



An
alle Feuerwehren
des Bezirkes Hollabrunn

Josef Weislein Straße 19
2020 Hollabrunn

www.feuerwehren-hl.at
bfk.hollabrunn@feuerwehr.gv.at

HV Widl M.
0664/8286370

Bei Antwort bitte Zahl angeben

GZ:

Bezug:

Datum: 11.05.2015

Betrifft: Allergeninformation für Feuerwehren

Sehr geehrte Feuerwehrkameradinnen und Feuerwehrkameraden,

anbei übermittelt das BFKDO Hollabrunn Informationen zur Allergenverordnung. Das Schreiben steht euch auch auf der Homepage des Bezirksfeuerwehrkommandos (www.feuerwehren-hl.at) zur Verfügung.

Es zeichnet mit kameradschaftlichen Grüßen

der Bezirksfeuerwehrkommandant:

Alois Zaussinger
Oberbrandrat

Feuerwehrfeste – Allergeninformationsverordnung

Die Allergeninformationsverordnung ist seit 13.12.2014 in Kraft, sämtliche Schonfristen sind vorbei. In dieser Verordnung ist hauptsächlich die Informationspflicht über die 14 Hauptallergene in unverpackten Nahrungsmitteln enthalten. Hintergrund ist, jenen Konsumenten die unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, gerecht zu werden.

Es müssen daher alle **unverpackten Lebensmittel (Speisen und Getränke) bei Feuerwehrfesten gekennzeichnet und zusätzlich dazu eine entsprechende Dokumentation über die Zutaten** geführt werden! Im ersten Jahr bedeutet dies einen bedeutenden Mehraufwand, in den Folgejahren reduziert sich der Aufwand auf die erneute Kontrolle der Inhaltsstoffe

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten zur Auszeichnung und dabei wiederum eine Vielzahl von Varianten zu den einzelnen Unterpunkten der Verordnung. Zusätzlich dazu gibt es aktuell auch unterschiedliche Interpretationen einiger Gesetzesteile.

Wir haben im Bezirksfeuerwehrkommando Hollabrunn uns auf diesen, sehr genauen und gesetzesnahen, Weg zur Kennzeichnung geeignet!

Was ist nun am konkret für ein typisches Feuerfest zu tun?

1. Verpflichtende Dokumentation über Allergene Inhaltsstoffe (Rezepturen)

Hierzu ist eine **einfach gehaltene Rezepturliste pro Gericht** zu schreiben. Lediglich die Bezeichnung der Zutat, der Lieferant und die Allergenen Inhaltsstoffe sind dabei notwendig (keine Mengenangaben oder ähnliches). Die entsprechenden Informationen sind den **Verpackungen oder Lieferscheinen zu entnehmen oder beim Lieferanten** zu hinterfragen.

Beispiele für eine solche Dokumentation:

Wiener Schnitzel

Schweinefleisch, Firma A, Allergene Inhaltsstoffe keine

Mehl, Firma B, A (Gluten)

Brösel, Firma C, A (Gluten), häufig auch F (Soja) oder G (Eier) (VERPACKUNG beachten!)

Eier, Firma D, C (Ei)

Käsekrainer mit Gebäck und Senf

Fleisch, Firma A, G (Milch), häufig auch L (Sellerie), LIEFERANT ODER VERPACKUNG BEACHTEN!

Semmel, Firma B, A (Gluten)

Senf, Firma c, M (Senf)

Diese Dokumentation muss **nicht öffentlich** ausgehängt werden! Muss aber auf Nachfrage von Kontrollpersonal vor Ort verfügbar sein. Natürlich kann die Dokumentation auch handschriftlich geführt werden. Es sollte pro Gericht eine Rezepturliste geben.

2. Angabe der Allergenen Inhaltsstoffe auf der Speise-/Getränkete Karte

In der Speisekarte sind die entsprechenden Inhaltsstoffe **auf Basis der Dokumentation** aufzulisten! Dies erfolgt meist mit dem offiziellen Buchstabencode. Bei der Verwendung der Abkürzungen ist auf der Speisekarte ist der Satz **„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“** zwingend notwendig.

Beispiele:

Wiener Schnitzel mit Salat (A,C,F,G) Euro x

Wiener Schnitzel mit Pommes (A,C,F,G) Euro x

Bratwürstel (L, M) Euro x

Cevapcici (A, L, M) Euro x

Auch Offene Getränke beachten! Beispiele:

Wein (O) Euro x

Bier (A) Euro x
Kaffee (G) Euro x

Verpackte Getränke (Flaschen etc) müssen nicht extra auf der Speisekarte ausgewiesen werden!

Die Aufschlüsselung der Buchstabencodes sollte ebenfalls direkt auf der Speisekarte angeführt sein, da hier laut Verordnung „die Information über Buchstabencodes und Legende so gegeben sein muss, dass eine zeitgleiche Information möglich ist“. Ansonsten sind zusätzliche Tischaufsteller oder Beiblätter empfohlen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

3. Lebensmittelzusatzstoffe bzw. Süßungsmittel

Zusätzlich wurden in der Allergeninformationsverordnung weitere Lebensmittelzusatzstoffe eingepflegt.

Bei unverpackten Lebensmitteln, die als Süßungsmittel **Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz** enthalten, ist der Hinweis „**Enthält eine Phenylalaninquelle**“ anzubringen. Das trifft zum Beispiel auf viele Light-Getränke zu, teilweise auch „Radler“. Die Auszeichnung ist aber auch hier nur notwendig, wenn die Getränke offen serviert werden, also am besten diese Produkte nur in der Flasche servieren, somit genügt die Angabe auf der Flasche. Alternativ treffen könnte es die Feuerwehr bei Salaten die mit flüssigen Süßungsmittel auf Basis von Aspartam gesüßt wurden, das ist jedoch selten der Fall (siehe Verpackung).

Bei unverpackten Lebensmitteln mit über **10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen** ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen. Dieser Punkt spielt für Feuerwehrfeste keine Rolle, sei hier aber der Vollständigkeit halber erwähnt.

Für diese beiden Punkte gibt es keinen Buchstabencode, hier ist der gesamte Text anzuführen, oder eben darauf zu achten das diese Produkte nicht unverpackt weitergegeben werden.

4. Lebensmittel die von Privatpersonen zu Hause hergestellt werden

Für Feuerwehrfeste gilt, dass jene Lebensmittel, die von Privatpersonen zu Hause hergestellt und vor Ort verkauft werden (verstanden werden darunter v.a. Mehlspeisen und Aufstriche), von einer Ausnahme der Allergen-Kennzeichnung umfasst sind.

Es muss aber deutlich mit einer Fußzeile oder per Aushang darauf hingewiesen werden das für **Allergene Inhaltsstoffe dieser Speisen keine Auskunft** gegeben werden kann.

In der Speisekarte also zum Beispiel gut sichtbar anbringen: Über Allergene und Inhaltsstoffe in Mehlspeisen und Brotaufstrichen kann keine Auskunft erteilt werden. Ist auch eine Selbstbedienung beim Küchenbuffet möglich, wäre ein extra Aushang dort ebenfalls notwendig.

Wichtig: Zusätzlich dazu ist eine Liste zu führen, welche Mehlspeisen von welchen Personen hergestellt wurden. Diese Vorschrift hat nichts mit der Allergenverordnung zu tun, sondern mit Vorschriften bzw. Empfehlungen aus dem allgemeinen Lebensmittelgesetz (Stichwort: Lebensmittelvergiftung).

Häufig gestellte Fragen

Frage: In vielen Gasthäusern finden man die Angabe: „Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne das Personal Auskunft“, in der Speisekarte findet man dort keine Angaben über Inhaltsstoffe.

Es ist richtig dass die mündliche Weitergabe der Inhaltsstoffe möglich ist. Es gibt aber natürlich auch dazu entsprechende Auflagen über die Schulungen, Aufzeichnungen der Schulungen und Häufigkeit der Schulungen und viele weitere Details. Eine Dokumentation wäre übrigens trotzdem notwendig. Es gibt auch in einigen anderen Teilbereichen der Verordnung noch Alternativen, wir haben hier versucht eine möglichst einfache und gesetzesnahe Empfehlung für alle Feuerwehren abzugeben.

Frage: Muss wirklich alles ausgewiesen werden?

Wenn die Bezeichnung auf der Speisekarte eindeutig auf die die betreffende Zutat hinweist, oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein schließen lässt, muss das Lebensmittel nicht extra angegeben werden. Steht also auf der Speisekarte zum Beispiel Eiaufstrich oder Belegtes Brot mit Ei, müsste nicht extra auf den Allergenen Inhaltsstoff „Ei“ hingewiesen werden. Auch die Portion Senf beim Bratwürstel müsste nicht extra angegeben, weil es offensichtlich ist, dass hier Senf verwendet wurde.

Frage: Auf manchen Verpackungen stehen unzählige Hinweise auf Allergene Inhaltsstoffe mit dem Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“, müssen diese auch ausgewiesen werden?

Spuren gelten nicht als „richtige“ Zutat und müssen deshalb nicht dokumentiert bzw. angegeben werden.

Frage: Gilt die Verordnung auch für Eis oder andere Süßigkeiten, was ist mit Getränken?

Grundsätzlich ja. Jedoch gilt die Verordnung nur für unverpackte Lebensmittel. Somit ist es für Getränkeflaschen oder verpackte Eisschlecker nicht notwendig, hier gibt die Verpackung die Information an den Konsumenten weiter. Für Kaffee (G), Bier (A), Wein (O) oder andere offene Getränke ist aber die Allergeninformationsverordnung verbindlich.

Frage: Beim nächsten Fest habe ich dann keine Arbeit mehr mit dieser Verordnung, oder?

Die Arbeit in den Folgejahren ist zwar deutlich weniger, es müssen trotzdem die Rezepturlisten/Dokumentation (und in Folge evt. die Speisekarte) auf Basis der Verpackungen/Lieferscheine bzw. Informationen vom Lieferanten erneut kontrolliert und angepasst werden.

Frage: Die Sache mit Dokumentation hört sich nach sehr viel Mehraufwand an, oder?

Grundsätzlich müssen sowieso alle Verpackungen kontrolliert werden. Auch die Lieferanten müssen entsprechend befragt werden. In vielen Produkten befinden sich ja unerwartet Allergene! Wenn man nun bei dieser Tätigkeit zB gleich direkt zwischen den Zeilen oder auf der Rückseite der Speisekarte: Produkt, Lieferant und Allergene per Hand notiert, so ist die Dokumentation auch schon fertig. Mehr ist nicht notwendig.

Frage: Wo kann ich noch weitere Informationen erhalten?

Brandaus Ausgabe Jänner und Februar/2015
Ausgabe 1-2/2015 der "Österreichischen Feuerwehr"

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/t/Haeufige_Fragen_-_FAQ_s_Allergene.pdf

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Allergeninformationsverordnung_fuer_unverpackte_Lebensmittel#f3

<https://www.wko.at/Content.Node/branchen/noe/Lebensmittelgewerbe/Lebensmittelkennzeichnung.html>

<http://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20008896&ShowPrintPreview=True>