

Kriterien für allergikerfreundliche Unterkünfte

1. Ausgangssituation

Reisen stellen für Allergiker in verschiedener Hinsicht eine gesundheitliche Herausforderung dar. So können bei Atemwegsallergikern Beschwerden auftreten, wenn sie mit Tieren oder Tierhaaren in Kontakt geraten. Das kann auch ungewollt und unvermutet geschehen, beispielsweise, wenn sich bei der Übernachtung in einem Hotel vorher ein Hund oder eine Katze im Zimmer aufgehalten haben. Nahrungsmittelallergiker wiederum brauchen ein spezielles gastronomisches Angebot, um beschwerdefrei essen zu können.

Das ECARF-Qualitätssiegel bietet für diese Probleme pragmatische Lösungen an. Es zeigt, dass sich Beherbergung und Gastronomie in unkomplizierter Weise auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt haben. An einem öffentlichen Ort wie einem Hotel oder einem Restaurant kann vollkommene Allergenfreiheit zwar niemals erreicht werden, die Einhaltung der ECARF-Kriterien bringt jedoch ein erheblich allergikerfreundlicheres Umfeld hervor, das die Lebensqualität der Betroffenen verbessert.

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 regelmäßigem Filterwechsel
- Rauch- und haustierfreie Umgebung

Zimmer

- Es müssen Zimmer verfügbar sein, die wie folgt ausgestattet sind
 - Rauch- und haustierfreie Zimmer
 - frei von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)
 - Topfpflanzen wegen minderer Schimmelpilzbelastung nur in Hydrokulturen
 - teppichfreie Böden, die täglich mit einem Staubsauger gesaugt werden, der mit einem Hepa-13-Filter ausgestattet ist. Die Böden werden alle zwei Tage feucht gewischt ODER kurzflorige Bodentextilien, die täglich mit einem Staubsauger gesaugt werden, der mit einem Hepa-13-Filter ausgestattet ist

- allergenundurchlässigen Schutzbezügen (Encasings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen zur Milbenreduktion, auf Nachfrage oder in speziellen Zimmern¹
- Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition (siehe öffentliche Bereiche)
- Ausstattung mit Körperpflegeprodukten für sensible Haut (duftstofffreie oder hypoallergene Seife, Shampoo, Creme etc.) auf Nachfrage

- Nach Möglichkeit
 - Reinigung der Zimmer mit hypoallergenen Putzmitteln
 - Reinigung der Wäsche mit hypoallergenen Waschmitteln

- Haustiere
 - Nur mit Anmeldung
 - Unterbringung in anderen Etagen bzw. in so großem Abstand zu Allergikerzimmern, dass Verschleppung der Tierhaare über den Boden vermieden wird

¹ Für Unterkünfte in einer Lage von über 1500 m Höhe sind diese Maßnahmen nicht notwendig, da Milben dort nicht vorkommen.

3. Gastronomie

Das gastronomische 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 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

Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Mahlzeiten jeder Zeit zugänglich

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

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

- Glutenthaltiges 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 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 oder 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 Betriebs 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 diese 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.“

- À-la-carte Essen

„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.