

Checkliste zur verpflichtenden Allergeninformation

Für Lebensmittelallergiker ist es von Bedeutung zu wissen, welche Speisen sie sicher verzehren können. Erhält der Allergiker unzutreffende oder unvollständige Auskünfte bezüglich eines Lebensmittels oder Gerichtes, können schwere gesundheitliche Probleme die Folge sein.

Folgende Checkliste gibt Tipps und Handlungsempfehlungen für Küche, Service und Management zu der ab 13.12.2014 verpflichtenden Allergeninformation:

Allergenkennzeichnung

- Identifizieren Sie mittels beiliegendem Formblatt, welche allergenen Zutaten in den Speisen enthalten sind.
- Legen Sie fest, auf welche konkrete Art und Weise Sie Ihre Gäste informieren möchten (Achtung: Auch bei einer mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation der vorhandenen Allergene vorgenommen werden, z.B. mit Formblatt „Allergen-Dokumentation“).
- Stellen Sie die Informationen so bereit, dass die Gäste vor dem Bestellen die Möglichkeit haben, von den Informationen Kenntnis zu nehmen. Weisen Sie beispielsweise mittels eines Aushanges in Ihrem Gastraum darauf hin, wo und wie die Gäste die Informationen erhalten.

Sensibilisierung der Mitarbeiter/Allergenmanagement

- Schaffen Sie bei Ihren Mitarbeitern das Bewusstsein, dass Lebensmittelallergien keine Abneigungen, sondern Krankheiten mit ernst zu nehmenden gesundheitlichen Folgen sind.
- Setzen Sie Ihre Mitarbeiter darüber in Kenntnis, welche Lebensmittel mit allergenem Potenzial in welchen Gerichten verwendet werden.
- Richten Sie zur Übersicht verwendeter Lebensmittel, Zutaten und Inhaltsstoffe ein Dokumentationssystem ein, das für alle Mitarbeiter zugänglich ist.
- Erstellen Sie einen innerbetrieblichen Leitfaden zum Umgang mit Lebensmittelallergikern (Wer gibt Auskunft? Wer muss verständigt werden? Wo gibt es aktuelle Informationen?).

Dialog mit dem Gast/Service

- Nehmen Sie die Anfrage von Lebensmittelallergikern ernst. Es werden nur klare, verlässliche Informationen an den Gast weitergegeben.
- Um allergene Verunreinigungen zu vermeiden, werden Gerichte für Lebensmittelallergiker separat serviert oder wird beim Servieren separates, unbenutztes Vorlegebesteck etc. verwendet.
- Bei versehentlich für den Allergiker unverträglich ausgegebenen Speisen wird eine neue Zubereitung des Gerichtes veranlasst.

Einkauf/Lagerung/Zubereitung

- Achten Sie beim Einkauf von Produkten auf eine vollständige Deklaration der Zutaten und Inhaltsstoffe. Besprechen Sie, dass der Lieferant Sie informiert, wenn es zu Rezeptänderungen kommt.
- Lagern Sie Lebensmitteln mit hohem allergenem Potenzial getrennt und in besonders markierten Behältern.
- Speisen für Allergiker sollten idealerweise in einem dafür bestimmten Bereich der Küche und separat zubereitet werden.
- Arbeitsflächen und Küchenutensilien, die zur Zubereitung von Speisen für Allergiker verwendet werden, müssen vorher gründlich gereinigt werden.
- Informieren Sie die Küche bei Reservierungen von Lebensmittelallergikern darüber, welches Lebensmittel der Kunde meiden muss.
- Informieren Sie das Servicepersonal bei Rezepturänderungen.

Sie sollten im Umgang mit Lebensmittelallergikern immer folgende Grundregeln beherzigen:

1. Dem Gast niemals eine Auskunft geben, die unsicher ist.
2. Die vom Gast gewünschte Information herausfinden und bereitstellen (im Zweifel deutlich herausstellen, dass es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben).
3. Dem Gast alternative, für ihn verträgliche Speisen anbieten.

Allergen-Dokumentation

Speise/Getränke

enthält

- Weizen**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Roggen**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Gerste**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Hafer**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Dinkel**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Kamut**
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen**
(und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Milch**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln** (Amygdalus communis L.)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

- Haselnüsse** (Corylus avellana)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Walnüsse** (Juglans regia)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Kaschunüsse** (Anacardium occidentale)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Pecannüsse** (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Paranüsse** (Bertholletia excelsa)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Pistazien** (Pistacia vera)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Macadamia- oder Queenslandnüsse**
(Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sellerie**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid** und **Sulphite**
- Lupinen**
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellt am

Aufgezeichnet durch