





2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Kenzeichnung Zusatzstoffe

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Sämtliche angebotene Speisen werden auf das Vorhandensein der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, die im Formblatt 6.07 Kennzeichnung genannt sind, überprüft (Zutatenliste, Anfrage beim Lieferant). 			
Speisen und Getränke, die diese kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, werden entsprechend gekennzeichnet. Dies geschieht auf den Speise- und Getränkekarten, in den Preisverzeichnissen oder Aushängen etc.			
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist gut sichtbar, leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift angebracht.			
Es wird konkret der im Formblatt 6.07 Kennzeichnung angegebene Wortlaut verwendet. 			
Die Zusatzstoffe werden direkt bei den betroffenen Lebensmitteln genannt oder die Angaben werden in Fußnoten auf den Speise- und Getränkekarten etc. angebracht. Es ist ausreichend, wenn die Zusatzstoffe auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt sind. Aber auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, muss ein Hinweis erscheinen, der auf die Erklärung auf der letzten Seite verweist (z.B. „Erklärung der Fußnoten siehe letzte Seite der Speisekarte“).			



2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Kennzeichnung Schinken und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Schinken, Formfleischerzeugnisse und Schinkenimitate werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird.</p> <p>Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht (hier am Beispiel einer Pizza dargestellt; für belegte Brötchen, Salate etc. gelten die gleichen Vorgaben):</p>			
<p>bei Verwendung von Schinken / Hinterschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Pizza Schinken“ „Pizza mit Hinterschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Vorderschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Pizza mit Vorderschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Formfleischschinken / Formfleischvorderschinken:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Pizza mit Formfleischschinken“ „Pizza mit Formfleischvorderschinken“ 			
<p>bei Verwendung von Schinken, Vorderschinken oder Formschinken mit erhöhtem Wassergehalt durch Flüssigwürzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Pizza Schinken mit Würzlake“ „Pizza mit Formfleischvorderschinken mit Flüssigwürze“ 			
<p>bei Verwendung von Erzeugnissen ohne Schinkencharakter = Imitaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (die alleinige Angabe „Pizzabelag“ reicht nicht aus) „Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt“ 			
<p>Diese Angaben können nicht uneingeschränkt als Fußnotenhinweis gemacht werden!</p> <p>möglich: Bezeichnung: „Pizza mit Tomate, Salami und Pizzabelag*)“ Fußnotenhinweis: „*) Erzeugnis mit Schweinefleischanteilen nach Art einer groben Brühwurst“</p> <p>nicht möglich: Bezeichnung: „Pizza Schinken *)“ Fußnotenhinweis: „*) Schinken = Vorderschinken“ oder „Schinken = Formvorderschinken“ etc.</p>			
<p>Sofern eine andere Tierart als Schwein verwendet wird, wird dies kenntlich gemacht, z.B. „Rinderschinken, Geflügelschinken“.</p>			



2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Kennzeichnung Käse und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>Feta, Käse in Lake und Erzeugnisse aus Magermilch und Pflanzenfett werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird.</p> <p>Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht (hier am Beispiel eines Salates dargestellt, die gleichen Vorgaben gelten für gefüllte Teigtaschen, Nudelgerichte, Pizza, überbackene Erzeugnisse usw.):</p>			
<p>bei Verwendung von Feta (in einem begrenzten Gebiet Griechenlands nach traditioneller Art hergestellter Schafsmilchkäse):</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Feta“ 			
<p>bei Verwendung von Käse aus Kuhmilch in Lake:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Käse“ • „Salat mit Kuhmilchkäse“ 			
<p>bei Verwendung von Käse in Lake von anderen Tierarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Ziegenkäse“ • „Salat mit Schafskäse“ <p>Bei Schafskäse in Lake anderer Herkunft als Feta darf die Bezeichnung „Feta“ nicht verwendet werden, auch nicht „nach Art eines Feta“ „Typ Feta“ usw.</p>			
<p>bei Verwendung von Erzeugnissen aus Magermilch und Pflanzenfett (Es handelt sich nicht um „Käse“):</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Salat mit Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“ <p>Eine Bezeichnung als „Käseimitat“ ist für ein solches Produkt nicht möglich.</p>			
<p>Diese Angaben können nicht als Fußnotenhinweis gemacht werden!</p> <p>nicht möglich: Bezeichnung: „Salat mit Käse*“ Fußnotenhinweis: „*) Käse = Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“</p>			



2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Kennzeichnung Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse werden auf der Speisekarte oder mit einem Schild an der Ware entsprechend gekennzeichnet, damit der Kunde über die Qualitätsunterschiede informiert wird. Je nach verwendetem Produkt werden folgende Angaben gemacht:			
bei Verwendung von ausschließlich leitsatzkonformen Zutaten mit max. 60% Hackfleisch: • „Döner Kebab“			
bei Verwendung ausschließlich leitsatzkonformer Zutaten, jedoch hergestellt unter Verwendung von Puten- oder Hähnchenfleisch statt Schaf- / Rindfleisch: • „Puten-Döner Kebab“ • „Döner Kebab mit/aus Putenfleisch, Hähnchenfleisch“ • „Hähnchen-Döner Kebab“			
bei Verwendung überwiegend leitsatzkonformer Zutaten und bei Vorhandensein leitsatzkonformer Produkteigenschaften, mit Stärke, Paniermehl: • „Döner Kebab mit Stärke, Paniermehl“ • „Döner Kebab mit Stärke“			
Besitzt das Erzeugnis nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z.B. mehr als 60% Hackfleisch): • „Hackfleisch-(Dreh)-Spieß vom Rind“ • „Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind“			
Diese Angaben können nicht als Fußnotenhinweis gemacht werden! nicht möglich: Bezeichnung: „Döner Kebab *)“ Fußnotenhinweis: „*) Hackfleischzubereitung am Spieß, vom Rind“ oder ähnliches.			


Kennzeichnung gentechnisch veränderter Zutaten

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Sämtliche angebotene Speisen werden auf das Vorhandensein gentechnisch veränderter Zutaten geprüft (Kennzeichnung des Produktes, Zutatenliste und/oder Information des Lieferanten).			
Speisen und Getränke, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten, werden entsprechend gekennzeichnet. Dies geschieht auf den Speise- und Getränkekarten, in den Preisverzeichnissen oder Aushängen etc.			
Die Kennzeichnung der gentechnisch veränderten Zutaten ist gut sichtbar, leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift angebracht.			



2.8.1 Checkliste Kennzeichnungsvorgaben auf Speise- und Getränkekarten

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es wird konkret der im Formblatt 6.07 Kennzeichnung angegebene Wortlaut verwendet. 			
Die gentechnisch veränderten Zutaten werden direkt bei den betroffenen Lebensmitteln genannt oder die Angaben werden in Fußnoten auf den Speise- und Getränkekarten etc. angebracht.			
Die Werbeaussage „ohne Gentechnik“ wird nur dann gemacht, wenn die verwendeten Zutaten selbst diesen Hinweis tragen. Denn keine Kennzeichnung gentechnisch veränderter Zutaten auf einem Produkt bedeutet nicht unbedingt, dass das Produkt tatsächlich gentechnikfrei ist.			

Kennzeichnung Wein

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Auf Speise- und Getränkekarten sind folgende Angaben für Wein verpflichtend: <ul style="list-style-type: none">• Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)• Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)• Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet, Herkunftsland)• Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis. Sinnvoll ist es, die Angaben des Weinetiketts in die Speisekarte zu übernehmen.			
Auf Speisekarten o.ä. sind die Angaben "enthält Sulfite" oder "enthält Schwefeldioxid" bei Wein derzeit nicht erforderlich. Bei Obst- und Beerenweinen und ähnlichen Erzeugnissen aus Früchten (wie Erdbeerperlwine, Erdbeerschaumwein) ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" erforderlich.			