



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für gastronomische Betriebe

Stand: April 2019

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können so dem Gast beste Voraussetzungen für einen möglichst beschwerdefreien Aufenthalt garantieren. Sie sind im Ort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegellogo des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe sind vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult. Sie werden unabhängig und neutral regelmäßig durch die TÜV Rheinland Cert GmbH geprüft und zertifiziert nach den Standards des Bayerischen Heilbäder-Verbandes für Allergikerfreundliche Ferienwohnungen und Ferienhäuser. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe bieten

- Nahrungsmittelalternativen bzw. besorgen sie auf Vorbestellung
- geprüftes Allergenmanagement bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Speisen, indem
 - Waren einzeln verpackt und in unterschiedlichen Behältnissen angeliefert und gelagert werden;
 - die Zubereitung von Produkten mit zu meidenden Allergenen separat erfolgt
 - Arbeitsmittel und Arbeitsflächen für separat herzustellende Produkte gereinigt werden
 - das Personal vor der Herstellung separat herzustellender Produkte Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht
 - die Arbeitsmittel weder vor noch während der Zubereitung separat herzustellender Produkte mit zu meidenden Zutaten in Kontakt kommt
 - regelmäßige Schulungen des Personal zur Vermeidung von Allergenkontaminationen bei der Lagerung, der Zubereitung und der Ausgabe der Produkte sowie für die Beantwortung von Gästefragen
- jederzeit Auskunft über Inhaltsstoffe der angebotenen Speisen auch über den gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen hinausgehend
- einen haustierfreien Bereich

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe

- haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult wurden
- machen die zertifizierte Allergikerfreundlichkeit durch die Verwendung des BHV-Siegellogos für Gäste deutlich erkennbar, und zwar durch ein an der Hausfassade anzubringendes Schild, die Verwendung im betriebseigenen Internetauftritt sowie durch Hinweise im Speiseraum oder in der Speisekarte.

Eine Zertifizierung erfolgt nur, wenn alle genannten Kriterien erfüllt sind. Die Siegelgültigkeit beträgt drei Jahre, jährlich finden stichprobenartig angekündigte und unangekündigte Begehungen statt.



Haftungsausschluss

Durch die garantiert guten Voraussetzungen wird der Kontakt mit Allergenen deutlich reduziert. Hundertprozentig vermieden werden kann er jedoch nicht. Weil Allergien in vielfältiger Weise auftreten und die Reaktionen auf Allergene individuell unterschiedlich sein können, können allergische Reaktionen nicht in jedem Fall ausgeschlossen werden. Das Siegel steht daher für geprüft gute Bedingungen der Allergenreduzierung, jedoch nicht für absolute Beschwerdefreiheit.