

## 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 Allergen Kennzeichnung?.....	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 Rohstoffinformation 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 Eigenkontrollsystem/HACCP .....	46
3.4.1	Einbindung in das Eigenkontrollsystem.....	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
<b>4</b>	<b>Der Gast .....</b>	<b>71</b>
	S. BESTE / M. STEINRÖDER	
<b>5</b>	<b>Erläuterungen zu Begriffen .....</b>	<b>73</b>
	S. BESTE / M. STEINRÖDER	
<b>6</b>	<b>Literatur.....</b>	<b>77</b>
<b>7</b>	<b>Mitarbeiterschulung „Allergenmanagement loser Ware“ .....</b>	<b>79</b>
	S. OSIANDER	
	Folie 1 Mitarbeiterschulung „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?	