

Kriterien für allergikerfreundliche Bäckereien

1. Ausgangssituation

Ob beim morgendlichen Frühstück oder bei der Pause am Nachmittag: Probleme für Allergiker können sich überall ergeben. In Bäckereien ist nicht nur Gluten relevant, auch Eier und Milch, Sahne und andere Lebensmittel werden von manchen Menschen nicht vertragen. Das ECARF-Qualitätssiegel zeichnet Bäckereien aus, die sich auf die besonderen Bedürfnisse von Allergikern eingestellt haben.

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

Auch wenn absolute Sicherheit nicht garantiert werden kann, trägt das ECARF Qualitätssiegel zur Lebensqualität von Allergikern bei.

2. Innenräume

Öffentliche Bereiche

- 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 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. Angebot

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

Allergenmanagement

■ Einkauf und Zubereitung von Backwaren

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 Personal stellt 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 Backwaren 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 werden die Küchenutensilien grundsätzlich weder vor noch während der Zubereitung der Backwaren mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- das Personal hinsichtlich der Meidung von Allergenen bei der Lagerung, Zubereitung und Austeilung der Backwaren 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 Backwaren stets Kenntnis erlangt werden kann.

■ Kennzeichnung von Allergenen in Backwaren

Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Waren jeder Zeit zugänglich

Für die angebotenen Backwaren müssen die folgenden wichtigsten Allergene gekennzeichnet werden

Die 14 gesetzlich vorgeschriebenen Allergendeklarationen (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 Sesamsamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Mollusken und Molluskenerzeugnisse

Alternativangebot

Möglichkeit der Vorbestellung von Waren unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten.

Grundsätzlich müssen ausreichend Alternativen verfügbar sein, z.B.

- Glutenfreies Brot
- Eifreie Backwaren
- Laktosefreie Backwaren
- Nussfreie Backwaren

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

Hinweise im Betrieb

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 diese Aussage wird das Logo des ECARF-Qualitätssiegels platziert.

