

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| Autorinnen .....   | 9         |
| <b>1 Einleitung .....</b>  | <b>11</b> |
| S. BESTE / M. STEINRÖDER   |           |
| <b>2 Informationen über Allergene .....</b>  | <b>13</b> |
| S. BESTE / M. STEINRÖDER   |           |
| 2.1 Warum nicht einfach allergenfrei? .....  | 13        |
| 2.2 Warum eine Kennzeichnung der Allergene? .....  | 13        |
| 2.3 Rechtliche Rahmenbedingungen .....   | 14        |
| S. OSIANDER  |           |
| 2.3.1 Warum überhaupt Neuregelungen zur Allergenkennzeichnung? .....   | 15        |
| 2.3.2 Was sagt der Allergiker? .....   | 15        |
| 2.3.3 Um welche allergenen oder unverträglichen Stoffe geht es? .....  | 16        |
| 2.3.4 Wie sind Allergene auf Fertigpackungen gekennzeichnet? .....   | 20        |
| 2.3.5 Was gilt für die lose Ware? .....  | 20        |
| <b>3 Was ist zu tun? „Von der Praxis für die Praxis“ – „easy 8“ .....</b>  | <b>25</b> |
| S. BESTE / M. STEINRÖDER   |           |
| 3.1 Verantwortlichkeit klarstellen und Allergenpolitik festlegen .....   | 26        |
| 3.1.1 Verantwortung festlegen und Kompetenzen schaffen .....   | 26        |
| 3.1.2 Welche Rohstoffe habe ich eigentlich in meinem Betrieb und welche Allergene sind darin enthalten? (Bestandsaufnahme) ..... | 27        |
| 3.1.3 Wie kommt mein hergestelltes Produkt zum Kunden/Gast? (Vertriebsweg) .....   | 28        |
| 3.1.4 Wie gehen wir in unserem Betrieb mit allergenen Rohstoffen um? .....   | 28        |
| 3.1.5 Kann eine Spurenübertragung ausgeschlossen werden? .....   | 28        |
| 3.2 Einkauf – Informationsbündelung .....  | 31        |
| 3.2.1 Rohstoffinformationen sammeln .....  | 31        |
| 3.2.2 Rohstoffinformationen bündeln (Rohstoff-Liste) .....   | 37        |
| 3.3 Rezepturen festlegen .....   | 41        |
| 3.3.1 Warum? .....   | 41        |
| 3.3.2 Anforderung der Rezepturen bei loser, bzw. vorverpackter Ware .....  | 42        |

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 3.4   | Prozessbetrachtung Eigenkontrollsysteem/HACCP .....  | 46 |
| 3.4.1 | Einbindung in das Eigenkontrollsysteem.....  | 47 |
| 3.4.2 | Einbindung in das HACCP-Konzept.....   | 48 |
| 3.5   | Umgang mit allergenen Zutaten in der Praxis .....  | 49 |
| 3.5.1 | Wareneingang/Einkauf .....   | 50 |
| 3.5.2 | Lagerung .....   | 50 |
| 3.5.3 | Vorbereitung/Zubereitung der Speisen .....   | 51 |
| 3.5.4 | Service/Ausgabe .....  | 52 |
| 3.5.5 | Vermeidung von unbeabsichtigter Kreuzkontamination.....                                    | 53 |
| 3.6   | Schulung aller Mitarbeiter bzgl. Allergenmanagement und Service am Kunden.....             | 54 |
| 3.7   | Wie kommt die Info an den Kunden? (Weitergabe der Information).....                        | 58 |
| 3.7.1 | Kennzeichnung auf der Speisekarte.....   | 59 |
| 3.7.2 | Kennzeichnung am Beispiel einer Wochenkarte (Mensen, Catering, Schulverpflegung etc.)..... | 61 |
| 3.7.3 | Die sog. „Kladden“- oder Ordner-Lösung .....   | 64 |
| 3.7.4 | Preisauszeichnungstafel .....  | 64 |
| 3.7.5 | Auszeichnung am Produkt .....  | 65 |
| 3.7.6 | Elektronische Datenabrufsysteme.....   | 65 |
| 3.7.7 | Mündliche Weitergabe der Information.....  | 66 |
| 3.8   | Interner Informationsfluss .....   | 69 |
| 4     | <b>Der Gast .....</b>  | 71 |
|       | S. BESTE / M. STEINRÖDER   |    |
| 5     | <b>Erläuterungen zu Begriffen .....</b>  | 73 |
|       | S. BESTE / M. STEINRÖDER   |    |
| 6     | <b>Literatur.....</b>  | 77 |
| 7     | <b>Mitarbeiterbildung „Allergenmanagement loser Ware“ .....</b>                            | 79 |
|       | S. OSIANER   |    |
|       | Folie 1    Mitarbeiterbildung „Allergenmanagement loser Ware“                              |    |
|       | Folie 2    Informationspflicht über Allergene in loser Ware                                |    |
|       | Folie 3    Um welche Allergene geht es?  |    |
|       | Folie 4    Warum ist ein Allergenmanagement so wichtig?                                    |    |