



Allergien?

Na danke schön ...

Na danke!

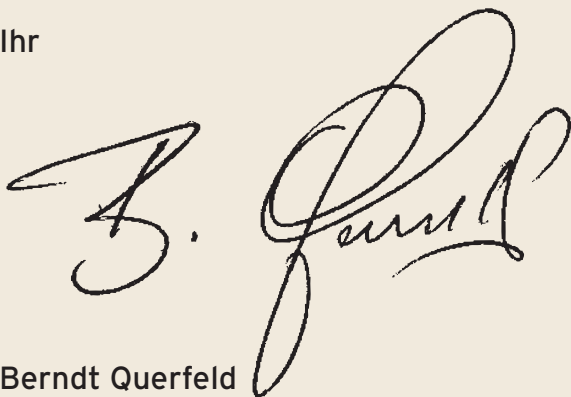
Werden sich jetzt viele von Ihnen denken.

„Ab 13. Dezember hab ich auch noch die Allergenverordnung am Hals.“

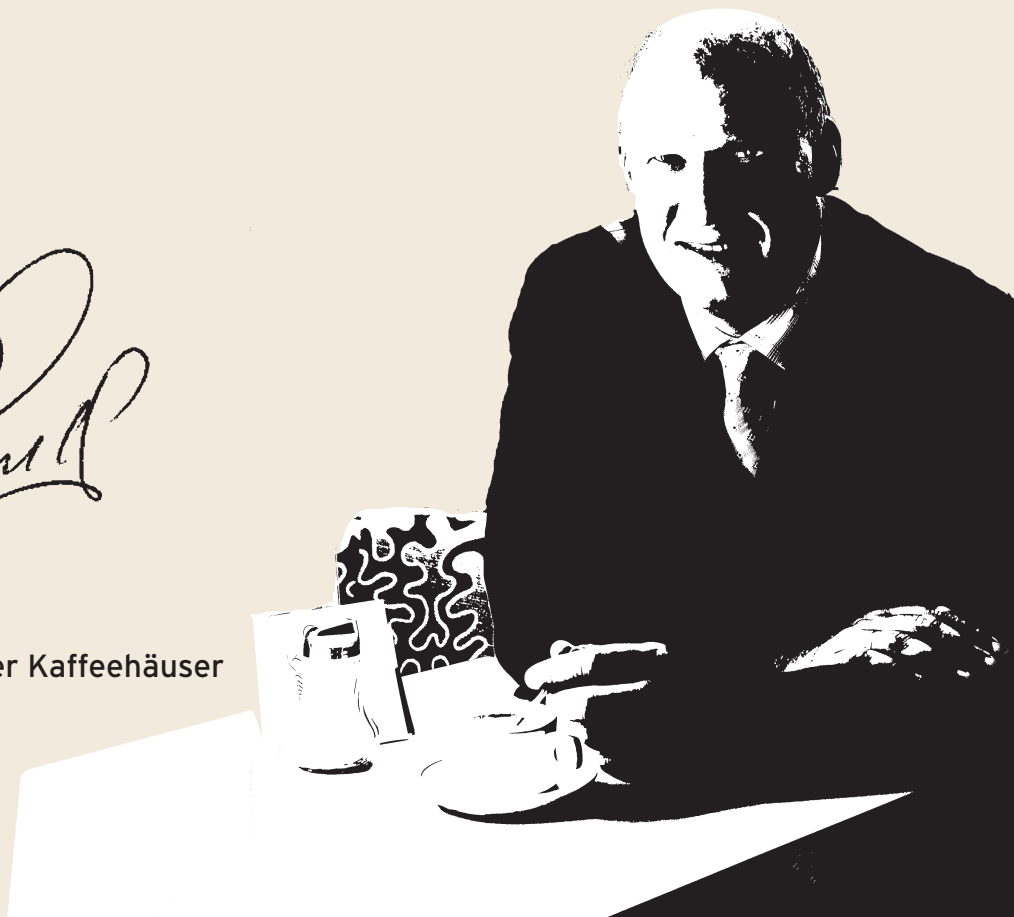
Auch wenn wir alle mit dieser G'schicht wenig Freude haben, gibt es einen Lichtblick:

Wenn Sie ein paar richtige Maßnahmen setzen, haben Sie alles im Griff!

Ihr



Berndt Querfeld
Obmann Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser



Na bitte!

Es ist nicht so kompliziert, wie es klingt. Und es ist ein Service an Ihren Kunden. Schließlich ist es für Sie auch nicht lustig, wenn ein Gast in Ihrem Café oder Espresso blau anläuft, durchs Lokal taumelt und verzweifelt nach Luft ringt.

Faktum ist:

Es gibt viele Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Und darüber hinaus eine kleine Gruppe, die schwere Allergiker sind und bei denen es wirklich um Leben und Tod gehen kann. Es macht also Sinn, Ihre Kunden schriftlich oder mündlich zu informieren.

Eigentlich ist es ganz einfach ...



Einfach Chefsache.

Wer in Ihrer Küche der Chef ist,
der muss für die Allergen-Kennzeichnung
verantwortlich sein.

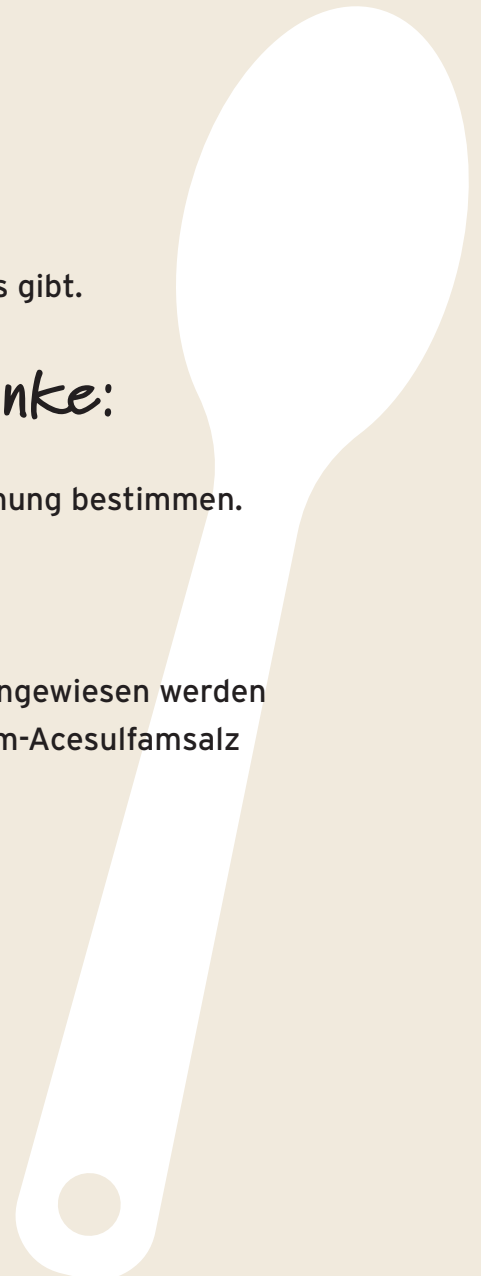
Denn:

- Er oder sie kauft ein
- Stellt die Speisekarte zusammen
- Bestimmt, welche Tagesspeisen bzw. welche Tageskarte es gibt.

Chefsache sind auch die Getränke:

Hier muss der Chef oder die Chefin die Allergen-Kennzeichnung bestimmen.

- Beim Wein sind es meist die Sulfite
- Beim Bier sind es hauptsächlich Gluten und Sulfite
- Bei allen „weißen“ Kaffees muss natürlich auf die Milch hingewiesen werden
- Bei Softdrinks das Süßungsmittel Aspartam bzw. Aspartam-Acesulfamsalz



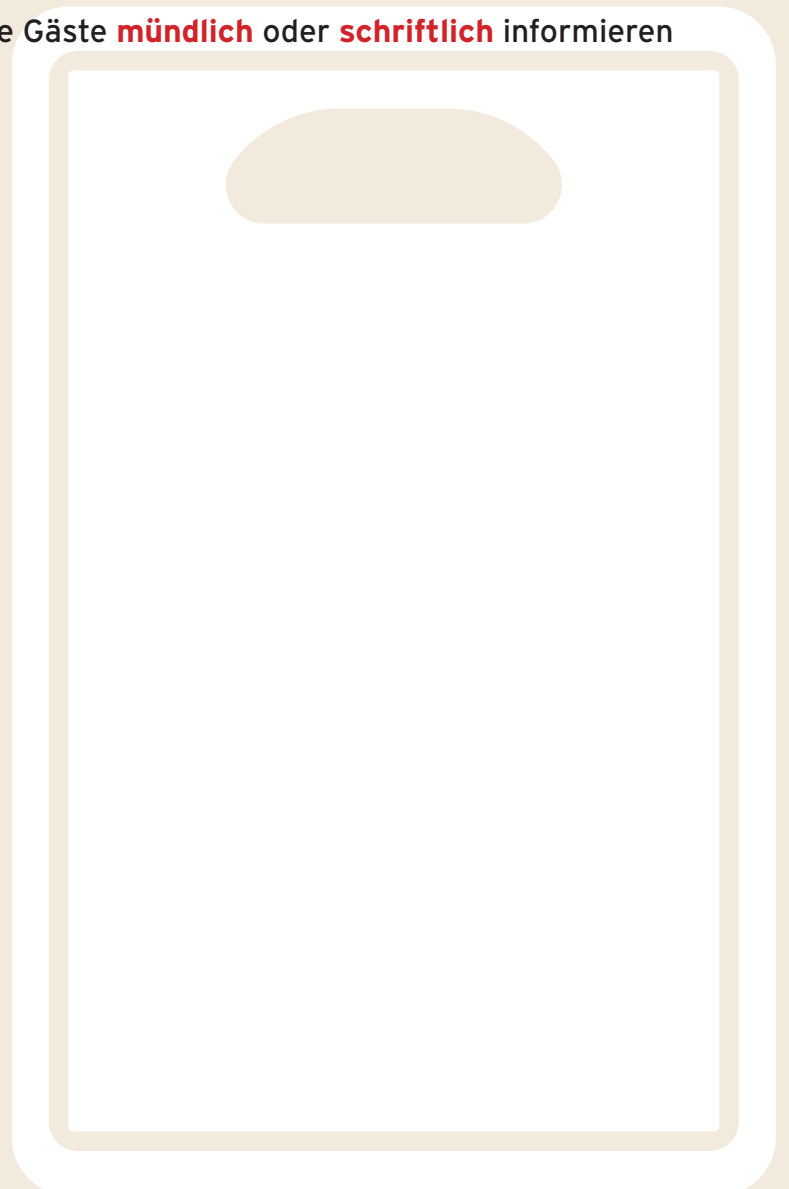
Chef, wie gemmmas an?

WICHTIG:

Sie müssen von allen Ihren Speisen und Getränken eine **schriftliche Dokumentation** „im Ladel“ haben. Daraus geht hervor, welche Allergene in Ihren Zutaten zu finden sind (Muster für Dokumentationsblätter finden Sie am Ende des Folders).

Dann entscheiden Sie sich, ob Sie Ihre Gäste **mündlich** oder **schriftlich** informieren möchten.

mehr Informationen auch unter allergeninfo.at



Wie informiere ich schriftlich?

- am einfachsten direkt in der **Speise- und Getränkekarte**.

Unser Rat:

- Verfassen Sie für Ihre Standard- und Tagesgerichte eine **Zutatenliste**. Hier schreibt der Küchenchef/die Küchenchefin alle Zutaten zusammen, die für die Gerichte verwendet werden. Daraus ergeben sich die jeweils auszuweisenden Allergene für das betreffende Gericht.
- In Ihrer **Standardkarte** schreiben Sie zu jedem Gericht die Allergen-Infos. Dies kann entweder mittels Kennzeichnung durch Buchstaben (A, B, C...) und zugehörigen Fußnoten/Legende, oder als Auflistung gleich unter den Speisen erfolgen. Egal wie Sie kennzeichnen, es muss immer der Hinweis „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ angeführt werden.
Achtung: Es ist der offizielle Buchstabencode, wie in diesem Heft angeführt, zu verwenden (A für glutenhaltiges Getreide, ...).
- In Ihrer **Tageskarte** gelten die selben Regeln wie in der Standardkarte! Denn: Für das gesamte Angebot besteht Informationsverpflichtung.
- Für Ihre **Getränkekarte** gilt das Gleiche wie bei der Speisekarte.

Beispiele, wie die Gestaltung Ihrer Karten aussehen könnte, finden Sie auf den letzten Seiten dieser Broschüre.

- Sie können die Allergeninformation selbstverständlich auch in Form von Aushängen oder auf Theken- oder Tischaufstellern, auf Informationsblättern oder auch elektronisch zur Verfügung stellen (Tablets, Smartphones, QR -Code, ...).
Achtung: In jedem Fall ist darauf zu achten, dass Buchstabencode und zugehörige Erklärung so nahe beieinander liegen, sodass eine zeitgleiche Information bei der Bestellung möglich ist.

Unser Tipp:

1 Standardkarte mit darin enthaltener Allergeninformation

für Standardgerichte und Getränke.

Die verfassen Sie 1x und dann is a Ruah!

1 Tageskarte mit darin enthaltener Allergeninformation

für das Tagesangebot

Diese wird täglich neu erstellt.

WICHTIG:

Das gesamte Angebot, sämtliche Speisen und Getränke müssen erfasst werden, also auch z.B.

- Specials
- Tagesmenüs
- Saisonangebote
- mündliche Empfehlungen

usw.



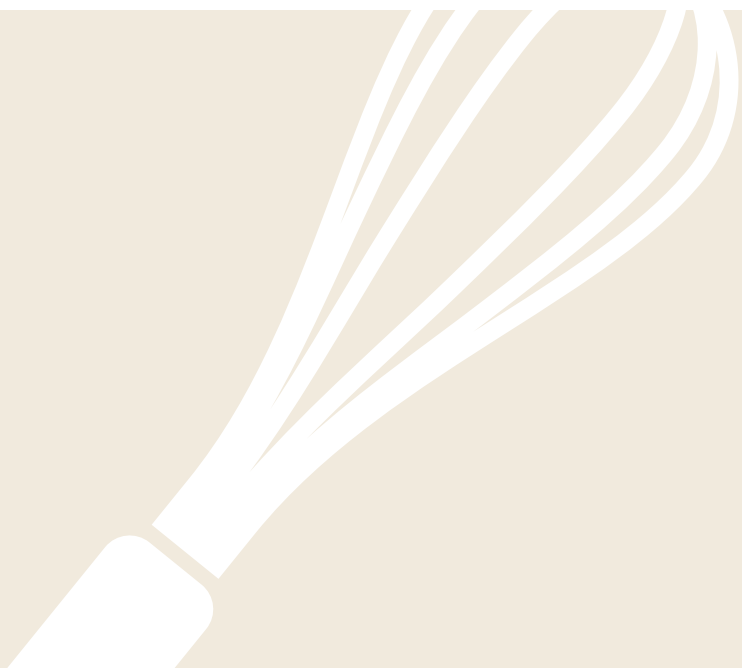
Allergenkarte

Sonst noch was?

Zu Ihrer Absicherung im Hinblick auf allfällige Haftungsansprüche, sollten Sie folgende drei Textblöcke in allen Ihren Speise- und Getränkekarten mit Allergeninformation anführen:

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



„Ich mach das alles nur mündlich!“

Das ist absolut ok.

Folgende Dinge müssen Sie beachten:

- Sie müssen Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sehr gut schulen.
- Die Schulung muss durch einen Allergen-Fachmann in Ihrem Betrieb oder durch eine externe Stelle (AGES oder WKO) durchgeführt werden. Allergenfachmann ist entweder der Chef, Standortleiter, Geschäftsführer, Küchenchef, Serviceleiter, ... der oder die sich mit dem Thema Allergene und Allergenverordnung vertraut gemacht haben. Sie haben somit das Fachwissen, andere Personen über dieses Thema zu schulen.
- Die Schulung muss für jeden Mitarbeiter schriftlich dokumentiert sein, im Betrieb aufliegen und alle 3 Jahre wiederholt werden.
- Es muss immer ein(e) geschulte(r) Mitarbeiter(in) als kompetente **Ansprechperson** während der Betriebszeit anwesend sein.
- Sie benötigen folgenden schriftlichen Hinweis in der Speisekarte bzw. an gut sichtbarer Stelle im Lokal: „Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“
- **Achtung!**
Der oder die geschulte Mitarbeiter(in) darf sich die Allergen-Infos nicht aus den Fingern saugen. **Es muss für jede Speise und jedes Getränk eine schriftliche Liste der Zutaten beziehungsweise der enthaltenen Allergene geben.**

Diese Bestimmung ist ein bisschen wie beim „Mensch-ergere-dich-nicht-Spiel“. Man muss zurück an den Start und erst recht wieder eigene Allergen-Karten verfassen.

Deshalb empfehlen wir die schriftliche Vorgangsweise.



Was ist mit den Halbfertig- und Fertigprodukten?

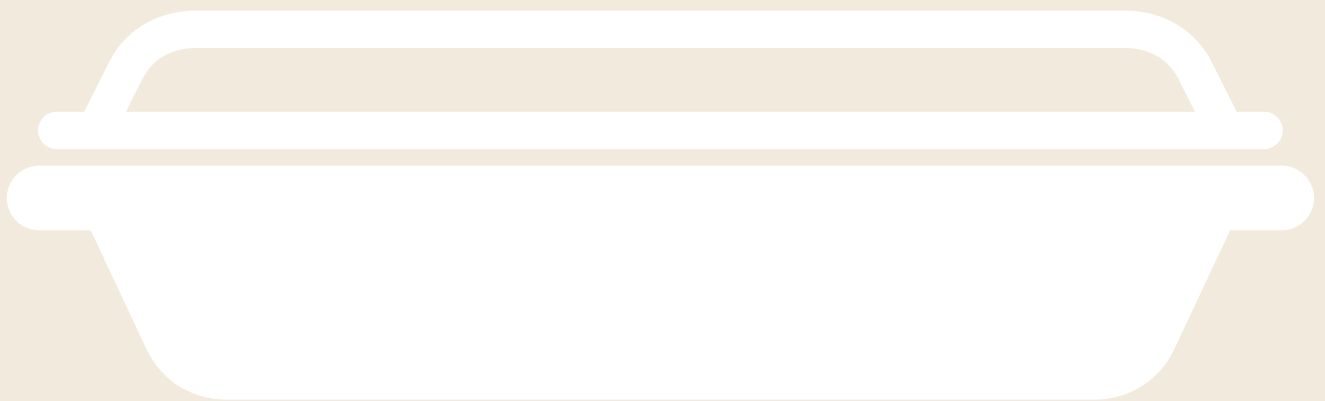
Das ist watsch'n einfach!

Da müssen die Hersteller auf der Verpackung* fett oder unterstrichen alle enthaltenen Allergene anführen. **Die brauchen Sie nur abzuschreiben!**

Bei unverpackten Lebensmitteln müssen die Allergene auf den Produktinformationsblättern für Weiterverarbeitende angeführt sein.

Denn: Laut Gesetz sind Sie nur verpflichtet jene Informationen weiterzugeben, die Sie selbst vom Lieferanten erhalten haben!

* Achtung! Das gilt auch für Saucen wie z.B. Worcestershire Sauce, Gewürzmischung oder Suppenpulver, etc.



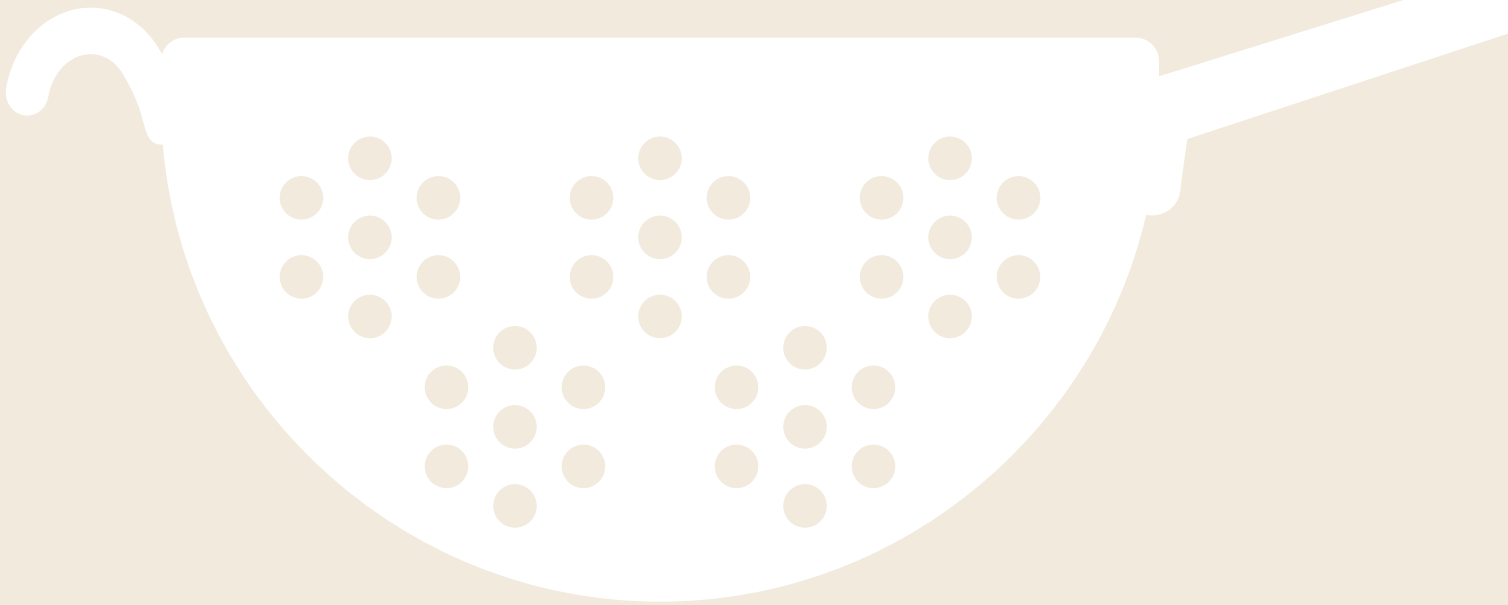
Apropos Spuren ...

Spuren können Ihnen wurscht sein!

Denn laut Gesetz gelten sie nicht als Zutaten.

Sie sind **nur für Zutaten** verantwortlich!

Jedoch: in Beachtung der guten Hygienepraxis sind Kreuzkontaminationen so gut als möglich zu vermeiden!






Die 14 Quälgeister ...

Allergene quälen Menschen. Das ist so.
Im Kaffeehaus, Café-Restaurant
bzw. Espresso müssen Sie folgende
14 Quälgeister, die sich Ihnen in Form
von Zutaten präsentieren, kennzeichnen:







Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen

ALLERGIE-AUSLÖSER Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
<p>A</p> <p>GLUTEN-HALTIGES GETREIDE</p> 	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	<p>Zöliakie: Gluten aus allen nebenstehenden Getreidesorten und Erzeugnissen daraus müssen gemieden werden</p> <p>Allergie: hauptsächlich Weizenallergie ist relevant</p>
<p>B</p> <p>KREBSTIERE</p> 	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	Krebstiere und Weichtiere enthalten den gleichen Allergieauslöser und sind daher zu meiden <p>Achtung: bei asiatischen Gerichten</p>
<p>C</p> <p>EI</p> 	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrier- und pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplex)	<p>Achtung: bei glasierten Backwaren</p>

ALLERGIE-AUSLÖSER	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
<p>D FISCH</p> 	<p>Alle Fischarten, Kaviar</p>	<p>Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste</p>	<p>Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato</p>	<p>Auch Fischgeruch und -dämpfe können im Einzelfall bei hochgradigen Allergikern zu Beschwerden führen, daher ggf. Fischallergiker nicht in die Nähe zur Küche platzieren. Kontamination z.B. durch gleiches Frittierfett vermeiden</p>
<p>E ERDNUSS</p> 	<p>Alle Erdnussorten</p>	<p>Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl</p>	<p>Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierte Speisen (Pommes Frites)</p>	<p>Kontaminationsgefahr bei kalt gepressten Ölen, bei Verwendung von gleichem Frittierfett, bei asiatischen und vegetarischen Gerichten Achtung: Erdnüsse haben ein sehr hohes allergisches Potential, allergische Reaktionen sind hier am gefährlichsten</p>
<p>F SOJA</p> 	<p>Alle Sorten von Sojabohnen</p>	<p>Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba</p>	<p>Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art</p>	<p>Unbedenklich: raffiniertes Sojaöl, E 497b thermo oxidiertes Sojaöl Achtung: bei asiatischen Gerichten</p>

ALLERGIE-AUSLÖSER	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
<p>G</p> <p>MILCH ODER LAKTOSE</p> 	<p>Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel</p>	<p>Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz</p>	<p>Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, KarameLL, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese</p>	<p>Unbedenklich: Milchsäure, Lactit, Laktat</p>
<p>H</p> <p>SCHALENFRÜCHTE</p> 	<p>Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse</p>	<p>Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle</p>	<p>Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee</p>	<p>Achtung: Erdnüsse sind keine Nüsse, sondern Hülsenfrüchte. Selten allergieauslösend und nicht deklarationspflichtig: Muskatnuss, Kokosnuss, Pinienkerne</p>
<p>L</p> <p>SELLERIE</p> 	<p>Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie</p>	<p>Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz</p>	<p>Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)</p>	<p>Sellerie ist als Gewürz weit verbreitet. Ersatz für Knollensellerie: Petersilienwurzel, für Selleriegewürz: Liebstöckel</p>

ALLERGIE-AUSLÖSER Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
<p>M SENF</p> 	<p>Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen</p>	<p>Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken</p>	
<p>N SESAM</p> 	<p>Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl</p>	<p>Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p>	<p>Achtung: bei asiatischen, türkischen, orientalischen und vegetarischen Gerichten</p>
<p>P LUPINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)</p> 	<p>Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen</p>	<p>Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze</p>	<p>Achtung: Lupine wird als Ersatz für Soja eingesetzt und kommt häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z.B. glutenfreien Brot vor)</p>
<p>O SULFITE</p> 	<p>Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier</p>	<p>Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch</p>	

ALLERGIE-AUSLÖSER	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmitteln diese Stoffe hauptsächlich vorkommen (Beispiele)	Worauf ist besonders zu achten
R WEICHTIERE 	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate, Wein, Essig	

Plus: Information über Süßungsmittel

- bei Lebensmitteln, die **Aspartam** bzw. **Aspartam-Acesulfamsalz** enthalten, ist der Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen
- bei über 10% zugesetztem **mehrwertigem Alkohol**, ist der Hinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzubringen

Unsere Empfehlung:

*) oder **) beim Produkt und dann

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle

**) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Quälgeister ohne Kennzeichnung

„Was? Ich muss nicht alle Gerichte bzw. Getränke kennzeichnen?“

Richtig!

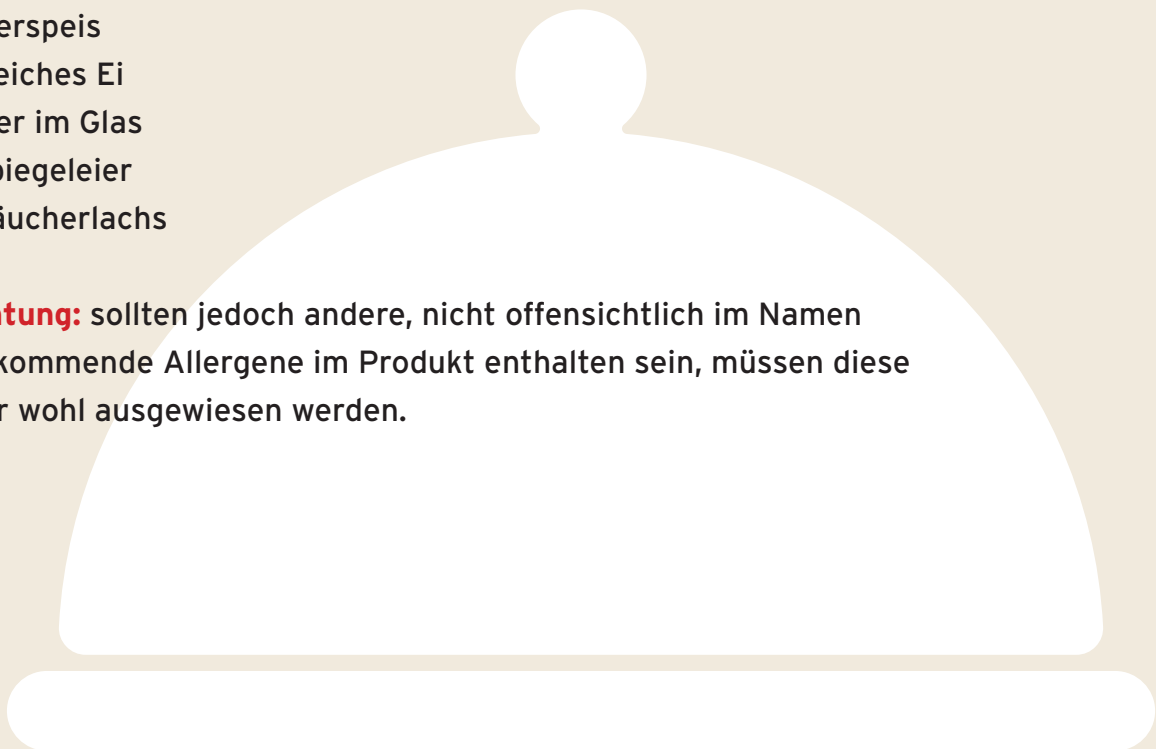
Wenn die Bezeichnung des Gerichts bzw. des Getränks sich eindeutig auf eines der 14 Allergene bezieht, brauchen Sie nichts zu kennzeichnen.

Weil es dem Konsumenten sowieso klar sein muss!

Beispiele:

- Heiße Milch
- Selleriesalat
- Erdnüsse in offenen Schälchen
- Eierspeis
- Weiches Ei
- Eier im Glas
- Spiegeleier
- Räucherlachs

Achtung: sollten jedoch andere, nicht offensichtlich im Namen vorkommende Allergene im Produkt enthalten sein, müssen diese sehr wohl ausgewiesen werden.



Alles andere als lustig ...

Nehmen Sie die Allergenverordnung bitte ernst!

Sie klingt ja teils recht skurril, aber der Spaß hört sich auf bei:

- **KONTROLLEN**

Die werden vom Marktamt durchgeführt. Der Strafrahmen beträgt bis zu EURO 50.000.-.

- **ANZEIGEN**

Bedenken Sie, dass jeder, der einen Verstoß gegen die Allergenverordnung zu erkennen glaubt, eine **Anzeige** erstatten kann. Die Behörde ist verpflichtet diesen Vorwürfen nachzugehen.

DAHER:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht bei der Erstellung Ihrer Unterlagen vor, um im Extremfall Haftungsansprüche zu vermeiden.

Fragen & Antworten

- Wer kontrolliert?

Das Marktamt.

- Kann man Allergene messen?

Ja, das Marktamt kann mittels Probenziehung selbst kleinste Allergenteilchen finden.

- Kann ich „glutenfrei“ bzw. „laktosefrei“ in der Speisekarte verwenden?

Glutenfrei bzw. laktosefrei bedeutet, dass nicht einmal Spuren enthalten sein dürfen. Vermeiden Sie diese Formulierungen! Schreiben Sie lieber: Zutaten ohne Gluten bzw. ohne Laktose.

- Muss ich auch bei Getränken, die in Flaschen serviert werden, Allergen-Angaben machen?

Nein, es muss auf der Flasche draufstehen.

- Muss ich bei offen ausgeschenkten Getränken Allergen-Angaben machen?

Ja.

- Muss ich bei Speisen und Getränken, die keine Allergene haben, etwas dazu schreiben?

Nein.

- Darf ich schreiben: Bei uns sind alle Allergene überall drinnen?

Nein. Die Kennzeichnung muss sich auf die tatsächlichen Zutaten beziehen.

- Wenn auf einer Packung steht „Kann Spuren von Nüssen enthalten“, muss ich die Nüsse anführen?

Nein.

- Ich habe nur 3 Speisen. Gilt die Allergenverordnung auch für mich?

Ja. Sie sind aber zum Glück gleich fertig mit der Auszeichnung!

- Was mach ich bei Tagesgerichten?

Eine Zutatenliste mit allen Allergenen erstellen. Immer!

Fragen & Antworten

- Was mach ich bei mündlichen Empfehlungen?
Eine Zutatenliste für jedes Gericht erstellen und im „Hintergrund“ – also etwa in der Küche – aufliegen haben. Immer!
- Ich habe gar keine Speisekarte. Was mache ich?
Eine Zutatenliste mit allen Allergenen für alle mündlich angebotenen Speisen & Getränke erstellen. Zusätzlich müssen Sie in Ihrem Lokal gut sichtbar folgende Tafel aufhängen:
„Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“
- Was mache ich bei einem Buffet?
Hier informieren sie entweder „mündlich“ oder „schriftlich“.
Es gilt das Gleiche wie beim a la carte Angebot!
- Meine Gäste brauchen das alles nicht!
Vorschrift ist Vorschrift. Es gilt die Informationspflicht für die 14 Allergene in Speisen und Getränken.
- Ich habe gehört, es gibt eine Übergangsfrist - Das gilt alles erst ab 2015?
Eine Übergangsfrist gibt es nur bei mündlicher Information für die Kontrolle der Schulungsnachweise. Lt. Ministerium werden diese frühestens ein Jahr nach Inkrafttreten der Verordnung überprüft.

NOCH FRAGEN?

Auf dieser interaktiven FAQ-Seite finden Sie die Antworten:

<http://allergen.cafe-wien.at>

Informationen über die Allergeninformationsverordnung, laufend aktualisiert, finden Sie auch auf der Homepage des Fachverbandes Gastronomie unter Allergeninfo.at



Dokumentationsblatt für Allergene

So könnte Ihr Dokumentationsblatt aussehen:

(bitte nicht ohne Kontrolle übernehmen, jeder Küchenchef hat seine eigenen Rezepturen)

Wer es gerne elektronisch mag:

EDV-Programme zur Erstellung der Dokumentationsblätter schießen momentan wie die Schwammerln aus dem Boden (bei Interesse erkundigen Sie sich auf der im Folder angeführten FAQ-Seite)

Soda Zitrone

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Sodawasser														
Zitronensaft frisch														
Zucker „Wiener Zucker“														
Soda Zitrone														

Cappuccino

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Kaffee „Julius Meinl“														
Vollmilch 3,6% Nöm							X							
Schokopulver „Suchard“						X	X							
Zucker „Wiener Zucker“														
Cappuccino						X	X							

So könnte Ihr Dokumentationsblatt aussehen:

(bitte nicht ohne Kontrolle übernehmen, jeder Küchenchef hat seine eigenen Rezepturen)

Eiskaffee

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Kaffee „Julius Meinl“														
Vanilleeis „Eskimo“						X	X							
Schlagobers 36% Nöm							X							
Zucker „Wiener Zucker“														
Hohlhippe „Manner“	X													
Eiskaffee	X					X	X							

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Kalbsschnitzel														
Mehl glatt „Fini's Feinstes“	X													
Eier „Toni's“			X											
Vollmilch 3,6% Nöm							X							
Semmelbrösel „Mann“	X													
Sonnenblumenöl „Bona“														
Erdäpfel frisch														
Zwiebel frisch														
Tafelessig „Mautner Markhof“														
Schnittlauch frisch														
Zucker „Wiener Zucker“														
Senf „Mautner Markhof“										X				
klare Suppe „Maggi“									X					
Tafelsalz „Salinen Austria“														
Pfeffer „Kotanyi“														
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat	X		X				X		X	X				

So könnte Ihr Dokumentationsblatt aussehen:

(bitte nicht ohne Kontrolle übernehmen, jeder Küchenchef hat seine eigenen Rezepturen)

gefüllte Kalbsbrust

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Kalbsbrust														
Kalbsjus „Knorr“									X			X		
Semmelwürfel „Mann“	X													
Vollmilch 3,6% Nöm							X							
Butter „Schärdinger“							X							
Eier „Toni's“			X											
Petersilie frisch														
Muskatnuss „Kotanyi“														
Pfeffer „Kotanyi“														
Sonnenblumenöl „Bona“														
Tafelsalz „Salinen Austria“														
gefüllte Kalbsbrust	X		X				X		X			X		

Apfelstrudel

	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Mehl glatt „Fini's Feinstes“	X													
Tafelsalz „Salinen Austria“														
Eier „Toni's“			X											
Sonnenblumenöl „Bona“														
Semmelbrösel „Mann“	X													
Zucker „Wiener Zucker“														
Butter „Schärdinger“							X							
Zimt „Kotanyi“														
Rosinen „Aro“												X		
Zironensaft frisch														
Äpfel frisch														
Rum „Stroh“ 38%														
Apfelstrudel	X		X				X					X		

Anwendungsbeispiele Speisekarte

Kennzeichnung der Allergene in der Standardkarte

A) MITTELS AUFLISTUNG DIREKT BEIM GERICHT

WIENER SCHNITZEL MIT ERDÄPFELSALAT (glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Senf)	€ 00,-
GEFÜLLTE KALBSBRUST (glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite)	€ 00,-
CAPPUCCINO (Soja, Milch oder Laktose,)	€ 00,-

B) MITTELS BUCHSTABENCODE UND FUSSNOTEN

WIENER SCHNITZEL^{A)C)G)} MIT ERDÄPFELSALAT^{L)M)}	€ 00,-
GEFÜLLTE KALBSBRUST^{A)C)G)L)N)}	€ 00,-
CAPPUCCINO^{F)G)}	€ 00,-

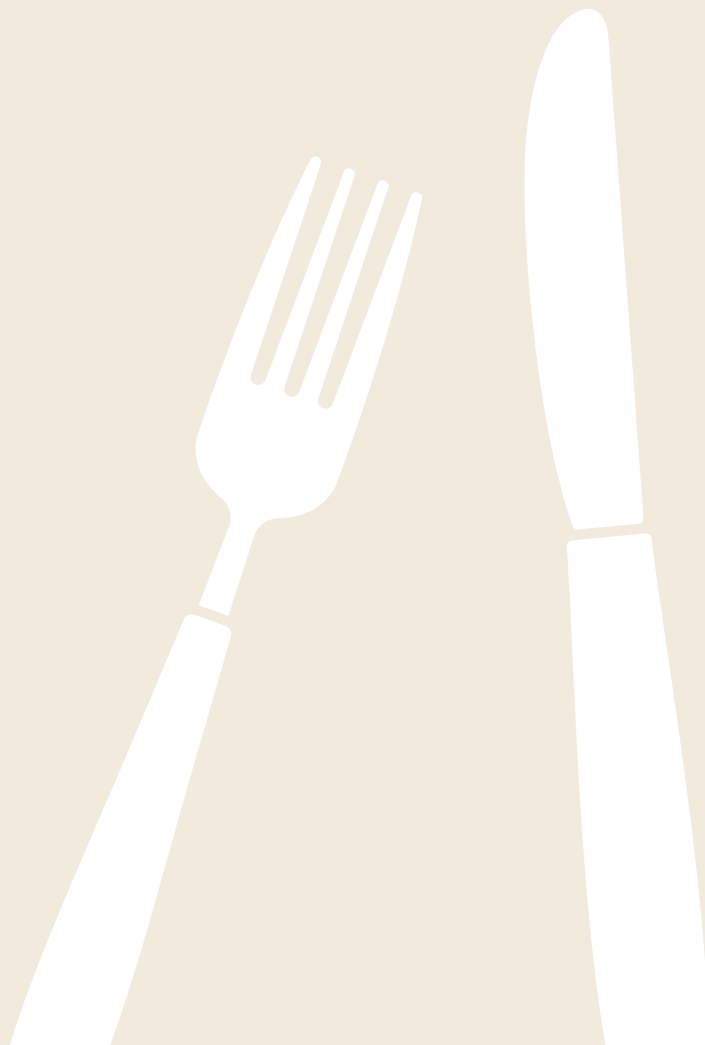
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Unabhängig davon für welche Auszeichnungsvariante Sie sich entscheiden, folgende drei Absätze sollten in keiner Speisekarte fehlen:

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



Für den Inhalt verantwortlich:

WKO Wien, Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser
Judenplatz 3-4, 1010 Wien
Telefon: +43 1 514 50 4103
Mail: kaffeehaeuser@wkw.at
GF Mag. Norbert Lux
Text: Gerhard Loibelsberger
Graphik: Studio Gubo
alle Rechte vorbehalten