



Allergeninformation bei Lebensmitteln

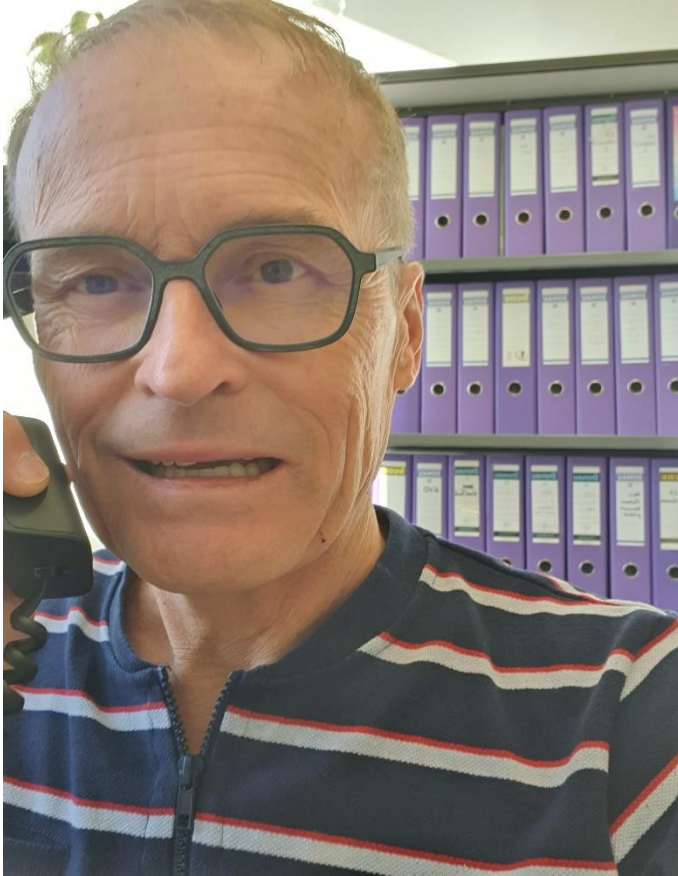
11. Aktion Saubere Hände 09.04.2025

Mag. Harald Truschner
Lebensmittelgutachter
ILV Kärnten

Institut für Lebensmittelsicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt

- Lebensmittel
- Wasser
- Badewasser
- Boden
- Veterinärmedizin
- Umwelt
- Abwassermonitoring





ILV Lebensmittelsicherheit

Harald Truschner

Lebensmittelgutachter

Tel. 05 0536 15290

lebensmittelproben@ktn.gv.at

Allergeninformation bei Lebensmitteln

- Was ist eine Allergie?
- Was ist eine Unverträglichkeit?
- Welche allergenen Stoffe gibt es?
- Welche Information über allergene Stoffe ist bei Lebensmitteln erforderlich?
- Wie funktioniert Allergeninformation bei verpackten Lebensmitteln?
- Wie funktioniert Allergeninformation bei offen angebotenen Lebensmitteln?



- Lebensmittelallergie

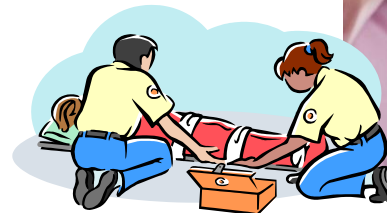
ist eine **erworbene** Unverträglichkeit auf ein Lebensmittel oder einen Lebensmittelbestandteil

- das **Immunsystem** ist beteiligt
- bei der Sensibilisierung werden Immunglobuline gebildet
- „überschießende Abwehrreaktion“
- ausgelöst durch Eiweiße in den Lebensmitteln

Was ist eine Allergie?

- Lebensmittelallergie

keine Abneigung, sondern eine Erkrankung!



Symptome bei Lebensmittelallergien

- **Haut**
Rötung, Ausschlag, Juckreiz, Schwellung
- **Schleimhaut im Mund und Rachen**
Entzündung
- **Magen-Darm-Trakt**
Entzündung, Erbrechen, Durchfall, Blähungen
- **Atmungsorgane**
Husten, Atemnot, Asthma, Verschleimung
- **Anaphylaktischer Schock**
Bewusstlosigkeit, Herz-Kreislaufstillstand

Symptome bei Lebensmittelallergien

- **treten schnell auf**

wenige Minuten bis 48 Stunden nach dem Verzehr

- **bereits Spuren des Allergens können ausreichen**

Was ist eine Unverträglichkeit?

- Unverträglichkeit = Intoleranz
- nichtallergische Lebensmittel-Unverträglichkeiten
- das Immunsystem ist **nicht** beteiligt
- Schwere der Symptome hängt von der **Dosis** ab
- ausgelöst durch unterschiedliche Bestandteile von Lebensmitteln

Wodurch werden Unverträglichkeiten ausgelöst?

- biogene Amine
- Schwefeldioxid und Sulfit
- Laktose (Milchzucker)
- Gluten (Klebereiweiß)
- Fructose (Fruchtzucker)
- ...

Symptome bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten

- **ähnlich wie bei Allergie**
- **Glutenunverträglichkeit (Zöliakie)**
Zerstörung der Dünndarmzotten
→ gestörte Nährstoffaufnahme
→ Mineralstoffmangel, Vitaminmangel, Eiweißmangel
→ Wachstums- und Hormonstörungen
- **Lactoseunverträglichkeit**
Durchfall, Blähung, Bauchschmerzen
- **Unverträglichkeit gegen Schwefeldioxid / Sulfite**
Schnupfen, Atemnot bei Asthmatikern

	Allergie	Unverträglichkeit
Häufigkeit	selten < 3%	häufig bis 15%
Immunreaktion	vorhanden	fehlt
vertragene Menge	Symptome schon bei kleinen Mengen	Beschwerden hängen von Dosis ab
Gefährdung	manchmal akut lebensbedrohlich	nicht akut lebensbedrohlich
Kreuzreaktionen	vorhanden (zum Beispiel Pollen)	fehlen

Welche Information über allergene Stoffe ist erforderlich?

- Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011
 - **14 Allergene** müssen auch bei loser Ware angegeben werden, wenn als **Zutat** verwendet

Lebensmittelinformationsverordnung

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

- für **verpackte** und **nicht vorverpackte** Lebensmittel gilt Informationspflicht für:
- alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die **Allergien und Unverträglichkeiten** auslösen

Was ist eine Zutat

- **Zutat:** alle Bestandteile eines Lebensmittels, die in der Rezeptur stehen bzw. einem Lebensmittel bewusst hinzugefügt werden (auch Bestandteile der verwendeten Zutaten)
- Kreuzkontaminationen sind keine Zutat!

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011
 - Anhang II
 - Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾;

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich **Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut** oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

kein Gluten enthalten

- Reis
- Mais
- Hirse
- Amaranth
- Buchweizen
- ...



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Krebstiere**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



KREBSTIERE-
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- Krebse und Krabben
- Hummer
- Langusten
- Garnelen
- Shrimps
- Surimi
- ...



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Eier**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



EIER VON GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Fische**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Erdnüsse**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Sojabohnen**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Sojaerzeugnisse

- Sojasauce
- Miso
- Tofu
- Tempeh
- Sojamilch
- Sojalecithin
- ...



SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Milch
und daraus gewonnene
Erzeugnisse
einschließlich Laktose



MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Milcherzeugnisse

- Käse
- Butter
- Jogurt
- Molke
- Rahm
- Laktose (Milchzucker)
- ...



MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Schalenfrüchte

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Kaschunüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamia- oder Queenslandnüsse
- sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Sellerie**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SELLERIE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Senf**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SENF UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Sesamsamen**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



SESAMSAMEN
UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Schwefeldioxid und Sulphite**

in Konzentrationen
von mehr als
10 mg/kg oder 10 mg/l



SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Lupinen**
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



LUPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Weichtiere** (= Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse



WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

- **Schnecken**
Abalone, Meerohren, Seeohren, Weinbergschnecken...
- **Muscheln**
Austern, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln...
- **Tintenfische**
Kalamari, Oktopus, Sepia...
- **Surimiprodukte**



WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND DARAUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE

zusätzlich Information über Süßungsmittel

- **Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz**

„Enthält eine Phenylalaninquelle“

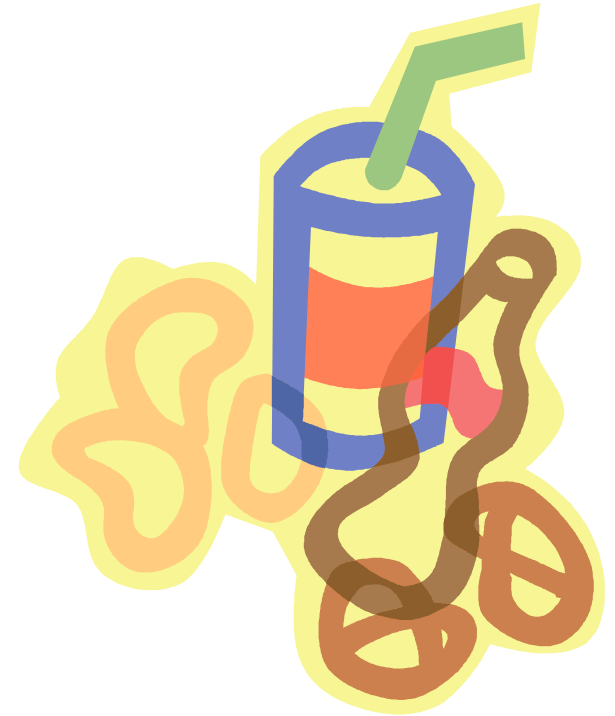
- **mehr als 10% Zuckeraustauschstoffe**

mehrwertige Alkohole Sorbit, Mannit, Lactit, Xylit...

„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Wo sind Süßungsmittel enthalten?

- Leichtgetränke
- Zuckerreduzierte Lebensmittel
- Zuckerfreie Lebensmittel
- Diabetikerlebensmittel
- ...



Welche Information über allergene Stoffe ist erforderlich?

- Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011
 - **14 Hauptallergene** müssen bei **verpackten** und **auch bei lose abgegebenen** Lebensmitteln angegeben werden, wenn als **Zutat** verwendet

woher kommen die Informationen über Allergene – Kette der Weitergabe

- Rezeptur
- Etiketten
- Begleitpapiere
- Produktspezifikationen

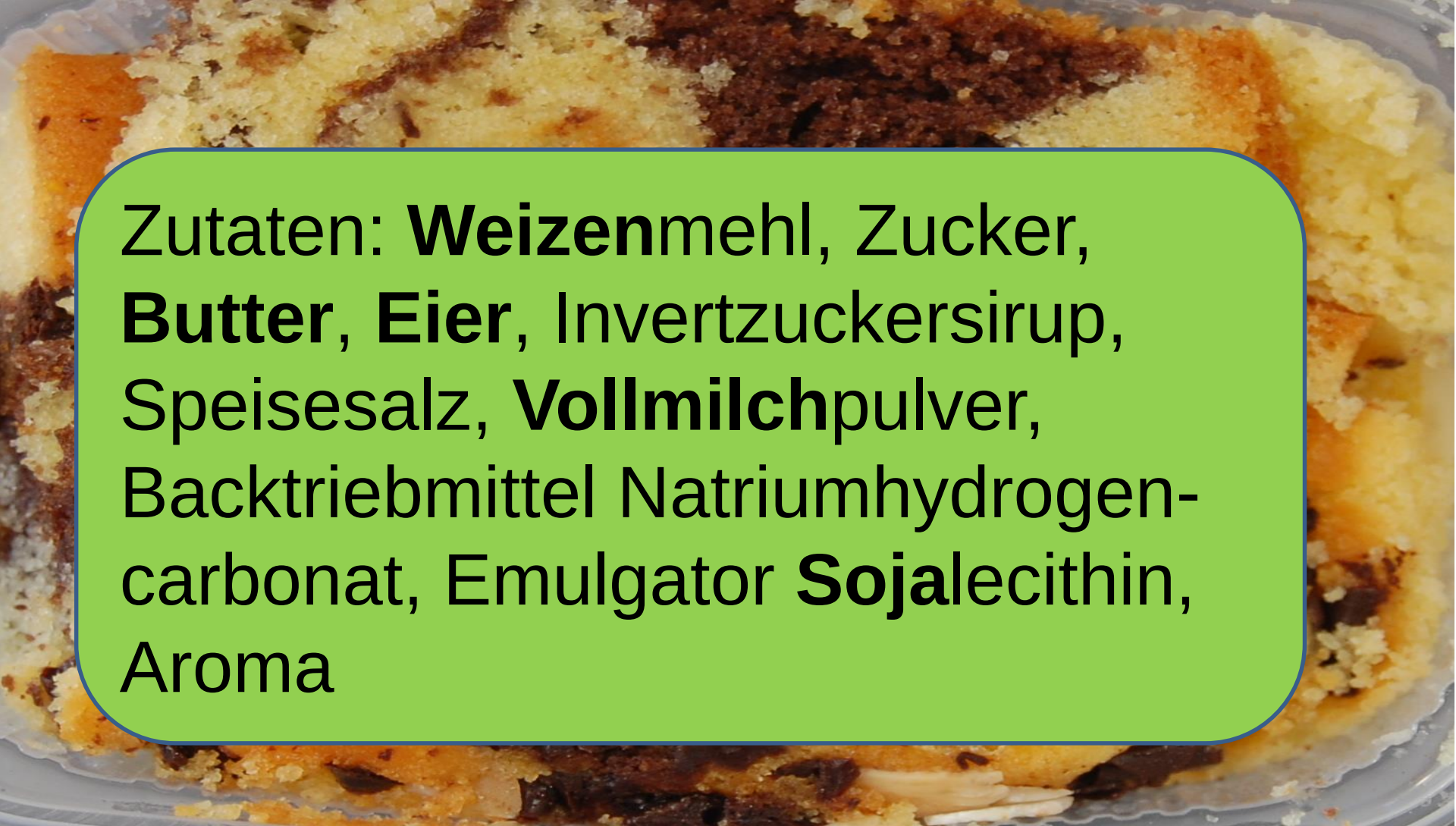
Probleme bei der Allergeninformation

- **Allergenmanagement**
- ACHTUNG bei Rezepturänderung!
- ACHTUNG bei Rohstoffänderung!
- ACHTUNG bei Rework!
- ACHTUNG Kreuzkontamination

Verpackte Lebensmittel

Etikett / Zutaten

LAND  KÄRNTEN

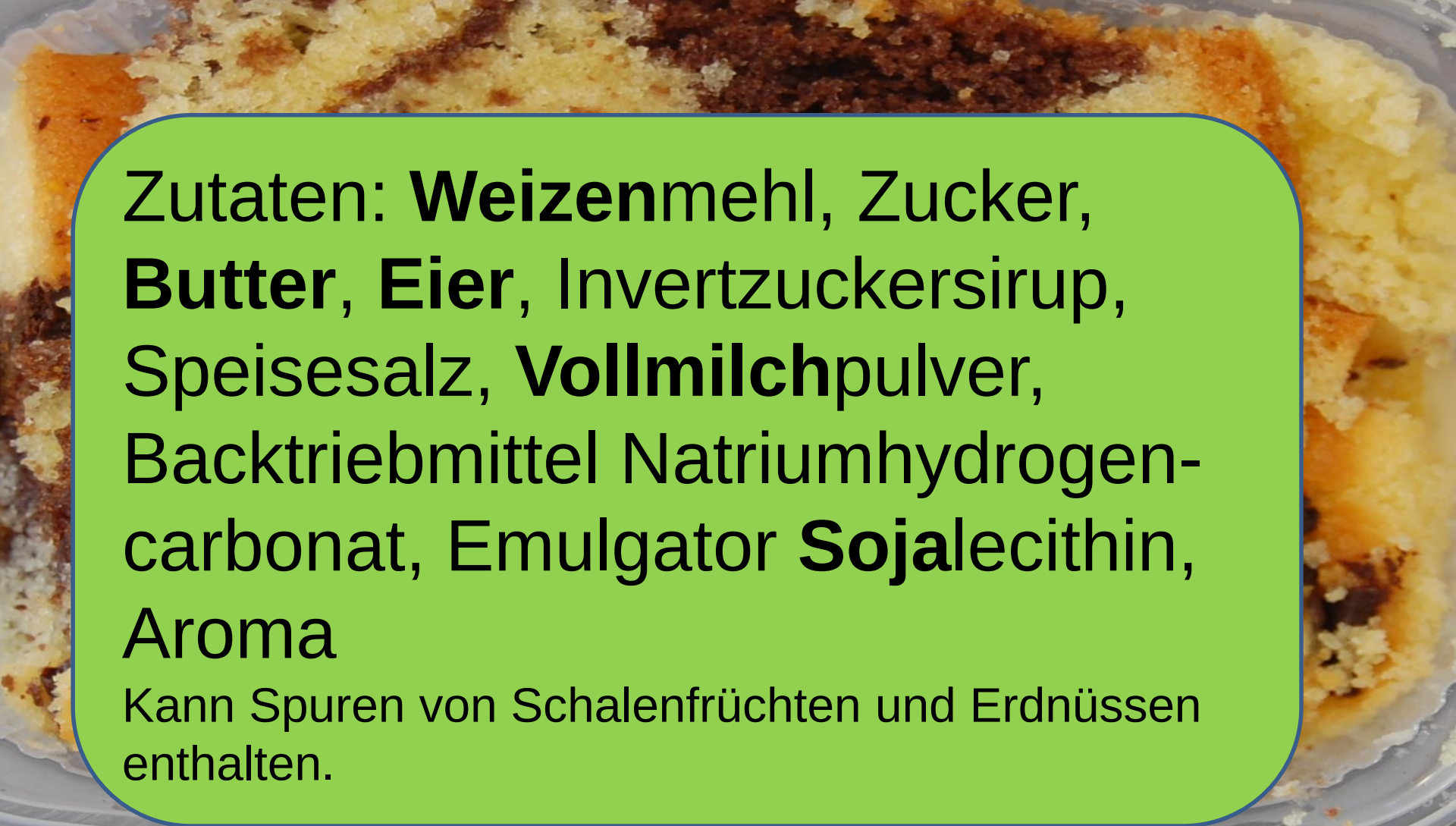


Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker,
Butter, **Eier**, Invertzuckersirup,
Speisesalz, **Vollmilchpulver**,
Backtriebmittel Natriumhydrogen-
carbonat, Emulgator **Sojalecithin**,
Aroma

Verpackte Lebensmittel

Etikett / Zutaten

LAND  KÄRNTEN



Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Butter**, **Eier**, Invertzuckersirup, Speisesalz, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Emulgator **Sojalecithin**, Aroma

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Verpackte Lebensmittel

Etikett / Zutaten

LAND  KÄRNTEN

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Butter**, **Eier**, Invertzuckersirup, Speisesalz, **Vollmilchpulver**, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Emulgator **Sojalecithin**, Aroma

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

P
f
l
i
c
h
t
a
n
g
a
b
e

freiwillige Angabe / Kreuzkontaminationen

Welche Information über allergene Stoffe ist bei lose, unverpackt abgegebenen Lebensmitteln erforderlich?

- Allergeninformationsverordnung
BGBl. II Nr. 175/2014

→ **14 Hauptallergene** müssen auch bei lose abgegebenen, unverpackten Lebensmitteln angegeben werden, wenn als **Zutat** verwendet

Welche Information über allergene Stoffe ist bei lose, unverpackt abgegebenen Lebensmitteln erforderlich?

- leicht zugänglich
- an gut sichtbarer Stelle
- deutlich lesbar
- kann auch mündlich durch geschulte Personen erfolgen

Information über allergene Stoffe bei lose, unverpackt abgegebenen Lebensmitteln

beispielsweise in der Speisekarte

Semmel, Mölltaler Roggenbrot oder Croissant
nach Wahl (2 Stück)
Dazu Butter, hausgemachte Marmelade
und eine Tasse heißes, schwarzes Gold
(Kaffee, Tee oder Schokolade)
(enthält glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch oder
Laktose, Sesam)

Grand Cuvée
(BF-210-StL)
Gernot Moser, Gols
1/8 € 3,10

Enthält Sulfite



mündliche Information über allergene Stoffe
ist bei lose, unverpackt abgegebenen
Lebensmitteln auch möglich

LAND  KÄRNTEN



Lieber Gast, Informationen über
Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten
Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!*

* gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO
BGBl. II Nr. 175/2014



„frei von...“



- freiwillige Angabe
- spezifisch rechtlich definiert nur für **„glutenfrei“**
„Geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“
„Geeignet für Menschen mit Zöliakie“
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014
über die Anforderungen an die Bereitstellung
von Informationen für Verbraucher über das
Nichtvorhandensein oder das reduzierte
Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln
- **„glutenfrei“** = höchstens 20 mg/kg
„sehr geringer Glutengehalt“ = höchstens 100 mg/kg



- Kuhmilch und Eiweißallergiker hat verpacktes veganes Speiseeis gegessen und allergische Reaktion erlitten
- auf der Verpackung befindet sich auch der Hinweis „Kann Spuren von Eiern, Milch und Schalenfrüchten enthalten“
- in Proben des Lebensmittels wurden vom ILV Kärnten beträchtliche Mengen von Milcheiweiß, Laktose und Ei-Eiweiß gefunden
- **die verantwortliche Person im Herstellerbetrieb muss die Rezeptur und die Allergenmanagementmassnahmen im Betrieb überprüfen um Kontaminationen hintanzuhalten**



Was ist wichtig?

- Allergiker brauchen klare Informationen
- Spurenhinweis $\neq$ Zutaten
- freiwillige Angaben wie „frei von...“
nur bei erhöhter Sorgfalt der Unternehmen
- bei Verdacht Prüfung von Lebensmitteln



**Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit**