

Tourismus und Freizeitwirtschaft - Vorarlberg

Umfang und Art der Allergenkennzeichnung

10 Punkte zur Allergenkennzeichnung

So erfüllen Sie die Vorgaben der Allergenverordnung

1. Informationen über allergene Stoffe müssen verfügbar und leicht zugänglich sein.
2. Das gilt auch dann als erfüllt, wenn an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass die genannten Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind. (Hinweis als Aushang z. B. beim Eingang des Lokals oder in der Speisekarte sind ausreichend. Achtung: mündliche Variante erfordert Schulung.)
3. Alternativ kann auch in schriftlicher Form informiert werden. (Generell ist dabei die Kennzeichnung in Speise- oder Getränkekarte, Preisverzeichnis oder Produktblatt möglich. Empfohlen wird, die Kennzeichnung in z. B. einer Musterspeisekarte, die bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden kann, vorzunehmen. Für diesen Fall ist in der Speisekarte oder per Aushang ein Hinweis darauf zu geben. Eine generelle Kennzeichnung in sämtlichen Speisekarten ist jedoch nicht notwendig.) Die schriftliche Information kann anhand von Buchstabencodes erfolgen. In diesem Fall ist die entsprechende Legende an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar anzubringen.
4. Die genannten Informationen beruhen auf einer schriftlichen Dokumentation – daraus sind die allergenen Zutaten für jedes Produkt / Produktgruppe ersichtlich. (Mittels Produkt- oder Rezeptblatt. Für Tagesangebote oder kurzfristige Rezepturänderungen ist diese Dokumentation nicht notwendig – sehr wohl müssen aber die Informationen dazu (in mündlicher oder schriftlicher Form – siehe Punkt 2 bzw.3) zur Verfügung gestellt werden.)
5. Die unter Punkt 4 genannten Unterlagen können in elektronischer, schriftlicher oder handschriftlicher Form vorliegen und müssen im Fall einer Kontrolle zur Verfügung stehen.
6. A.) Bei schriftlicher Informationsweitergabe an den Endverbraucher sind die Informationsmittel z. B. Karte oder Thekenstecker mit den entsprechenden Buchstabencodes oder Produktblätter mit der jeweiligen Zuordnung zu versehen. Bei neuen Zutaten oder neuen Produkten sind die Informationsmittel entsprechend zu adaptieren.
B.) Die mündliche Weitergabe hat durch dafür geschulte Personen zu erfolgen.
7. Der Nachweis über die Schulung ist zu dokumentieren und aufzubewahren.
8. Die Schulungen können durch interne oder externe „Experten“ erfolgen. Interne Experten sind jedenfalls Geschäftsinhaber, gegebenenfalls Gewerberechtliche GF, Koch/Köchin oder jede Person, die nachweisen kann (durch entsprechende (Schul-)Ausbildung), das entsprechende Fachwissen erworben zu haben.)
9. Schulungspflichtig ist diejenige Person, die vom Unternehmer (oder einer vom Unternehmer beauftragten Person) bestimmt wurde, Anfragen im Sinne der Allergeninformation zu behandeln. (Der Unternehmer selbst, sowie die „internen Experten“ lt. Punkt 8 können selbstverständlich auch diese Auskunftspersonen sein – eine eigene Schulung ist in diesem Fall nicht notwendig.)
10. Schulungen (und deren Nachweise) sind nur bei mündlicher Auskunftserteilung verpflichtend vorgeschrieben. (Generell ist es jedoch ratsam, sich entsprechend zu informieren und u. U. auch an einer entsprechenden Schulung teilzunehmen!). Die Nachweisführung der internen Schulung kann mittels Schulungsblatt (Datum, Vortragender bzw. Schulungsverantwortlicher, Teilnehmer, Unterschriften der Teilnehmer) erfolgen.

Rezeptplattform:

Die Sparte Tourismus stellt kostenlos eine Datenbank zur Verfügung, in die Rezepte eingegeben werden können um die Information über enthaltene Allergene Stoffe zu bekommen.

So wird's gemacht

Rezeptplattform

Tipp!

Schulungsfilm *(nur für Mitglieder!)*

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter 05522 305 92 zur Verfügung.

Stand: 08.05.2018