Allergének a kávézóban

A 14 allergén áttekintése, jellemző italok és jelölési sablon

Mielőtt elkezdi

Ez a dokumentum minta magyarországi vendéglátóhelyek számára, nem jogi tanácsadás és nem hatósági jóváhagyás. A 2026. október 24-i állapot szerinti jogszabályokon alapul (852/2004/EK rendelet, 178/2002/EK rendelet, 1169/2011/EU rendelet, 2008. évi XLVI. törvény, 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet, 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet, 28/2017. (V. 30.) FM rendelet). Minden vendéglátóhely más: az üzemeltető a mintát a tényleges kínálathoz, felszereléshez és alaprajzhoz igazítja, kiegészíti a saját adataival, és felel a betartásáért. Kétség esetén forduljon az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósághoz. Más országban a minta nem használható.

Minta magyarországi kávézók számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A magyar jogszabályokat csak ott vettük figyelembe, ahol ellenőriztük őket. **A hűtött tárolás konkrét hőmérsékleti határértékeit magyar jogszabályban nem ellenőriztük** – ezeket az üzemeltető a HACCP-tervben, a gyártói adatok alapján határozza meg (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet). A nemzeti előírásokat egyeztesse az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal.

Nem előrecsomagolt élelmiszer értékesítésekor az allergénekről a vendéget a vásárlást megelőzően tájékoztatni kell (36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 4. § (1)). A tájékoztatásnak könnyen elérhetőnek és ingyenesnek kell lennie (4. § (2)); az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt anyagok nevére hivatkozva, jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón, az eladásra kínálás helyén kell feltüntetni (4. § (3)), és az elérhetőségére a létesítményben fel kell hívni a figyelmet (4. § (4)).

Szóbeli tájékoztatás csak akkor elegendő, ha a létesítményben folyamatosan jelen van a felelős személy, a vendég kérésére a tájékoztatást haladéktalanul, a vásárlás előtt megkapja, és a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul (5. § (1)). Ilyenkor jól láthatóan fel kell tüntetni, hogy a tájékoztatás szóban kérhető, belső eljárást kell kidolgozni, ki kell jelölni a felelős személyt, és a munkatársak oktatását dokumentálni kell (5. § (2)–(3)).

Az allergének listája az 1169/2011/EU rendelet II. melléklete szerint

Sz.	Allergén	Hol fordul elő a kávézóban
1	Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza)	pékáru, keksz, torta; zabital, ha nincs „gluténmentes” jelöléssel
2	Rákfélék	általában nem
3	Tojás	desszertek, croissant, krémek
4	Halak	általában nem (szendvicsek)
5	Földimogyoró	keksz, szeletek, egyes desszertek
6	Szójabab	szójaital, lecitin a csokoládéban
7	Tej (beleértve a laktózt)	tejes italok, tejszínhab, forró csokoládé, desszertek; a laktózmentes tej is 7-es allergén
8	Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió)	mandulaital, mogyorókrémek, egyes szirupok és desszertek
9	Zeller	szendvicsek, levesek
10	Mustár	szendvicsek
11	Szezámmag	szezámmagos pékáru
12	Kén-dioxid és szulfitok (10 mg/kg vagy 10 mg/l felett)	bor, aszalt gyümölcs
13	Csillagfürt	egyes gluténmentes lisztek
14	Puhatestűek	általában nem

Jellemző italok – jelölési minta

Ital	Allergének	Megjegyzés
Espresso, americano, filterkávé	–	csak kávé és víz
Cappuccino, latte, flat white	7	tej
… zabitallal	1	csak ha a zabital nem kifejezetten gluténmentes
… szójaitallal	6	
… mandulaitallal	8	
Forró csokoládé	7 (6)	a keverék összetétele szerint, gyakran szójalecitin
Chai latte, matcha latte	7	a keverék összetétele szerint
Szirupos ital	a címke szerint	az ízesített szirupok általában nem tartalmaznak diót, de ellenőrizze a címkét
Bécsi kávé (tejszínhabbal)	7	
Affogato	7 (3)	a fagylalt összetétele szerint

Mindig az adott termék címkéjén szereplő összetételből induljon ki. Beszállító- vagy receptváltáskor frissítse az itallapot és ezt a listát.

Keresztszennyeződés

- A növényi italokhoz használjon külön, eltérő színű kancsót.
- A habosító fúvókát minden ital után törölje le és fúvassa ki.
- A diós desszerteket a vitrinben elkülönítve vagy az alsó polcon tárolja.
- Az allergénekhez használt berendezéseket és edényeket az allergént nem tartalmazó élelmiszerhez való használat előtt meg kell tisztítani (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet 9. pont).
- Ha a vendég allergiát jelez, ellenőrizze az összetételt, és tiszta eszközökkel készítse el az italt.

Sablon: allergénlista a pultnál

Nyomtassa ki, írja be a saját tételeit, és tegye ki a pénztár mellé. Jelölje be, mely allergéneket tartalmazza az adott tétel.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

1 glutén · 2 rákfélék · 3 tojás · 4 halak · 5 földimogyoró · 6 szója · 7 tej · 8 diófélék · 9 zeller · 10 mustár · 11 szezám · 12 kén-dioxid · 13 csillagfürt · 14 puhatestűek

Szöveg az itallapra

„A tételek melletti számok az 1169/2011/EU rendelet II. melléklete szerinti allergéneket jelölik. A teljes lista a pultnál található. Ha allergiás, kérjük, rendeléskor jelezze.”

Források: 36/2014. FM rendelet 4–5. § · 1169/2011 9., 44. cikk, II. melléklet · 852/2004 II. melléklet IX. fejezet. Jogállapot: 2026. október 24.

Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 1169/2011
- 36/2014 FM