

Kriterien für allergikerfreundliche Kantinen

1. Ausgangssituation

Zahlreiche Unternehmen bieten ihren Angestellten die Verpflegung durch ein Betriebsrestaurant an. Doch bei der Auswahl des Essens stehen Allergiker oft vor großen Schwierigkeiten, da sie bestimmte Mahlzeiten nicht vertragen. Betriebsrestaurants sollten sich daher auf die speziellen Anforderungen von Allergikern einstellen, um auch ihren Gästen mit Allergien einen beschwerdefreien Besuch zu ermöglichen. Dazu gehört auch ein effektives Allergenmanagement.

Die ECARF Kriterien für Betriebsrestaurants berücksichtigen vor allem die Belange von Nahrungsmittel- und Atemwegsallergikern. Das ECARF Qualitätssiegel zeichnet Betriebsrestaurants aus, die ihr Angebot nachgewiesenermaßen den Bedürfnissen von Allergikern angepasst haben.

Absolute Sicherheit vor Kontakt mit Allergenen kann jedoch auch in einem zertifizierten Betriebsrestaurant nicht garantiert werden.

2. Innenräume

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen. Besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese in Räumen. Andere allergene Pflanzen wie das Veilchen oder der Ficus sind auch bekannt, verursachen jedoch nur bei direktem Kontakt Probleme und müssen deshalb nicht aus allen Räumen entfernt werden.)
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßiger Filterwechsel
- Rauch- und haustierfreie Umgebung

3. Gastronomie

Das gastronomische Angebot muss auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt sein. Dazu muss ein funktionierendes Allergenmanagement etabliert und ein ausreichendes, alternatives Angebot bereitgestellt werden.

Allergenmanagement

■ Einkauf und Zubereitung von Speisen

Auch unbeabsichtigt können Allergene in Lebensmittel gelangen, beispielsweise, wenn bereits die Ausgangsprodukte nicht deklarierte allergene Inhaltsstoffe enthalten oder dieselben Transportbehälter für allergenfreie und allergenhaltige Rohstoffe verwendet werden. Verunreinigungen durch Allergene können aber auch entstehen, wenn im Herstellungsprozess dieselben Produktionsgeräte (wie z.B. Messer und Schneidebretter) für allergenfreie und allergenhaltige Speisen verwendet werden. Effektives Allergenmanagement wirkt Verunreinigungen durch Allergene entgegen. Es umfasst:

- die Überwachung der Ausgangsmaterialien
- die Überwachung des Herstellungsprozesses
- die strukturierte Schulung der Mitarbeiter

Das Küchenpersonal stellt daher durch sein Allergenmanagement sicher, dass

- Waren stets einzeln verpackt und in unterschiedlichen Transportbehältnissen angeliefert werden; dies ist bei der Warenbestellung zu berücksichtigen.
- Lebensmittel stets einzeln verpackt und abgedeckt gelagert werden.
- die Zubereitung von Speisen mit zu meidenden Allergenen an einem separaten Arbeitsplatz erfolgt.
- das Küchenpersonal die latexfreien Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht, bevor es die separaten Arbeitsplätze aufsucht.
- zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen die Küchenutensilien weder vor noch während der Speisenzubereitung mit anderen Lebensmitteln oder Speisen in Kontakt kommen.
- die Austeilung der Speisen mit jeweils separaten Küchenutensilien für jede einzelne Menükomponente erfolgt.
- das Küchenpersonal hinsichtlich der Meidung von Allergenen bei der Lagerung, Zubereitung und Austeilung der Speisen sowie für die Beantwortung von Fragen regelmäßig geschult wird.
- Rezepturen mit allen verwendeten Zutaten dem Personal und den Gästen jederzeit zugänglich sind, damit über die Zusammensetzung aller Speisen stets Kenntnis erlangt werden kann.

■ Kennzeichnung von allergenhaltigen Speisen

Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Mahlzeiten jederzeit zugänglich

Für die angebotenen Speisen müssen die folgenden wichtigsten Allergene gekennzeichnet werden:

Die 14 deklarierungspflichtigen Allergene (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011):

- glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte, namentlich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als So₂ angegeben
- Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Mollusken und Molluskenerzeugnisse

Alternativangebot

Möglichkeit der Vorbestellung von Mahlzeiten, unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten ODER Möglichkeit der Zusammenstellung individueller Mahlzeiten aus Speisekomponenten und Nahrungsmitteln an Buffets. Grundsätzlich müssen in der Küche ausreichend alternative Lebensmittel verfügbar sein, z.B.

- eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln
- Sojamilch
- laktosefreie Milch
- milch-, ei- und nussfreie Desserts
- glutenfreies Brot
- nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli und Brot
- selleriefreie Brühgrundlage

4. Hinweise

Außendarstellung des ECARF Qualitätssiegels

Hinweise auf die Allergikerfreundlichkeit können im Design des Betriebs erfolgen, sind aber mit dem Logo des ECARF Qualitätssiegels zu versehen.

Die Hinweise sollten für den Gast sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internetauftritt des Betriebsrestaurants erkennbar sein.



Hinweise im Betrieb

- Buffet

„Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter.“

“In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.”

Neben dieser Aussage wird das Logo des ECARF Qualitätssiegels platziert.

Außerdem muss folgender Hinweis gut sichtbar platziert werden:

„Bitte achten Sie darauf, die Speisen nur mit den jeweiligen Bestecken zu berühren und eine Vermischung verschiedener Speisekomponenten zu vermeiden.“