



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Lebensmittelallergene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das Allergenmanagement berücksichtigt die folgenden 14 sogenannten Hauptallergene aus der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV):			
1. Glutenthaltiges Getreide Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Kleie, Schrot, Malz, Keimlinge, Couscous, Bulgur. Verwendung in Brot, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Suppen und Saucen, die angedickt oder gebunden werden, Panade für Fleisch, Fisch und Gemüse, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukte, Backerbsen, kalt gepresstes Weizenkeimöl, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade, Eis. Achtung bei Lebensmitteln, die vor dem Kochen mit Mehl bestäubt werden. Ebenfalls meiden: Weizenurformen wie Dinkel, Einkorn, Emmer, Kamut, Grünkern.			
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse. Verwendung neben Feinkostsalaten in spanischen (Paella), französischen (Bouillabaise) und asiatischen (Surimi, Sashimi, Kroepoek) Spezialitäten. Shrimps-Paste ist in asiatischen Gerichten eine verbreitete Zutat.			
3. Eier und Eierzeugnisse Als gekochtes Ei, Rühr-, Spiegelei oder Omelette, außerdem Verwendung in Eierpfannkuchen, Kuchen und Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Quiches, Frikadellen, Burger, Mayonnaise, Salatsaucen, Desserts wie Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen. Achtung auch bei glasierten Speisen, z.B. süßem Brot oder Brötchen. Die Zusatzstoffe Lecithin (E 322) sowie Lysozym (E1105) (zugelassen für gereiften Käse) können aus Hühnerei hergestellt sein.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
4. Fisch und Fischerzeugnisse Alle Fischarten, Surimi, Anchosen, Kaviar, Anchovis z.B. auf Pizza, in Salatdressings oder Pasten, Feinkostsalate, Fischsuppe, Paella, Vitello Tonnato, Fisch-Sauce/-Paste wird in ostasiatischen Gerichten oft verwendet. Achtung bei Verwendung von Frittierfett. Hochsensible Fischallergiker können Reaktionen auf Hühnereier zeigen aufgrund möglicher Fütterung der Hühner mit Fischmehl oder Beschwerden durch das Einatmen von Fischgeruch entwickeln.			
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Erdnussbutter, -mehl und -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen und Gebäck, Müsli, Desserts, Eis, Süßwaren (Schokolade, Pralinen), vorfrittierte Produkte wie Pommes Frites, Rösti, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Bratlinge. Verwendung häufig in thailändischer und indonesischer Küche, z.B. Saté, auch in mexikanischen und afrikanischen Gerichten. Lecithin (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden.			
6. Soja und Sojaerzeugnisse Tofu, Sojamehl, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Sojapaste, Miso, Natto, Tempeh, Sojasprossen, Sojaöl, Fleischimitate (TVP) besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, Sojamilch, aber auch in vielen Fleisch-, Wurst-, Backwaren (Brot, Kuchen, Gebäck) und Milchprodukten, Instantpulver für Kakaogetränke, Kaffeeweißer, fertigen Suppen und Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Desserts, Eis, Pudding, Schokolade. Als Zusatzstoff in Form von Backmitteln, Stabilisatoren, Emulgatoren, Lecithin (E 322).			
7. Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Milch und Süßmolkenpulver, Caseinate. Verwendung in Broten, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Eiergerichten, Brotaufstrichen, Müsli, Süßwaren, Schokolade, Eis, Desserts.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
8. Nüsse: Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie und Mandel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Brot- und Backwaren, Brotaufstriche, Müslis, Joghurt, Käse, Wurstwaren, Feinkostsalate, Saucen, Salatdressings mit kalt gepressten Nussölen, vegetarische Aufstriche und Bratlinge, Knabbermischungen, Cracker, Desserts, Eis, Schokolade, Nougat, Marzipan. Achtung bei Garnierungen: Verwendung von Nussstückchen kann zu ungewollten Verunreinigungen führen.			
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse Knolle und Staude, als Gemüse in Suppen, Salaten. Weit verbreitet als Gewürz in Salz, Brühen, Brühwürfeln, Tütensuppen, Dressings, Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Fertiggerichten, Wurstwaren.			
10. Senf und Senferzeugnisse Senfpulver, Senfkörner, Blätter und Blüten, Senfsprossen und Senföl in Salatdressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys (Pulver/Pasten), Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse.			
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Sesampaste (Tahini), Sesamöl, Sesamsamen und -mehl. Brot, Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsliriegel, Salatsaucen. Verwendung in asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel sowie vielfach in Bioprodukten als Salzersatz und vegetarischer Küche.			
12. Schwefeldioxid / Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l. Eingesetzt in Softdrinks, Wein, Bier, Trockenfrüchten inklusive Nüssen mit Schale, weißem Gemüse, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukten, gesalzenem Trockenfisch, Chips und anderen getrockneten Kartoffelerzeugnissen, Stärke, Sago, Graupen.			
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -ballaststoff- und -eiweißkonzentrat finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, vegetarischen Würstchen und Burgern, Flüssigwürze, Aufstrichen, Süßspeisen, Eis und Kaffeeersatz. Häufigste Verwendung in diätetischen Produkten für Zöliakie-Patienten und vegetarischen Produkten, aber auch in herkömmlichen Brot- und Backwaren. Frisch werden Lupinensprossen als Salat verwendet.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken. Neben der offensichtlichen Verwendung als Hauptbestandteil einer Mahlzeit können Weichtiere in spanischen (Paella) oder französischen (Bouillabaise) Spezialitäten sowie in Fisch- und Feinkostsalaten vorkommen. In der asiatischen Küche werden Saucen, Suppen, salziges Gebäck, Sashimi (roh) unter Verwendung von Weichtieren hergestellt. Austernsoße, Squid Brand, Würzmischungen, -pasten enthalten häufig Weichtiere.			

Warenanlieferung, Einkauf und Lagerung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bereits bei der Auswahl der Produkte wird darauf geachtet, dass die Allergene möglichst nicht enthalten sind (z.B. Gewürzmischung ohne Sellerie).			
Mit dem Lieferanten ist vereinbart, dass alle Produkte ein komplettes Zutatenverzeichnis aufweisen.			
Mit dem Lieferanten ist abgeklärt, dass dieser Sie informiert, wenn es zu Rezepturänderungen kommt.			
Von jedem verpackten Lebensmittel oder vorgefertigten Gericht wird eine Kopie der Zutatenliste / Produktspezifikation mit Allergenangaben aufbewahrt.			
Es ist festgelegt und allen Mitarbeiter bekannt, wo die Informationen hinsichtlich verwendeter Zutaten und möglicher Kreuzkontaminationen zu finden sind (Ordner mit Zutatenlisten, Produktspezifikationen, Rezepturen)			
Es ist festgelegt, wer für die Pflege und Aktualisierung der Allergeninformationen zuständig ist.			
Jede Lieferung wird überprüft, um sicher zu gehen, dass Sie auch das erhalten, was Sie bestellt haben. Unterschiedliche Marken können auch unterschiedliche Zusammensetzungen aufweisen.			
Die Lebensmittel werden in der Originalverpackung aufbewahrt oder die Produktspezifikation bzw. das Zutatenverzeichnis wird am Aufbewahrungsbehälter angebracht.			
Lebensmittel mit hohem allergenem Potenzial werden getrennt und in verschlossenen Behältnissen aufbewahrt, um das Risiko einer Verunreinigung zu minimieren. Dies gilt insbesondere für Erdnüsse, Nüsse, Samen, Milchpulver und Mehl.			
Allergene Rohstoffe werden separat gelagert, z.B. unter Verwendung von verschließbaren Vorratsbehältern mit farblicher Markierung (z.B. rot = enthält allergene Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV, grün = enthält nicht allergene Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV).			
Vorratsbehälter werden immer nur mit exakt der gleichen Zutat nachgefüllt.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Vor der Neubefüllung von Behältnissen werden diese gründlich gereinigt.			
Folgende mögliche Fehlerquellen werden beachtet: <ul style="list-style-type: none">• Informationen zu Zutaten können fehlen, unvollständig, schwer zu lesen sein oder missverstanden werden• der Mitarbeiter erkennt nicht, dass gelieferte Lebensmittel von den normalerweise verwendeten abweichen• der Mitarbeiter übersieht, dass sich die Rezeptur eines Lebensmittels geändert hat• kleine Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln können auf nicht allergene Lebensmittel übertragen werden, wenn z.B. Zutaten im gleichen Raum gelagert werden, Behältnisse offen oder nicht richtig verschlossen sind oder vom Lager in die Küche transportiert werden.			

Speisenvor- und Zubereitung / Reinigung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden jedes Mal vor Verwendung einer vorgefertigten Komponente die Inhaltsstoffe auf dem Zutatenverzeichnis überprüft.			
Beachtet werden nicht nur die Hauptzutaten des Gerichtes, sondern auch die Nebenzutaten wie Verdickungsmittel, Fonds für Saucen, Gewürzmischungen etc.			
Wenn eine Zutat für ein Gericht ausgeht, wird geprüft, dass der Ersatz keine Allergene enthält.			
Bei der Zubereitung des Gerichtes hält sich der Mitarbeiter genau an die Vorgaben (Rezeptur), d.h. er verwendet keine zusätzlichen Garnierungen oder andere nicht abgesprochene Zutaten.			
Zu empfehlen sind klare, eindeutige Rezepturvorgaben, die auch die ggf. enthaltenen Allergene mit auflisten (Gewürzmischungen etc. nicht vergessen!).			
Bei der Rezepturerstellung wird bereits so weit wie möglich auf Allergene verzichtet.			
Speisen für Allergiker werden möglichst in einer „allergenfreien Zone“ der Küche zubereitet. Es können auch einzelne Arbeitsplätze für bestimmte Produkte festgelegt werden, z.B. für Fisch oder Schalentiere.			
Arbeitsfläche und Küchenutensilien für die Zubereitung von Speisen für Allergiker werden jedes Mal vor der Verwendung gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt.			
Die Hände werden vorher gründlich gewaschen oder frische Handschuhe angezogen.			
Im Zweifelsfalle wird eine neue Verpackung für eine bestimmte Zutat geöffnet, wenn diese verunreinigt sein könnte.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Gerichte für Allergiker werden nicht in Fett erhitzt, das zuvor schon für andere Gerichte verwendet wurde.			
Allergenfreie Gerichte werden separat aus der Küche gegeben, um eine Verwechslung zu vermeiden.			
Über jede Rezepturänderung wird der Servicebereich informiert.			
Folgende Mahlzeiten und Komponenten werden besonders beachtet, da sie ein hohes Risiko für Lebensmittelallergiker bergen:			
<ul style="list-style-type: none">• Frittierte Gerichte bergen dann ein hohes Risiko, wenn verschiedene Lebensmittel in dem gleichen Fett frittiert werden. Wenn Sie keine separaten Friteusen für verschiedene Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse etc.) haben, empfehlen Sie solche Gerichte nicht. Gut geeignet sind separat in einer zuvor gereinigten Pfanne mit einem verträglichen Öl angebratene Gerichte (Fleisch, Fisch, je nach vorliegender Allergie) ohne Panade mit Salz und verträglichen Kräutern gewürzt.			
<ul style="list-style-type: none">• Nachtsch/Desserts sind die häufigsten Auslöser allergischer Reaktionen im Außer-Haus-Verzehr, da sie eine Vielzahl von hochpotenten Allergenen wie Nüsse, Milch, Ei, Erdnüsse, Soja in versteckter und unerwarteter Form enthalten können. Die sicherste Methode ist, frisches Obst als Nachspeise anzubieten.			
<ul style="list-style-type: none">• Soßen und Dressings sind ebenfalls häufig Auslöser allergischer Reaktionen, da Allergene „unbemerkt“ verzehrt werden. Empfehlen Sie Gästen mit einer Lebensmittelallergie auf Soßen zu verzichten, solange Sie nicht absolut sicher sind, dass das individuelle Allergen nicht enthalten ist. Salatdressing kann der Gast individuell herstellen.			
<ul style="list-style-type: none">• Aufläufe, Eintöpfe und Überbackenes eignen sich nicht, da eine Vielzahl an Zutaten verwendet wird, die der Gast nicht vorab identifizieren kann. Empfehlen Sie Gerichte, bei denen der Gast alle Zutaten erkennt.			
<ul style="list-style-type: none">• Gerichte von Buffets gelten als Hochrisikomahlzeiten, da die Gefahr einer allergenen Verunreinigung bspw. durch die gleichzeitige Verwendung von Vorlegebesteck sehr hoch ist. Lebensmittelallergiker sollten beim Buffet um extra für sie in der Küche zusammengestellte Teller mit entsprechend verträglichen Lebensmitteln bitten.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> Kaltgepresste/native Öle enthalten Restbestandteile von Protein und sind daher für den Lebensmittelallergiker nicht verträglich. Raffinierte Öle werden in der Regel gut vertragen, da sie keine Proteinbestandteile mehr enthalten. 			
Dem Allergiker werden einfach zubereitete Speisen empfohlen, z.B. Hähnchen mit Folienkartoffel oder Bratkartoffeln anstelle eines panierten Hähnchens oder eines Frikassee mit Sauce und Pommes Frites.			

Mitarbeiterschulung

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Mitarbeiter verfügen über Grundkenntnisse zu Allergien und Unverträglichkeiten sowie zum Vorkommen von Allergenen in Lebensmitteln. Als Schulungsmaterial kann z.B. der Leitfaden des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz „Gute Gastgeber für Allergiker“ verwendet werden. Ausführliche Informationen enthält auch der „Praxisratgeber Lebensmittelallergene für unverpackte (lose) Ware“ des Lebensmittelhandels. Beide Broschüren sind über das Internet erhältlich.			
Alle Mitarbeiter (auch Aushilfen) sind über die innerbetrieblichen Maßnahmen im Umgang mit betroffenen Kunden informiert.			
Die Mitarbeiter wissen, wie sie sich im Falle eines Notfalls zu verhalten haben.			
Es ist festgelegt, wann und wie oft die Mitarbeiter zu Allergenen geschult werden.			

Service / Kundeninformation

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Ein Hinweis auf der Speisekarte, ein Aufsteller am Tisch oder ein Plakat an der Wand informiert, dass Sie für das Thema Lebensmittelallergien zugänglich sind.			
Möglich ist auch die Kommunikation mit dem Gast über die hauseigene Website oder über einen Telefonservice.			
Es ist festgelegt, wer die Fragen des allergischen Gastes hinsichtlich der Speisenauswahl beantwortet (Zutaten und mögliche Verunreinigungen beachten!)			
Die Wünsche und Anliegen des Gastes werden ernst genommen; es handelt sich bei einer Allergie nicht um eine Vorliebe oder Abneigung, sondern um eine ernst zu nehmende Erkrankung.			
Es wird keine Auskunft gegeben, die unsicher ist.			
Es wird deutlich gesagt, falls es nicht möglich ist, eine verlässliche Auskunft zu geben.			



2.10.1 Checkliste Lebensmittelallergene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Dem Gast werden alternative, für ihn verträgliche Speisen angeboten.			
Der Servicebereich informiert die Küche über die Anfrage eines allergischen Gastes.			
Gerichte für einen Gast mit einer Lebensmittelallergie werden immer separat serviert.			
Für allergenfreies Essen wird separates Vorlegebesteck verwendet.			
Gästen mit einer Allergie wird kein Dessert vom Dessertwagen angeboten, da das Risiko der Verunreinigung zu hoch ist.			
Wurde ein Gericht falsch hergestellt, genügt es nicht die Allergenkomponente zu entfernen, z.B. die Käsescheibe vom Hamburger zu nehmen. Das Gericht wird neu hergestellt.			
Folgende mögliche Fehlerquellen werden beachtet: <ul style="list-style-type: none">das Servicepersonal versteht nicht, wonach der allergische Gast fragt.einfache Dinge wie das Platzieren eines nusshaltigen Gebäcks auf dem Teller, bevor ein nussfreies Gebäck für einen Nussallergiker serviert wird, können ausreichen, um Spuren des Allergens zu übertragenVerunreinigungen treten leicht auf, wenn unterschiedliche Gerichte gleichzeitig transportiert werden, z.B. wenn Milch oder Sahne aus einem Kaffee überschwappt oder Butter versehentlich den Teller eines eigentlich milchfreien Gerichtes berührtbeim Garnieren mit z.B. geriebenem Käse, Croutons, Nüssen oder Kräutern kann es schnell zu versehentlichen Verunreinigungen kommen.			