

Inhaltsverzeichnis

Autorinnen.....	9
1 Einleitung	11
S. BESTE / M. STEINRÖDER	
2 Informationen über Allergene.....	13
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/S. BESTE	
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?	21
2.3.5 Was gilt für die lose Ware?	21
3 Was ist zu tun? „Von der Praxis für die Praxis“ – „easy 8“	25
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)	28
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	32
3.2.1 Rohstoffinformationen sammeln	32
3.2.2 Rohstoffinformation bündeln (Rohstoff-Liste)	39
3.3 Rezepturen festlegen	42
3.3.1 Warum?	42

3.3.2	Anforderung der Rezepturen bei loser, bzw. vorverpackter Ware	43
3.4	Prozessbetrachtung Eigenkontrollsystem/HACCP	47
3.4.1	Einbindung in das Eigenkontrollsystem.....	48
3.4.2	Einbindung in das HACCP-Konzept.....	49
3.5	Umgang mit allergenen Zutaten in der Praxis	50
3.5.1	Wareneingang/Einkauf	51
3.5.2	Lagerung	51
3.5.3	Vorbereitung/Zubereitung der Speisen	52
3.5.4	Service/Ausgabe	53
3.5.5	Vermeidung von unbeabsichtigter Kreuzkontamination.....	54
3.6	Schulung aller Mitarbeiter bzgl. Allergenmanagement und Service am Kunden	55
3.7	Wie kommt die Info an den Kunden? (Weitergabe der Information).....	59
3.7.1	Kennzeichnung auf der Speisekarte.....	60
3.7.2	Kennzeichnung am Beispiel einer Wochenkarte (Mensen, Catering, Schulverpflegung etc.)	62
3.7.3	Die sog. „Kladden“- oder Ordner-Lösung	65
3.7.4	Preisauszeichnungstafel	66
3.7.5	Auszeichnung am Produkt	66
3.7.6	Elektronische Datenabrufsysteme.....	67
3.7.7	Mündliche Weitergabe der Information.....	67
3.8	Interner Informationsfluss	70
4	Der Gast S. BESTE / M. STEINRÖDER	73
5	Erläuterungen zu Begriffen S. BESTE / M. STEINRÖDER	75
6	Literatur.....	79

7	Mitarbeiterschulung „Allergenmanagement loser Ware“	85
	S. OSIANDER/S. BESTE	
	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?	
	Folie 5 Allergie vs. Unverträglichkeit – worum geht's?	
	Folie 6 Wissen, was drin ist!	
	Folie 7 Die Zutatenliste auf Fertigpackungen	
	Folie 8 Die Spurenkennzeichnung	
	Folie 9 Wie kommen Allergene unbeabsichtigt in Speisen?	
	Folie 10 Checkliste: Einkauf/Warenannahme	
	Folie 11 Checkliste: Allergenbewusste Lagerung	
	Folie 12 Allergenbewusste Produktion	
	Folie 13 Checkliste: Rezepturen	
	Folie 14 Checkliste: Rezepturen – wählbare Komponenten	
	Folie 15 Rezepturänderungen	
	Folie 16 Kreuzkontaminationen: Unbeabsichtigte Spuren	
	Folie 17 Allergenbewusstes Arbeiten: Verkauf/Ausgabe	
	Folie 18 Wie sollte die Information bei loser Ware aussehen?	
	Folie 19 Wesentliche Kennzeichnungsanforderungen für lose Ware	
	Folie 20 Wann reicht eine mündliche Auskunft?	
	Folie 21 Wer bestimmt, was auf den Teller kommt?	
	Folie 22 Grundregeln: Gespräche mit dem allergischen Gast	
	Folie 23 Was tun im Notfall?	
	Folie 24 Welche Allergene sind typisch in der Bäckerei?	
	Folie 25 Bäckerei: Kreuzkontakte und andere Risiken	
	Folie 26 Welche Allergene sind typisch in der Metzgerei?	
	Folie 27 Metzgerei: Kreuzkontaminationen und andere Risiken	
8	Testbogen für Schulungsnachweis.....	141
	S. OSIANDER	
9	Bildnachweis.....	143