

TOURISMUS • FREIZEIT

Vorgangsweise bei Umsetzung der Allergeninformationsverordnung

ALLES UNTERNEHMEN.

Dokumentation der Speisen

- „Plattform Allergene“ als Hilfe für Rezepturen, Ausweisung allergene Stoffe etc.
Zugang: <https://main.necta.at/wko/wko.html>

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

necta cooking up profits

WKO Rezeptplattform

Willkommen auf der Rezeptplattform der Wirtschaftskammer Österreich.

Die Rezeptplattform steht allen Wirtschaftskammer-Mitgliedern der Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie kostenlos zur Verfügung und enthält die Rezepturen von über 600 Speisen.

Weiters erhalten Sie für diese Speisen eine detaillierte Nährwertanalyse und Informationen über die allergenen Stoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung.

Sie können natürlich auch Ihre eigenen Rezepte über die Rezeptplattform einfach und kostenlos anlegen.

Bei Rückfragen stehen Ihnen die zuständigen Fachgruppen der Wirtschaftskammer in den Bundesländern gerne zur Verfügung.

Registrierung

Sind Sie zum ersten Mal hier? Dann registrieren Sie sich bitte mit Ihrer Mitgliedsnummer.

Mitgliedsnummer

E-Mail Adresse

Passwort festlegen

Passwort bestätigen

Ich stimme den Nutzungsbedingungen der WKO Rezeptplattform zu.

Registrieren

So geht's

Anmeldung

Sind Sie bereits registriert? Dann melden Sie sich bitte mit Ihrer Mitgliedsnummer und Passwort an.

Mitgliedsnummer

Passwort

Login

Passwort vergessen?

Achtung:
bei Mitgliedsnummern mit weniger als 7 Stellen setzen Sie bitte die Ziffer 3 (für das Bundesland OÖ) und die entsprechende Anzahl an Nullen voran, sodass sich wieder eine 7-stellige-Zahl ergibt, bspw. 30048xy

„Fixe“ Speisekarte

- Wenn es eine „fixe“ Speisekarte gibt, ist zu überlegen, die Allergene in der Speisekarte zu kennzeichnen.
- Dabei ist gefordert, die Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung in der Speisekarte anzuführen, dann kann der entsprechende Buchstaben-Code bei den einzelnen Gerichten verwendet werden.
- Das ist eine schriftliche Information „die niet- und nagelfest“ ist.

Codex-Empfehlung



| Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung | |
|---|----------------|
| Kurzbezeichnung | Buchstabencode |
| glutenhaltiges Getreide | A |
| Krebstiere | B |
| Ei | C |
| Fisch | D |
| Erdnuss | E |
| Soja | F |
| Milch oder Laktose | G |
| Schalenfrüchte | H |
| Sellerie | L |
| Senf | M |
| Sesam | N |
| Sulfite | O |
| Lupinen | P |
| Weichtiere | R |

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

- *) Enthält eine Phenylalaninquelle (bei unverpackten Lebensmitteln, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten)
- ***) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei unverpackten Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen)

Den Codex finden Sie [hier](#)

Mündliche Information

- Für täglich wechselnde Speisenangebote wird das wohl zu viel Arbeit sein, daher Kleber mit Information im Betrieb verwenden:

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!“
Ihr Gastgeber*

- Dann muss es natürlich diese mündliche Information geben!
- Solche Kleber werden jedem Betrieb mit dem Insider zugesandt, zusätzliche Kleber können in der Geschäftsstelle abgefragt werden.

Weitere Hinweise in der Speisekarte

- **Zur Absicherung sinnvoll sind noch folgende Hinweise (in der Speisekarte z.B.):**
 - Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.
 - Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Schulung

- Schulungen: Interne/externe ExpertInnen mit entsprechendem Fachwissen und Vermittlungskompetenz (anhand Unterlagen, Schulungsfilm etc.)
„Protokoll“ zur Schulung