

9992/J XXV. GP

Eingelangt am 19.07.2016

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

der Abgeordneten **Steinbichler**

Kolleginnen und Kollegen

an die **Bundesministerin für Gesundheit und Frauen**

betreffend „**Gesetzliche Sicherheit für die Wirte bei einer mündlichen Allergeninformation**“

Mit Inkrafttreten der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wurde die Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auf sogenannte „lose Ware“ eingeführt. Nach der Meinung der EU-Kommission ist diese Information grundsätzlich schriftlich an den Kunden weiterzugeben. Die Kommission erlaubt den Mitgliedstaaten im Rahmen der innerstaatlichen Umsetzung auch andere Möglichkeiten der Informationsweitergabe. Österreich hat bei der Umsetzung der Allergen-Verordnung einen eigenen Weg gefunden und bietet eine Wahlmöglichkeit (schriftliche oder mündliche Information) an.

Dabei wurden einige Auflagen für die mündliche Informationspflicht festgelegt:

Die Allergeninformation darf mündlich nur durch geschultes Personal erfolgen, sofern der Gast an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Information auf Nachfrage mündlich erhältlich ist.

Das heißt, im Betrieb muss immer ein Mitarbeiter sein, der die Gäste über Allergene aufklären kann und diese Person muss alle drei Jahre an einer neuen Schulungsmaßnahme teilnehmen.¹ Schulungen können durch interne (z.B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Experten durchgeführt werden. Die

¹ http://bmq.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Allergeninformationsverordnung_fuer_unverpackte_Lebensmittel#f11

Personen, die diese Schulungen durchführen, müssen über entsprechendes Fachwissen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

Im Betrieb muss das Nachschlagen der Schulungsnachweise und der Unterlagen (schriftliche Unterlagen über die 14 Hauptallergene in den Speisen für die bereits geschulten Mitarbeiter), auf die sich die mündliche Allergeninformation stützt, jederzeit ermöglicht sein. Dies wird von Seiten der Lebensmittelinspektion kontrolliert.

Die Betriebe sind für eine Nichtinformation bzw. Falschinformation auch zivilrechtlich haftbar. Die Haftungsfolgen für den Gastwirt (Verletzung eines Schutzgesetzes) sind im äußersten Fall auch Schadenersatzansprüche aus dem Bewirtungsvertrag bzw. nach dem Produkthaftungsgesetz, sofern der Geschädigte einen Kausalzusammenhang zwischen der rechtswidrigen Falsch- bzw. Nichtinformation und dem Eintritt eines Schadens nachweisen kann.

Vorsichtig muss der Zuständige für die mündliche Allergeninformation bei den Fragen des Gastes sein. So darf er nicht einfach zustimmen, falls der Guest fragt, z.B. ob ein Gericht "frei von" bestimmten Allergenen ist, oder „ohne Allergen XY“, bzw. „keine Spuren von XY hat“, da eine derartige Zusicherung als Garantiezusage gilt, auf die sich der Guest auch verlassen können muss. Deswegen muss er genau auf seine Antwort achten und nur auf bestimmte Formulierungen ausweichen (Das Personal sollte nur von Zutaten, nicht von Spuren oder sogar von „allergenfrei“ reden, um Missverständnisse bzw. Rechtsfolgen vorzubeugen.).

Diese Vorgehensweise wirft Fragen auf - vor allem was die Beweisbarkeit der mündlichen Information betrifft und die möglichen Folgen, wenn man diese nicht nachweisen kann.

Die unterfertigten Abgeordneten richten daher an die **Frau Bundesministerin für Gesundheit und Frauen** nachstehende

Anfrage

1. Wie werden Sie Wirte, die mündlich über Allergene informieren, rechtlich besser schützen bzw. welche diesbezüglichen Maßnahmen werden Sie setzen?
 - a. Wie viele Anzeigen gegen Wirte gab es bis dato?
2. Wer hat die Beweislast über die erfolgte Allergeninformation, wenn sich der Betrieb für eine mündliche Information entschieden hat?
3. Ist ein schriftlicher Hinweis „Wir informieren Sie gerne über die Allergene in unseren Gerichten“ Beweis genug, dass der Wirt seiner Informationspflicht nachgegangen ist?
 - a. Wenn nicht, in welcher Form soll der Wirt den Beweis erbringen?

4. Wie ist der Schulungsnachweis zu erbringen, wenn ein Betrieb selbst schult?
5. Was passiert, falls die Person, die die mündliche Allergeninformation gibt, unerwartet verhindert ist (z.B. Krankheit, Todesfall, usw.)?
 - a. Muss der Betrieb in so einem Fall zusperren, bis eine andere geschulte Person zur Verfügung steht?
 - b. Darf der Betrieb kurzfristig ohne geschulte Person geführt werden? Fall ja, auf welcher gesetzlichen Grundlage?
6. Gibt es die Möglichkeit einer Kombination der schriftlichen und mündlichen Kennzeichnung? (Z.B. die schriftliche Allergeninformation auf der Karte wird durch eine mündliche Allergeninformation bei Tagesmenü ergänzt.)
7. Wie wird im Falle einer internen Schulung überprüft, ob eine Person die Fähigkeit hat Schulungsinhalte zu vermitteln?