergeninformation durch?**

Schulungen können durch interne (z.B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, BetriebsinhaberIn) oder externe Expertinnen und Experten (z.B. DiätologInnen) durchgeführt werden. Sie müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Organisationen, die Schulungen anbieten wie z.B. die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) oder die Wirtschaftskammern.

---

### **Wie oft müssen Schulungen durchgeführt werden?**

Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von KundInnen bzw. Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, müssen mindestens alle 3 Jahre die Schulung wiederholen.

---

### **Muss eine erfolgte Schulung nachgewiesen werden?**

Das Lebensmittelunternehmen hat dafür Sorge zu tragen, dass die Nachweise über erfolgte Schulungen im Betrieb aufliegen und mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.