

## Schriftliche Allergenkennzeichnung ist Pflicht: ab 1. September greifen in der Gastronomie die neuen Bestimmungen

Mi, 31.08.2016 - 11:19

Seit Dezember 2014 gilt für Lebensmittel EU-weit die verpflichtende Allergenkennzeichnung. Auch in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung müssen die Gäste über die in den Speisen enthaltenen Allergene informiert werden. In Südtirol müssen die Betriebe ab 1. September ein schriftliches Dokument auflegen haben und das Personal, welches mündliche Auskünfte erteilen kann, entsprechend instruieren.

Die verpflichtende Allergenkennzeichnung für Lebensmittel umfasst jene 14 Stoffe, welche am häufigsten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Sind diese in einem Lebensmittel oder einer Speise enthalten, müssen sie gekennzeichnet werden. Gesetzliche Grundlage dafür ist die so genannte EU-Lebensmittelinformationsverordnung (VO EG 1169/2011).

Zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zählen glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Dinkel), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die Kennzeichnungspflicht gilt sowohl für vorverpackte als auch für nicht vorverpackte Lebensmittel. Auf vorverpackten Lebensmitteln müssen die Allergene in der Zutatenliste gut erkennbar hervorgehoben werden, beispielsweise durch Fett- oder Kursivdruck.

Für die Allergenkennzeichnung von unverpackten Produkten, beispielsweise in der Gastronomie, sind die entsprechenden Vorgaben des italienischen Gesundheitsministeriums umzusetzen. Das vom Gesundheitsassessorat festgelegte Stichtdatum dafür ist der 1. September 2016. Die Informationspflicht gilt sowohl für Gastronomiebetriebe als auch für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Mensen usw.) und nicht zuletzt auch für Lebensmittelunternehmer und -unternehmerinnen, welche ihre Speisen auf zeitlich begrenzten Veranstaltungen anbieten.

Bereits bisher haben viele Gastwirte in der Speisekarte auf das Vorhandensein von Allergenen in allgemeiner Form hingewiesen und auf mündliche Auskünfte des Personals verwiesen. Ab 1. September muss die detaillierte Information über die enthaltenen Allergene in schriftlicher Form erfolgen, daraus muss eindeutig hervorgehen, welche Speisen welche Allergene enthalten. Diese Informationen können in der Speisekarte enthalten sein. Möglich ist aber auch, sie in einem anderen Dokument festzuhalten, beispielsweise in einem „Rezeptbuch“ oder „Zutatenbuch“ - wichtig ist, dass die schriftliche Dokumentation für die Gäste leicht zugänglich ist.

Zusätzlich kann das Personal in den Betrieben und Einrichtungen die Gäste mündlich informieren. Voraussetzung dafür ist, dass das Personal hinreichend instruiert wurde, diese „Unterweisung“ muss vom Personal schriftlich bestätigt werden.

Die Verbraucherzentrale Südtirol begrüßt die Umsetzung der Informationspflicht in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. „Für Personen, die an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, ist die Allergenkennzeichnung von großer Bedeutung. Schließlich bedeutet eine allergische Reaktion nicht nur ein bisschen Juckreiz oder Bauchschmerzen, sondern kann im schlimmsten Fall zu einem anaphylaktischen Schock mit Kreislaufversagen und tödlichen Folgen führen“, so Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Jedoch ist es mit der Information über die 14 häufigsten Allergene noch nicht getan. Auch in Hinblick auf eine Histaminintoleranz oder Fruktoseintoleranz zum Beispiel wünschen wir uns eine größere Sensibilität den Betroffenen gegenüber und eine bessere Information von Seiten des Personals.“