

Allergenkennzeichnung - Personalschulung



PERSONALSCHULUNG

Wichtigkeit der Allergeninformation

- Prävalenz (Häufigkeit) an Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - ca. 30% der Bevölkerung in Europa
 - Immunsystem nicht betroffen
- Prävalenz an allergischen Nahrungsmittel
 - ca. 5% - 8% der Kinder in Europa
 - ca. 2% - 3% der Erwachsenen in Europa
 - Immunsystem immer betroffen
- Kleinste Mengen von allergen Stoffen können zu Reaktionen führen?
 - 250mg/kg - 1000mg/kg
 - Schon diese Mengen können schwere Reaktionen bei betroffenen Menschen hervorrufen

Allergenkennzeichnung

Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten

- Allergien lassen sich auf wenige Lebensmittel zurückführen
 - LMIV Anhang 14 Hauptallergene
- Viele Produkte enthalten Zutaten, mit denen der Gast nicht rechnet
 - Pestos – mit Erdnüssen statt Pignolie, (Fertigprodukte)
 - Miesmuscheln im Wurzelsud - mit Bier statt Weißwein
- Achtung! Die verwendeten Zutaten und nicht die Menge sind für eine Kennzeichnung ausschlaggebend
 - Es macht keinen Unterschied ob ein Ei oder 10 Eier verwendet werden
- **Kreuzkontaminationen in den Restaurant-/Hotelküchen sind kaum vermeidbar**

Allergenkennzeichnung

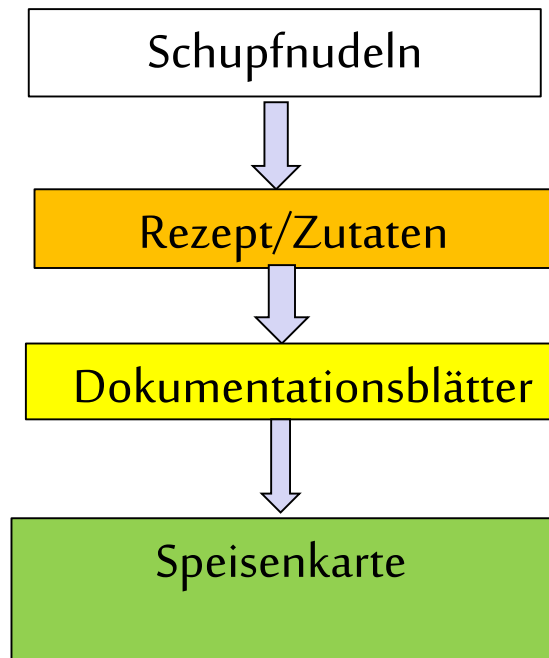
CODE	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch
A	Glutenhaltiges Getreide,	glutenous cereals ,	céréales glutineuses ,	cereali continenti glutine
B	Krebstiere	shellfish	crabe	gamberi
C	Eier	eggs	oeufs	uovi
D	Fische	fish	poisson	pesce
E	Erdnuss	peanut	arachide	arachide
F	Soja	soy	graine de soja	soia
G	Milch/Laktose	Milk/lactose	Lait/lactose	Latte/lattosio
H	Schalenfrüchte	edible nuts	Fruits peler	fruttabuccia
L	Sellerie	celery	céleri	sedano
M	Senf	mustard	moutarde	senape
N	Sesam	sesame	sésame	sesamo
O	Schwefeldioxid/Sulphite	sulfuredioxide/sulphite	Le dioxyde de soufre/sulfite	anidride solforosa/solfito
P	Lupinen	lupine	lupine	lupino
R	Weichtiere	mollusca	mollusque	mollusco

Wie wird die Allergeninformation im Betrieb durchgeführt

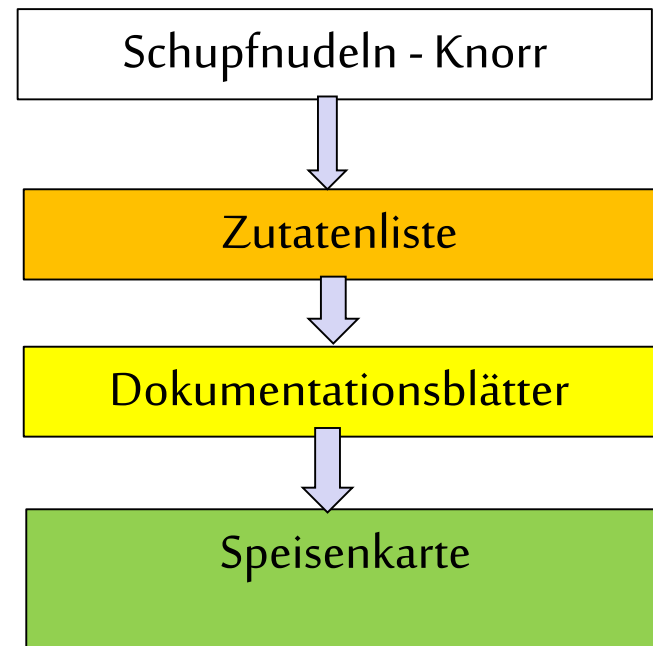
- **Schriftliche Allergeninformation**
- Die Allergeninformation muss für den Konsument jederzeit und unaufgefordert verfügbar sein z.B.
 - In allen Speisen-/ Getränkearten
 - In allen Aushängen
 - Beim Buffet mit einem Schild auf oder in der Nähe der Lebensmittel
- Die Auszeichnung kann erfolgen mittels
 - Buchstabencode (Empfehlung der Codex-Kommission)
 - Symbole
- Die Legende dazu muss **zeitgleich** ersichtlich sein

Schriftliche Allergeninformation

Eigene Zubereitungen



Convenience - Zubereitungen



Allergenkennzeichnung

Beispiel		
Port. 4	Speisen - Gruppe	Sättigungsbeilagen- Schupfnudeln
Menge	g/L/St	Material
100	g	Mehl W480 Griffig
1	St	Ei
50	g	Butter
1	Pr	Salz
1	Pr	Muskat
100	g	Butterschmalz
Zubereitung		
1	Kartoffel waschen und weich kochen	
2	Gekochte Kartoffel heiß schälen und passieren und kalt stellen	
3	Zu den passierten und kalten Kartoffel, das Mehl, die flüssige Butter, das Ei, Salz und Muskat geben	
4	Alles schnell zu einen Teig mischen	
5	Mit den Teig Rollen formen und in gewünschte Stücke schneiden	
6	Wasser , salzen aufstellen und zum sieden bringen	
7	Die Teigstücke Nudeln schupfen und in das leicht siedend Wasser einlegen	
8	Wenn nach ca. 5- 10 Minuten die Nudeln an die Oberfläche steigen sind sie durch gekocht	
9	Aus dem Wasser nehmen abtropfen und anrichten	
10	In einer Pfanne goldgelb braten	
Bemerkung		
Sollte der Teig etwas zu weich sein so kann man etwas Mehl nachgeben		
Rezeptanalyse		
Biologische - Gefahren	Salmonellen bei den Eiern	
Beherrschung	Gut durch erhitzen, Kerntemperaturmessung 75°	
Physikalische - Gefahren	Erde bei den Kartoffeln	
Beherrschung	Waschen, beim Schälen auf Spritzwasser achten	

Allergenkennzeichnung

Dokumentationsblatt /Zutatenliste– Schupfnudeln –A-C-G

Verwendete Zutaten	Lieferant/ Bezugsquelle	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch oder Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Ei	Wedl			C											
Butter	Tirol Milch							G							
Salz	Wedl														
Muskat	Wiberg														
Butterschmalz	Wedl							G							
Mehl W480 Griffig	Wedl	A													

Allergenkennzeichnung

Schriftliche Information – eigene Zubereitung

■ Beilagen:

- Reis ^{-G}
- Petersilienkartoffel ^{-G}
- Bandnudeln ^{- A-C-G}
- Semmelknödel ^{-A-C-G}
- **Schupfnudeln** ^{-A-C-G}

■ Salate

- Blattsalat mit Kräuterdressing ^{-O}
- Gurkensalat mit Sauerrahmdressing - G
- Hausgemachter Kartoffelsalat ^{-L – M – O}

■ „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“,

A - Glutenhaltiges Getreide,, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose),

H - Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite , P – Lupinen, R - Weichtiere

Convenience-Produkt – Schupfnudeln, eine Ableitung von der Kartoffelknödelmasse

geben 187 Knödel à 80 g

g zur Herstellung von Kartoffelknödeln

Produkt	pro 100 g zubereitetes Produkt	pro Portion (2 Knödel = 160 g) zubereitetes Produkt	% GDA* pro 160 g
kcal	470 kJ / 110 kcal	750 kJ / 180 kcal	9%
,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
71 g	24 g	38 g	15%
,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1%
7 g	2,5 g	4,0 g	-
6 g	2,0 g	3,0 g	6%
2,1 g	0,7 g	1,1 g	18%

durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Zutaten: 69% Kartoffeln, Stärke, Speisesalz, Stabilisator (E 450), Zwiebeln, Antioxidationsmittel** (KALIUMMETABISULFIT), Emulgator (E 471), Gewürze, Aromen. Kann Spuren von Gluten, Ei und Milch enthalten.

**Keine Deklaration des Zusatzstoffes auf der Speisekarte erforderlich weil keine technologische Wirkung im zubereiteten Produkt vorliegt.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Dokumentationsblatt/Zutatenliste – Schupfnudeln –G - O

[illegible]

Allergenkennzeichnung

Schriftliche Information – eigene Zubereitung

■ Beilagen:

- Reis ^{-G}
- Petersilienkartoffel ^{-G}
- Bandnudeln ^{- A-C-G}
- Semmelknödel ^{-A-C-G}
- **Schupfnudeln** ^{-G-O}

■ Salate

- Blattsalat mit Kräuterdressing ^{-O}
- Gurkensalat mit Sauerrahmdressing - G
- Hausgemachter Kartoffelsalat ^{-L – M – O}

■ „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“,

A - Glutenhaltiges Getreide,, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G - Milch (einschließlich Laktose),

H - Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulfite , P – Lupinen, R - Weichtiere

Mündliche Allergeninformation

- Bei mündlicher Information ist folgender Hinweis ausreichend
 - „Allergeneinformation auf Nachfrage mündlich erhältlich“

Wie kann dieser Hinweis erfolgen

- Als Aushang an einer gut ersichtlichen Stelle
- In den Speisen-/Getränkekarten

Mündliche Auskunft nur durch geschulte Mitarbeiter/innen möglich !

Mündliche Auskunft nur anhand der gesetzlich vorgeschriebenen
Dokumentationsblätter möglich !

Die Schulungen sind alle 3 Jahre zu erneuern und zu Dokumentieren

Informationsweitergabe an den Endverbraucher

Nur die Informationen weitergeben, die auch belegt sind

- Auskünfte zu den Allergen Zutaten in den Gerichten dürfen nur von den dazu bestimmten und dafür geschulten Personen gegeben werden
- bei Unsicherheit immer bei der für die Dokumentation beauftragten Person nachfragen
- niemals Informationen auf Verdacht weitergeben
- falsche Informationen können schwerwiegende **gesundheitliche bzw. lebensbedrohliche** Folgen für den Allergiker haben
- falsche Informationen können im Schadensfalle **Produkthaftungsklagen** nach sich ziehen
- falsche Informationen können **Regressansprüche** nach sich ziehen

Allergenkennzeichnung

Niemals auf eine „Allergenfreiheit“ des Produktes hinweisen

- Auch wenn keines der im Anhang II angeführten Allergene als Zutat im Gericht enthalten ist, bedeutet das nicht, dass das Gericht auch tatsächlich „**allergenfrei**“ ist
- Allergenfreie Gerichte können nur mit einem entsprechenden Allergenmanagement sicher angeboten werden:
- Dazu braucht es:
 - eine verifizierende Analytik
 - getrennte Zubereitung der Gerichte
 - eigenes Geschirr, Kleidung, Produktlagerung usw.
 - eigene Speisenausgabe für AllergikerInnen

AUSZEICHNUNGEN VORVERPACKTER PRODUKTE

Allergenkennzeichnung

Service großer Handelshäuser

Verkaufs-Statistik Artikel-Allergene

Fak(*) / VB() / Zeit(Ein Jahr zurück) / Anz-Sel(*) / F7(*) / F8(*)

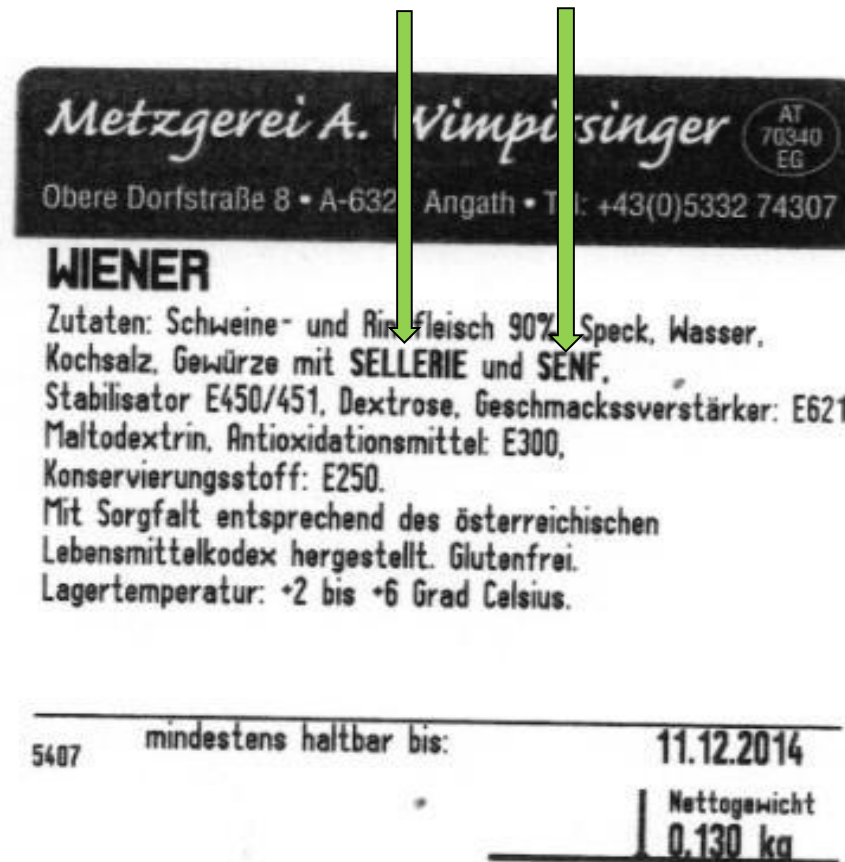
****65-884284 - Firma-Plörer KG Löpfe Alm**

L/D	ANR	Artikel-Bezeichnung	Informations-Anbieter	Info-Datum	X	A	B	C	D	E	F	G	H	I	M	N	O	P	R	Ingretenzen-Statement	Allergen-Statement
	084400	Fx.Gulaschsuppe Feintopf (3/1)	*																		
	461518	TK.Germknödel m.Heid.170g 20St mit Heidelbeerfülle	Frisch & Frost Nahrungsmittel GmbH	2014-11-22		A		C				G								Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Heidelbeerfruchtfülle 15% (Zucker, Heidelbeeren, Wasser, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisator: Calciumcitrate, Aroma), Zucker, Vollei, Pflanzenöl, Hefe, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz, Aroma, Stärke.	
	461449	Sa.Virg.Chick'n Wings.BBQ 2,5k	Salomon Foodworld	2014-11-22		A		c				g			l					Zutaten: Hähnchenflügel (95%), WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Speisesalz, Dextrose, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt, Raucharoma	
	043475	Ba.Kuss der Haselnuss 11 33%	*																		
	040321	Ba.Williamsbirneschnaps 36%.1l	*																		
	460352	TK.Topfenstrudel gezogen 1500g aus gezogenem Strudelteig	Frisch & Frost Nahrungsmittel GmbH	2014-11-25		A		C				G								Zutaten: 46 % Speisetopfen (20%F.i.T), Zucker, Wasser, Weizenmehl, Sauerrahm, Vollei, Stärke, modifizierte Stärke, Pflanzenöl, Rosinen, Glucosesirup, pflanzliches Fett, jodiertes Speisesalz, Hühnereieiweiß, Zitronenöl, Aroma.	

- Große Handelshäuser stellen für Stammkunden anhand des Einkauf der letzten Jahren eine Warenliste zusammen.
- Dabei werden die Allergenen Zutaten gekennzeichnet

Allergenkennzeichnung

Beipackzettel auf Wurstwaren



Allergenkennzeichnung

Produktlisten mit Allergenen z.B. Metzger

Artikel	Sellerie	Senf	Nüsse	Gluten (Weizen)	Sonstiges
Chillifleischkäse	x	x			
Pfefferonikäsfleischkäs	x	x			Käse
Käsefleischkäs	x	x			Käse
Fleischkäse	x	x			
Fleischkäsbrat	x	x			
Wildschweinpastete			x		
Röstzwiebelpastete			x	x	
Truthahnpastete			x		
Broccoli-Schinkenpastete					
Schinkenroulade			x		
Feine Leberpastete					
Preiselbeerleberpastete					
Grobe Leberpastete			x		
Wiener	x	x			
Polnische	x	x			
Käsewurst	x	x			
Kaiserwurst					
Jausenwurst	x	x			
Kabanossi	x	x			
Knoblauchstangerl	x	x			

UNTERSCHIEDLICHE GESETZESKONFORME AUSZEICHNUNGEN

Allergenkennzeichnung

Sehr gute Auszeichnung



Auszeichnung mit hervorgehobenen Kleinbuchstaben ganzes Wort

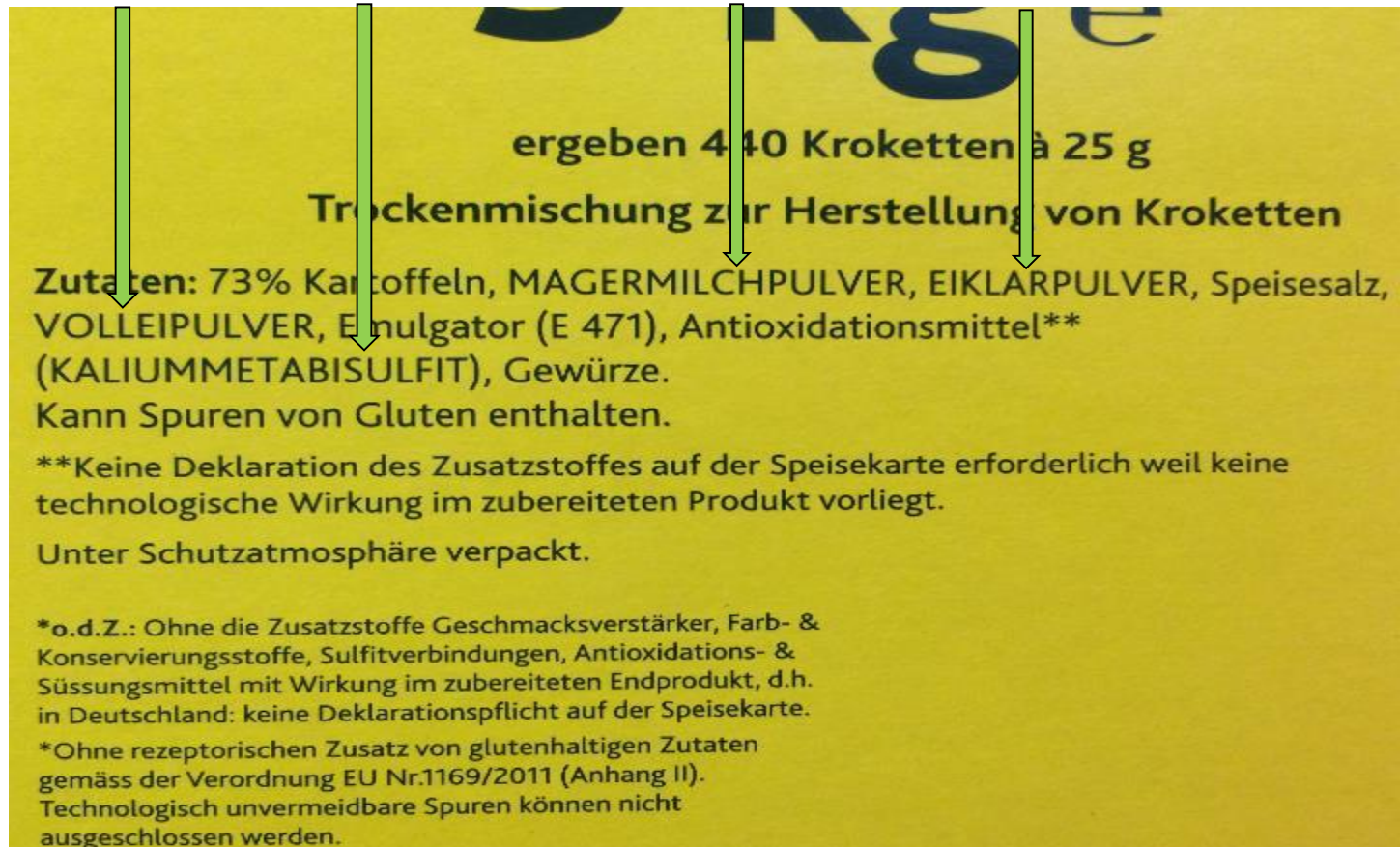


Allergenkennzeichnung

Auszeichnung mit hervorgehobenen Kleinbuchstaben nur Allergene



Auszeichnung mit Hervorhebung mit Großbuchstaben



ergeben 440 Krokettten à 25 g

Trockenmischung zur Herstellung von Krokettten

Zutaten: 73% Kartoffeln, MAGERMILCHPULVER, EIKLARPULVER, Speisesalz, VOLLEIPULVER, Emulgator (E 471), Antioxidationsmittel** (KALIUMMETABISULFIT), Gewürze.

Kann Spuren von Gluten enthalten.

**Keine Deklaration des Zusatzstoffes auf der Speisekarte erforderlich weil keine technologische Wirkung im zubereiteten Produkt vorliegt.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

*o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

*Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäss der Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

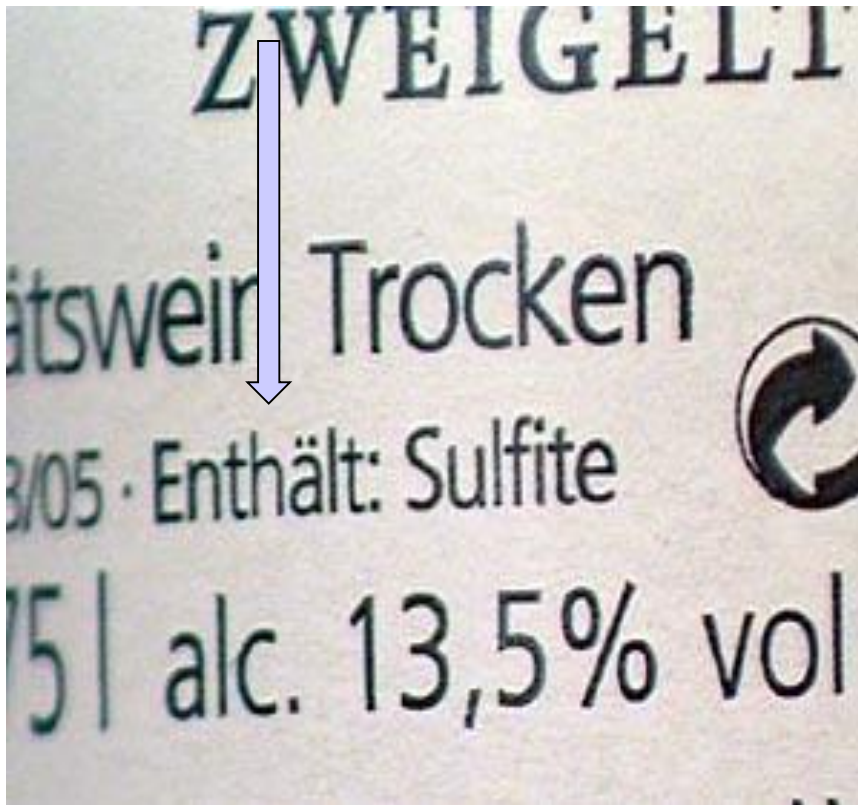
Allergenkennzeichnung

Unterschiedliche Kennzeichnung auf Getränken



BEISPIELE UNTERSCHIEDLICHE UND VERWIRRENDER AUSZEICHNUNGEN

Sulfite im Wein



- Laut , Willibald Balanjuk, Geschäftsführer von Wein Burgenland.
- In 99% der Fälle sind maximal 100mg Sulfit in den Weinen
- Österreichischer Qualitätswein hat zwischen
 - 60mg – 120mg Schwefel
- Österreichischer Prädikatswein hat
 - 250mg/l Schwefel
- Österreichische Beerenauslöse hat zwischen
 - 250mg/L – 350mg/l Schwefel

Allergenkennzeichnung

Zutaten: Wasser, Vollei, Zucker, pflanzliche Öle, Weizenmehl, 5,7% Sojale (Zucker, Kakaomasse, Magermilchpulver, Vanille-Extrakt, Kakao-butter, Emulgator Sojalecithin), 5,2% Nüsse (Walnuss, Haselnuss), Pflanzenfett, Magerkakao, Emulgator E471, Speisesalz, Hefe, Aroma.

Tortino piccolo al cioccolato (tipo Muffin), surgelato
 Ingredienti: acqua, uovo intero, zucchero, olio vegetale, farina di frumento, 5,7 % cioccolata (zucchero, pasta di cacao, latte magro in polvere, estratto di vaniglia, burro di cacao, emulgatore lecitina di soia), 5,2 % noce (noce, nocciola), gassi vegetali, cacao magro, emulgatore E471, sale, lievito, aromi.

Zubereitung/Preparazione:

Kombidämpfer: 100 % Dampf, 100°C, 10-15 min / Pentola a pressione: 100°C/100% vapore/10-15 min
 Mikrowelle (600 W): 2 Stk., 2-3 min/ Microonde (600 W): 2 Pezzi/ca. 2-3 min.

AUFBEWAHRUNG/CONSERVAZIONE:

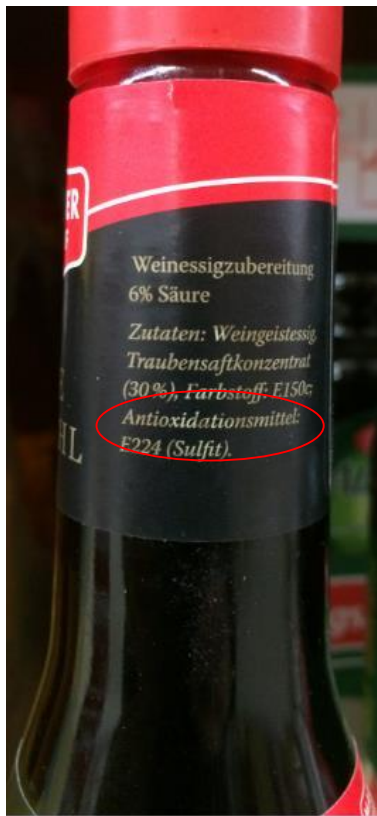
* (-6°C): 1 Woche/1 settimana

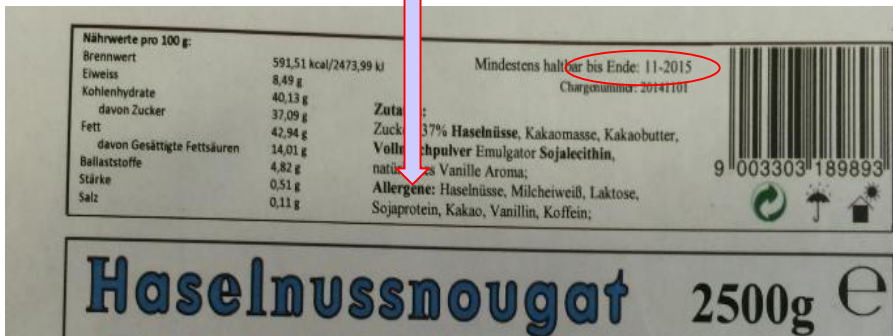
** (-12°C): 2 Wochen/2 settimane

*** (-18°C): mindestens haltbar bis Ende: / da consumare preferibilmente entro fine: 02/2016



Unterschiedlich Platzierung und Kennzeichnung bei Essigen

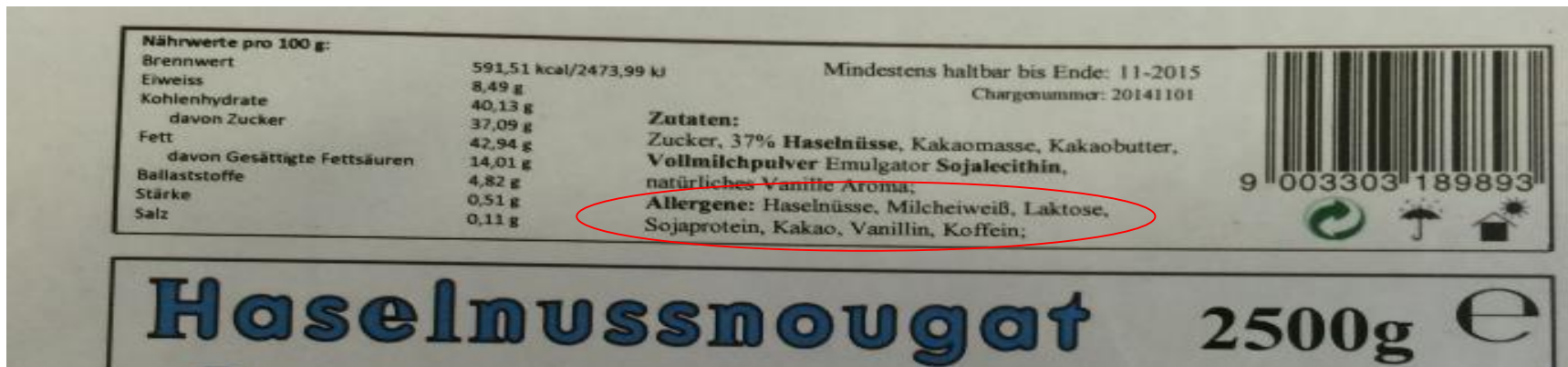




- 2 X das gleiche Produkt
- 2 X unterschiedliche Allergene Stoffe
- 2X MHD ende 2015
- 2X falsch ausgezeichnet
- 2X der Hinweis auf Allergene

Allergenkennzeichnung

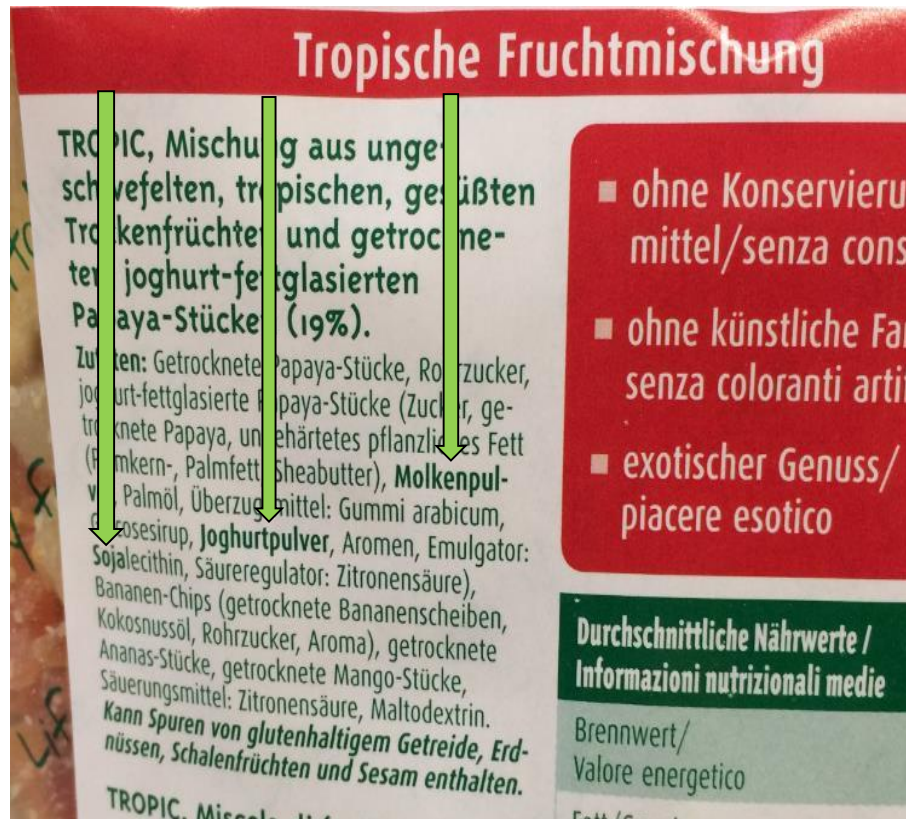
Hinweis auf Allergene Stoffe: - Kakao ?, Vanillin?, Koffein?



- Diese Stoffe sind nicht im Anhang II LMIV
- Die Allergeninformationsverordnung verpflichtet alle Lebensmittelunternehmer, Informationen über die bei der Herstellung tatsächlich verwendeten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, weiterzugeben.

ACHTUNG BEI AUSZEICHNUNGEN AM ÜBERKARTON

Unerwartete Zutaten



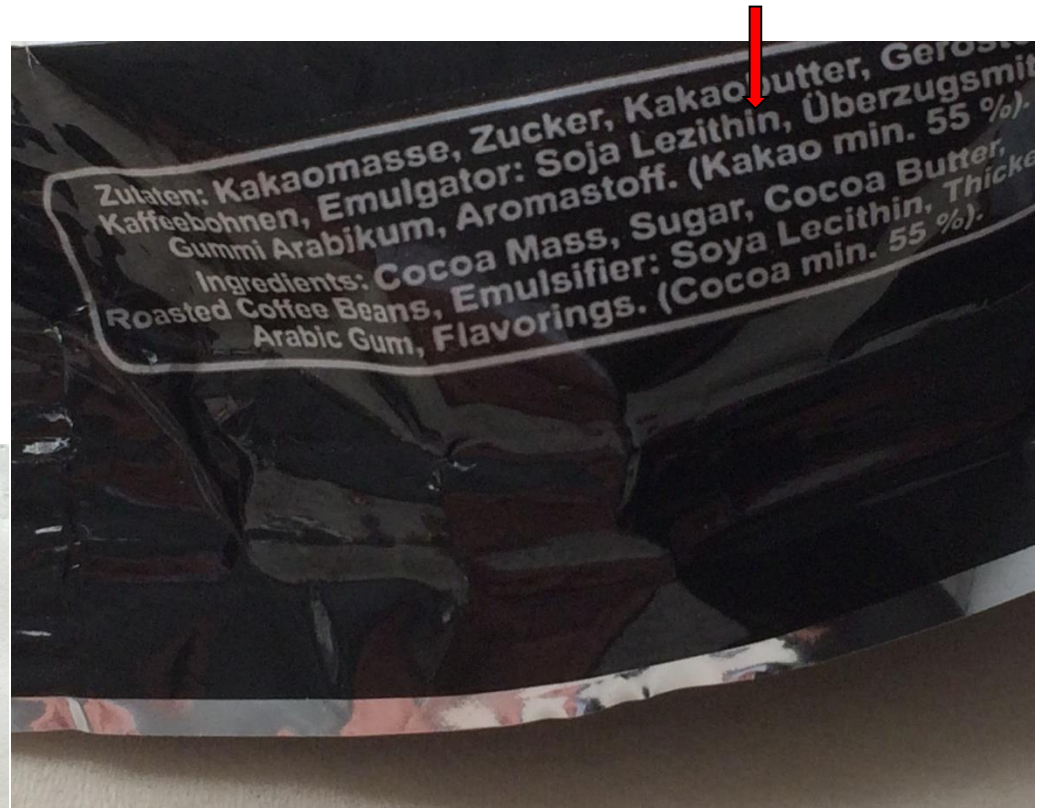
Allergenkennzeichnung

Achtung bei vorverpackten Keksen, diese sind nur am Überkarton gekennzeichnet



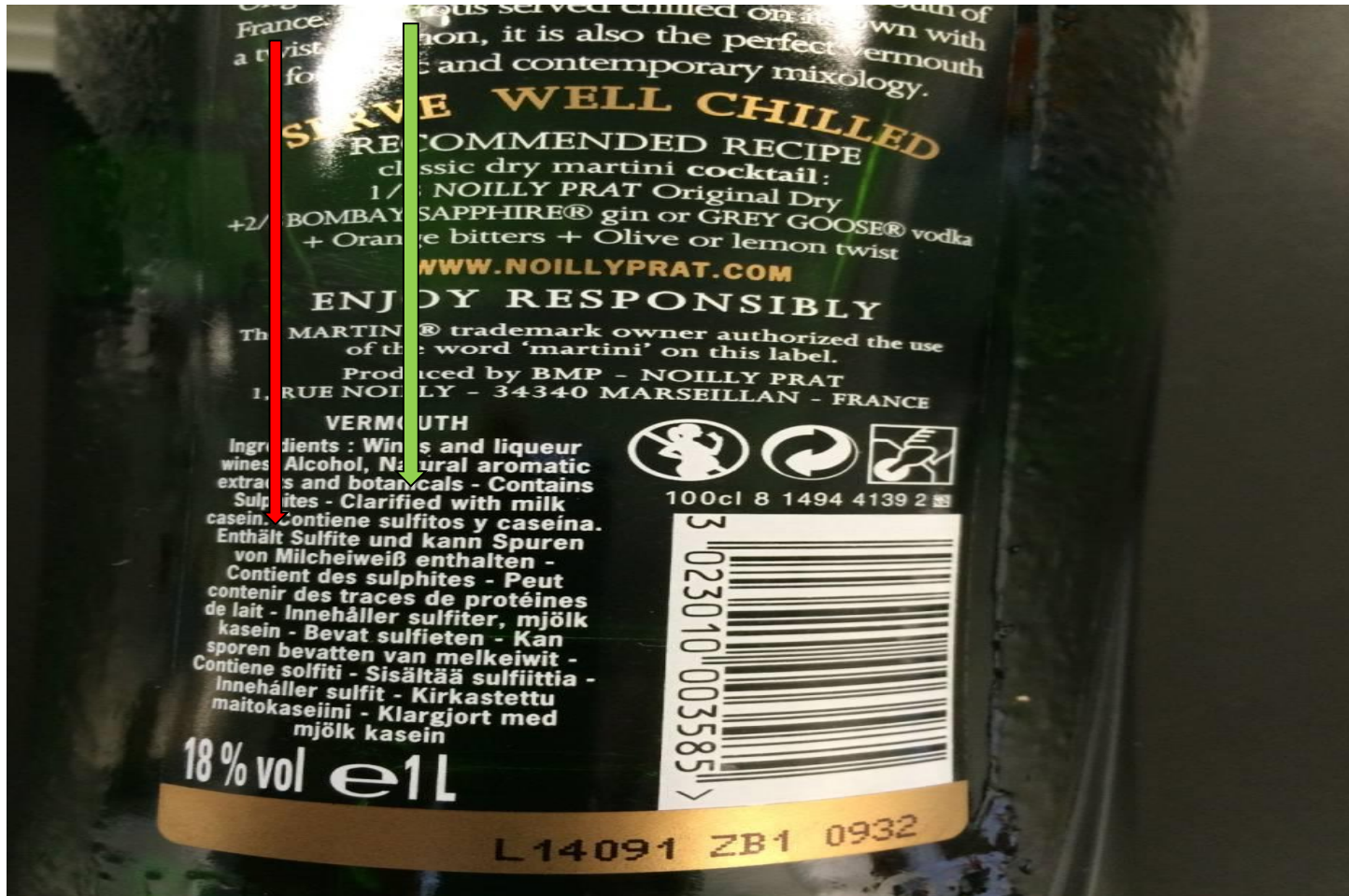
Allergenkennzeichnung

Diese Beigabe fällt unter verpackte Lebensmittel



Allergenkennzeichnung

Wurde das Hühnereiweiß absichtlich zugesetzt oder nicht?



ERSTE HILFE

Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

- **Rettung anrufen Telefonnummer 144**
 - Name
 - Standort
- **Rettung informieren:**
 - Name des Gastes
 - Detaillierte Informationen über die bisherigen Symptome
 - Informationen z.B. welche Medikamente wurden eingenommen
 - Was wurde gegessen

Sicher stellen, dass die Rettung so schnell als möglich nach dem Eintreffen zum Patienten kommt

Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

- Fragen an den Gast
 - Name der Person
 - Ist die Person allergisch?
 - wenn ja: gegen was?
 - Hat die Person Medikamente bei sich?
 - wenn ja: wo?
 - Hat die Person Medikamente eingenommen?
 - wenn ja: welche?
- Nach der Anwesenheit eines Arztes fragen

Allergenkennzeichnung

Anzeichen – Symptome diese treten meist sofort oder innerhalb von 2 Stunden auf

- Hautausschlag
- Juckreiz
- Rötungen
- Schwellungen im Mund und Rachen
- Schluckbeschwerden
- Magenkrämpfe
- Übelkeit
- Erbrechen
- Plötzlicher Schwächeanfall
- Kreislaufbeschwerden – Kollaps
- Ohnmacht
- Anaphylaktischer Schock

Anaphylaktischer Schock

- Unmittelbar nach Kontakt mit größeren Mengen des Allergens kommt es zu:
 - einem rapiden Blutdruckabfall
 - die Herzfrequenz ist stark erhöht
 - der Patient ist blass
 - der Patient kann unter Umständen sein Bewusstsein verlieren
 - ohne sofortige Behandlung führt der anaphylaktische Schock zum Tode
 - Nahrungsmittelallergien verlaufen jedoch sehr selten tödlich.

Die Stärke der allergischen Reaktion ist abhängig von:

- dem Sensibilisierungsgrad des Allergikers
- der allgemeinen und individuellen Potenz der Allergene
- dem Aggregatzustand (fest, flüssig, roh, gekocht) des Allergens
- der unspezifischen Hyperreaktivität einzelner Organe
- möglichen Additionseffekten infolge von "Kreuzreaktivitäten,,
- der individuellen Verfassung (physisch, psychisch, hormonell)
- aktuellen Erkrankungen (Infekte, Magen-Darm-Erkrankungen etc.)
- saisonalen Einflüssen (v.a. bei Pollenallergikern)

Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Fragen?