



Allergenkennzeichnung gemäß VO 1169/2011 (LMIV)

WORUM ES GEHT!

Mit 13. Dezember 2014 gilt die Anführung der kennzeichnungspflichtigen 14 Allergene, alle **unverpackten** Produkte betreffend, NUR bezogen auf allergene **ZUTATEN** im Produkt.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. glutenhaltiges Getreide | 8. Schalenfrüchte |
| 2. Krebstiere | 9. Sellerie |
| 3. Eier | 10. Senf |
| 4. Fisch | 11. Sesam |
| 5. Erdnüsse | 12. Sulfite |
| 6. Soja | 13. Lupine |
| 7. Milch & Laktose | 14. Weichtiere |

Bei den grau hinterlegten Allergenen handelt es sich um die relevantesten im schulschen Verpflegungsbereich.

Die verpflichtende Anführung der 14 Allergene gilt für alle Produkte, die offen (unverpackt) zum Verkauf angeboten werden. Damit gilt die Kennzeichnung ebenfalls für eine regelmäßige „Gesunden Jause“, in deren Rahmen Brote mit Aufstrich, Dips, Süßspeisen uvm. zum Kauf angeboten werden. In der Regel wird den Schulen eine **schriftliche Information** empfohlen, da dies zeitsparender, kostengünstiger und einfacher in der Umsetzung ist, als eine mündliche Allergeninformation.

AUSNAHMEN

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 "regelmäßige 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.

Ebenfalls ausgenommen von der Allergeninformation sind **selbstgebackene Geburtstagskuchen/-torten**, die von zu Hause in die Schule mitgegeben werden. Hier gilt ebenfalls die Ausnahme für **Privatpersonen**.

BEI BEDARF!

1. Kontaktaufnahme mit AVOS-Expertin
2. Terminvereinbarung
3. Besichtigung des Verpflegungsangebots vor Ort
4. gemeinsame Umsetzung der lückenlosen Kennzeichnung & Dokumentation

KOSTEN

Für die beratende Unterstützung bei der Umsetzung der Allergen Kennzeichnung fallen, im Rahmen des Fokus Ernährung, **keine** Kosten an.

HILFREICHE LINKS

- http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnenGesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Allergeninformationsverordnung_fuer_unverpackte_Lebensmittel#f0
- <https://www.wko.at/branchen/ooe/handel/markt-strassen-wanderhandel/Allergeninformation.html>

KONTAKT



AVOS – Prävention & Gesundheitsförderung
Sophie Waldmann, BEd.

Ernährungspädagogin
Elisabethstraße 2, 5020 Salzburg
+43 662 88 75 88 44, waldmann@avos.at
www.avos.at, www.gesundheitsalzburg.at