

## Kriterien für allergikerfreundliche Restaurants

### AUSGANGSSITUATION

In Restaurants oder Imbissen etwas zu essen, ist für Allergiker trotz der gesetzlichen Deklarationspflicht oft ein Problem. Auch wenn alle Inhaltsstoffe angegeben sind, können Allergene ins Essen gelangen oder es steht keine passende Alternative zur Verfügung. Eine Küche kann sich auf die speziellen Bedürfnisse von Allergikern einstellen, abgestimmte Zutaten bereithalten, die besonders sorgfältig aufbewahrt und zubereitet werden. Für diese Sorgfalt steht das ECARF Qualitätssiegel.

Absolute Sicherheit vor Kontakt mit Allergenen kann in einem Restaurant oder einem anderen gastronomischen Betrieb jedoch nicht garantiert werden, da Restaurants in der Regel darauf angewiesen sind, ihre Lebensmittel im Großhandel einzukaufen. Bereits hier können während des Transports oder der Lagerung Verunreinigungen auftreten.

Die nachfolgend genannten Kriterien berücksichtigen außer den Bedürfnissen von Nahrungsmittelallergikern auch die von Atemwegsallergikern. Diese sind besonders empfindlich gegenüber Allergenen in der Raumluft, die durch bestimmte Tischpflanzen oder Tierhaare abgegeben werden und allergische Reaktionen hervorrufen können.

Das ECARF Qualitätssiegel kennzeichnet gastronomische Betriebe, die ihr Angebot nachgewiesenermaßen zuverlässig auf die Belange von Allergikern einstellen.

## 1. PRÜFKRITERIEN

### 1.1. 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

## 1.2. 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 grundsätzlich 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*

**Die Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Mahlzeiten muss jeder Zeit zugänglich sein. Für die angebotenen Speisen müssen die folgenden wichtigsten Allergene gekennzeichnet werden:**

Die 14 gesetzlich vorgeschriebenen Allergendeklarationen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011):

- glutenhaltiges Getreide, wie z.B. namentlich genannt Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte, wie z.B. namentlich genannt Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und Eiererzeugnisse
- 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 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 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 aus der Speisekarte oder 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

## 1.3. Schulung

Im Rahmen der Zertifizierung wird das Personal zum Umgang mit Gästen geschult, die an Allergien leiden.

## 1.4. Gültigkeit

Die ECARF Zertifizierung gilt für zwei Jahre. Innerhalb der Laufzeit muss dem ECARF Audit jederzeit ohne vorherige Ankündigung Zugang zu Kontrollprüfungen gewährt werden. Die Prüfung erfolgt durch eigene Auditoren bzw. autorisierte ECARF Partner.

## 1.5. Außendarstellung/ Kommunikation des Siegels

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 Kunden sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internetauftritt des Betriebs erkennbar sein.

### Hinweise im Betrieb

- Buffet / À la carte  
„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.“



## 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.