

# Lebensmittelinformationsverordnung

## Mitarbeiterschulung im Sinne der Allergeninformationsverordnung



# PERSONALSCHULUNG ÜBER DIE ALLERGENINFORMATION IM SINNE DER ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

Ab 13. Dezember 2014 tritt die viel diskutierte Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) in Kraft. Damit verbunden ist eine verpflichtende Allergeninformation nunmehr auch für **unverpackte** Lebensmittel über die rezepturmäßige Verwendung der 14 Hauptallergene.

KonsumentInnen/Tischgäste haben das Recht, darüber informiert zu werden, in schriftlicher oder mündlicher Form. Die Auskunft darüber darf nur durch geschultes Personal erfolgen. In der Leitlinie ist definiert, dass die Schulung durch interne oder externe ExpertInnen alle 3 Jahre durchgeführt werden muss.

## SEMINARINHALTE:

- 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

Der Schulungsnachweis hat im Betrieb aufzuliegen und muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden. Die Dokumentation kann analog zur Leitlinie Personalschulung durchgeführt werden.

## TRAINERIN:

**Sabine Begsteiger**, Diätologin



## TÄTIGKEITSFELD:

- Ärzte-Gemeinschaft für med.-techn. Einrichtungen als Diätologin
- Lehrtätigkeit an der Schule für Sozialbetreuungsberufe/Altenarbeit Haag in Ernährung, Diätetik und Aktivierung
- Veranstaltungsorganisatorin und Diätologin im Seniorenzentrum Haag
- Vorträge, z.B. über gesunde Ernährung von Erwachsenen und Kinder, Stoffwechselproblemen, Diabetes, Osteoporose, Seniorenernährung
- Selbstständige Beratungstätigkeiten in der eigenen Praxis
- WIFI – Schulungen zum geriatrisch geschulten Koch

## ZIELGRUPPE:

Chefs und Mitarbeiter in Küche und Service

## ALLGEMEINE RAHMENBEDINGUNGEN:

**Dauer:** 3 Stunden (= 4 Trainingseinheiten)

**Termin:** nach Vereinbarung

**Ort:** vor Ort in Ihrem Betrieb



## IHR DIREKTER ANSPRECHPARTNER:

Sie haben Fragen zum Thema „So werden Sie gefunden“ des WIFI-FIT? Sie möchten mehr wissen über ein Training für Ihr Team, das punktgenau auf Ihre Anforderungen hin ausgerichtet ist? Ich freue mich auf ein Gespräch mit Ihnen:

**DI Günter Znidersic**, Produktmanager



## WIFI Firmen-Intern-Training

Wiener Straße 150, 4021 Linz

Tel.: +43 (0)5 - 70 00 - 73 52

Mobil: +43 (0) 664 / 333 98 45

Fax: +43 (0)5 - 70 00 - 73 59

E-Mail: [guenter.znidersic@wifi-fit.at](mailto:guenter.znidersic@wifi-fit.at)

[www.wifi-fit.at](http://www.wifi-fit.at)