

Checkliste Allergenmanagement

Diese Checkliste dient Ihnen als Basis für ein erfolgreiches Allergenmanagement. Ergänzen Sie zusätzliche spezifische Anforderungen Ihres Betriebes.

1. Mitarbeiterschulung

- ☐ Das gesamte Team ist über die Grundlagen des Allergenmanagements, dessen Bedeutung für den Allergiker und die 14 Hauptallergene informiert.
- ☐ Die innerbetrieblichen Maßnahmen des Allergenmanagements im eigenen Tätigkeitsbereich bzw. im Umgang mit betroffenen Gästen sind jedem Mitarbeiter bekannt.
- ☐ Die Mitarbeiter wissen, was bei einer allergischen Reaktion eines Gastes zu tun ist.
- ☐ Es sind Medien (Plakate, Broschüren etc.) im Betrieb jederzeit zugänglich, mit deren Hilfe die Mitarbeiter ihr Wissen regelmäßig auffrischen oder bei Unsicherheiten nachschauen können.

2. Informationsmanagement und Dokumentation der 14 Hauptallergene

- ☐ In unserem Betrieb gibt es einen/mehrere Hauptverantwortliche/n für das „Allergenmanagement“:
Name(n) _____ Vertretung _____
Der/Die Verantwortliche/n sind jedem Mitarbeiter als Ansprechpartner bekannt.
- ☐ Die Hauptallergene wurden für alle verwendeten Zutaten – frische, handwerklich und industriell hergestellte, verpackt oder unverpackt – hinterlegt, d.h. schriftlich oder elektronisch dokumentiert.
- ☐ Die Dokumentation der 14 Hauptallergene wird regelmäßig auf Aktualität hin geprüft: Hat sich inzwischen etwas bei der Rezeptur des Herstellers geändert? Sind neue Produkte dazu gekommen?
- ☐ Die Information über die 14 Hauptallergene für die Rezepte (z.B. Tellergerichte/Menükomponenten/Getränke/Dressings/Garnituren/...) – abgeleitet von den verwendeten Zutaten – liegt schriftlich oder elektronisch vor, so dass der Gast informiert ist bzw. bei Bedarf informiert werden kann.

3. Einkauf, Warenannahme und Lager

- ☐ Mittels Annahme-Protokoll wird kontrolliert, ob die korrekte Ware geliefert wurde.
- ☐ Im Lager wurde ein System zur zuverlässigen Kennzeichnung der 14 Hauptallergene implementiert.
- ☐ Lebensmittel mit hohem allergenen Potenzial (z.B. Mehl) werden verschlossen und getrennt aufbewahrt.

Checkliste Allergenmanagement

4. Zubereitung

- ☐ Es wird genau nach den vorgegebenen Rezepturen gekocht.
- ☐ Rezeptänderungen werden umgehend dokumentiert und dem Service mitgeteilt.
- ☐ Alternative Zutaten für die Zubereitung eines allergikergerechten Menüs sind bekannt.

Zur Vermeidung von Kreuzkontamination

- ☐ Ggf. zeitlich und/oder räumlich getrennte Zubereitung.
- ☐ Um Kreuzkontaminationen zu verringern, werden Arbeitsflächen und Küchenutensilien mit Spül-/Reinigungsmittel und heißem Wasser gereinigt und nicht gleichzeitig für die Zubereitung anderer Speisen verwendet.
- ☐ Die Hände werden gewaschen und es wird geprüft, ob die Arbeitskleidung sauber ist.
- ☐ Wenn ein bereits geöffnetes Produkt mit einem Allergen – z.B. Mehlstaub – verunreinigt sein könnte, muss eine neue Verpackung geöffnet werden.
- ☐ Speisen werden nicht im selben Fett zubereitet, d.h. beispielsweise gebraten oder frittiert, in dem bereits andere Gerichte zubereitet wurden.

5. Service/Ausgabe/Speisenverteilung

- ☐ Der Service ist über die entsprechend der Rezeptur enthaltenen Allergene der Gerichte auf der aktuellen Speisekarte informiert.
- ☐ Es ist bekannt, dass niemals eine unsichere Auskunft gegeben werden darf.
- ☐ Bei Unsicherheiten wird Herr/Frau _____ (Hauptverantwortliche/r) gefragt, welche/welcher die benötigten Informationen zuverlässig weitergeben bzw. die Fragen des Gastes beantworten kann.
- ☐ Speisen für Allergiker werden separat ausgegeben und zum Gast gebracht, um Verwechslungen zu vermeiden.
- ☐ Ein falsch zubereitetes Gericht (z.B. versehentlich Nüsse als Topping für den Salat eines Nussallergikers) wird komplett neu zubereitet. Es ist bekannt, dass es nicht ausreicht, einfach die allergenhaltige Komponente zu entfernen oder auszutauschen.
- ☐ Bei der Ausgabe bzw. Portionierung für einen Allergiker darf nicht das gleiche Ausgabebesteck (Schöpfkelle etc.) wie für die anderen Speisen verwendet werden.
- ☐ Selbstbedienungs-Buffets bergen ein hohes Risiko (Kreuzkontamination, falsche Allergeninformation) und bedürfen deshalb besonderer Aufmerksamkeit.