

## Kriterien für allergikerfreundliche Unternehmen

### AUSGANGSSITUATION

Allergien können das Leben stark beeinträchtigen und das Wohlbefinden sowie die Leistungsfähigkeit, auch in einem Unternehmen deutlich vermindern.

Um den Arbeitsalltag von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Allergien möglichst belastungsfrei zu gestalten, deren Lebensqualität zu erhalten und gleichzeitig wirtschaftlichen Schaden zu vermeiden, zertifiziert die Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF) allergikerfreundliche Unternehmen.

Als Räume im Unternehmen gelten Büros, in denen sich Arbeitsplätze und technische Bürogeräte wie Drucker, Kopierer usw. befinden sowie ein Betriebsrestaurant (Kantine).

Ein allergikerfreundliches Unternehmen muss folgende Kriterien erfüllen:

### 1. PRÜFKRITERIEN

#### 1.1. Einrichtung

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen
- Topfpflanzen zur Vermeidung von Pilzsporen nur in Hydrokulturen
- Bei Vorhandensein einer Klima- und Belüftungsanlage muss diese nach den Richtlinien des Herstellers gewartet und die Filter regelmäßig gewechselt werden.
- Rauch- und Haustierfreie Umgebung
- Ordner, Akten und Büromaterial werden möglichst in abgeschlossenen Schränken, Rollcontainern oder Vitrinen gelagert, um Staubablagerungen zu minimieren. Alternativ werden offene Regale wöchentlich abgestaubt.
- Teppichfreie Böden werden täglich mit einem Staubsauger mit der Staubemissionsklasse A (entsprechend dem EU-Energielabel) oder Staubsauger mit HEPA-Filter der Klasse H13 gereinigt (Staub-/Milben-Reduktion). Die Böden werden alle zwei Tage feucht gewischt ODER kurzflorige Bodentextilien werden täglich mit einem Staubsauger mit der Staubemissionsklasse A (entsprechend dem EU-Energielabel) oder Staubsauger mit HEPA-Filter der Klasse H13 gereinigt.
- Drucker und Kopierer sind in einem separaten Raum aufzustellen, wo keine dauerhaften Arbeitsplätze angelegt sind.
- Die Notfallapotheke des Büros verfügt über moderne Antihistaminika-Tabletten (z.B. Cetirizin), Adrenalin-Pen und Latexfreie Handschuhe.
- Wenn Luftreiniger vorhanden sind, erfüllen diese die Anforderungen des ECARF-Allergiefreundlichkeits-Siegels.

## 1.2. Betriebsrestaurant (Kantine)

- Wenn das Unternehmen über ein Betriebsrestaurant verfügt, ist es Pflicht, dass dieses die ECARF-Kriterien für allergikerfreundliche Kantinen erfüllt.

## 1.3. Reinigung der Büroräume

- Die regelmäßige und nutzungsabhängige Reinigung der Büroräume erfolgt mit allergikerfreundlichen Reinigungsmitteln, die auf reizende Duftstoffe u.ä. verzichten.
- In Arbeitsräumen gibt es ausschließlich reine Papierkörbe.
- Alle Arbeits- und Ablageflächen werden mindestens wöchentlich feucht gewischt.
- Regelmäßige Reinigung der Bezüge der Bürostühle mindestens jährlich

## 1.4. WC, Küche und die Aufbewahrung von Lebensmittel

- Lebensmittel sind in luftdicht verschlossenen Behältern in einem separaten Raum aufzubewahren. Keine Lagerung offener Lebensmittel direkt am Arbeitsplatz.
- Benutztes Geschirr und Besteck muss unmittelbar nach Gebrauch gereinigt oder in eine Spülmaschine geräumt werden.
- Allergikergerechte Seife und Desinfektionsmittel stehen standardmäßig in den Waschräumen zur Verfügung.
- Keine Raumbeduftungs-/ Raumerfrischungsprodukte im Sanitär- und Küchenbereich
- Die regelmäßige und nutzungsabhängige Reinigung der Küche erfolgt mit allergikerfreundlichen Reinigungsmitteln und latexfreien Arbeitshandschuhen.

## 1.5. Schulung

- Das Unternehmen ernennt eine/n Beauftragte/n für Allergikerfreundlichkeit - falls vorhanden, den Betriebsarzt/ärztin - , der oder die durch ECARF eine Intensivschulung erhält.
- Darüber hinaus nehmen alle Mitarbeitenden an einer Kurzschulung durch ECARF teil, um sich über die Bedürfnisse von Allergikern im Unternehmensalltag zu informieren.

## 2. QUALITÄTSKONTROLLE UND BESCHWERDEMANAGEMENT

**Der Betrieb verfügt über ein implementiertes und effizientes Qualitätsmanagementsystem, welches u.a. Reklamationen dokumentiert, bearbeitet und nachhaltig auswertet.** Folgendes wird darüber hinaus sichergestellt:

- die Kontaktdaten des Betriebs, wie Anschrift, Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse sind dokumentiert;
- eine angemessene Bearbeitung und Nachverfolgung von Reklamationen wird durch entsprechend qualifiziertes und erfahrenes Personal des Betriebes gewährleistet;

- die Auswertung von Reklamationen und ggf. darauf basierende Ableitungen für Verbesserungsmaßnahmen fließen in die Produktqualität und -sicherheit ein. Der Betrieb verpflichtet sich, diese Daten ECARF kontinuierlich zur Verfügung zu stellen.