



# Leitlinie

für die Personalschulung über die Allergeninformation  
im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014

Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage der Kundin/des Kunden bzw. Gastes weitergegeben, hat die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeiten diese Auskunft im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten allergenen Stoffen gegeben werden kann.

## **1 Schulungspflichtige Personen**

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr/ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandelt. Das kann auch die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer selbst sein. Gegebenenfalls können auch mehrere Personen bestimmt werden.

Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von Kundinnen/Kunden bzw. Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, sind schulungspflichtig.

## **2 Schulungsthemen**

Die Inhalte der Schulungen müssen auf das jeweilige Aufgabengebiet abgestellt sein und umfassen:

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese)
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

## **3 Häufigkeit**

Jede schulungspflichtige Person hat die Schulung mindestens alle 3 Jahre zu wiederholen.

## **4 Durchführung der Schulungen**

Die Schulungen können durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Expertinnen/Experten durchgeführt werden. Expertinnen/Experten müssen über entsprechendes Fachwissen zu den im Pkt. 2 festgelegten Themen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

## **5 Schulungsnachweis**

Die Lebensmittelunternehmerin/der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihm beauftragte Person hat dafür Sorge zu tragen, dass Nachweise über die erfolgten Schulungen im Betrieb aufliegen und mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden. Die Dokumentation kann analog zur Leitlinie Personalschulung durchgeführt werden.