|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | | | | | | | HACCP 22.2 | |
| Anlage: Erfassungsbogen für Allergene und Zusatzstoffe | | | | | | | | | | | | |
| **Allergenkonzept Unternehmen** | | | | | | | | | | | | |
| * Wir gehen verantwortungsvoll mit den deklarationspflichtigen Hauptallergenen um. * Speziell bei der Zubereitung von Speisen für Allergiker achten wir im Rahmen einer guten Hygienepraxis sorgfältig darauf, Allergenverschleppungen (Kreuzkontaminationen) zu vermeiden. * Wir informieren im Rahmen unseres Allergenkonzeptes über Zutaten, die wir in unseren Rezepturen eingesetzt haben. * Spurenkennzeichnungen verwendeter Rohstoffe/ Zutaten sind nicht berücksichtigt. * Wir geben Allergeninformationen eigener Rezepturen und Allergeninformationen unserer Lieferanten weiter. * Diese sind in unserer schriftlichen Dokumentation einsehbar. Wir achten stets auf eine aktualisierte und korrekte Allergeninformation. | | | | | | | | | | | | |
| **Wir deklarieren folgende Stoffe und Erzeugnisse nach Anhang II LMIV und Zusatzstoffe:** | | | | | | | | | | | | |
|  | **G** | Glutenhaltige Getreide | | |  | **Sch** | Schalenfrüchte | |  | **SU** | | Sulfit und  Schwefeldioxid |
|  |  | Wz | Weizen | |  |  | Man | Mandeln |  | | |
|  |  | Ro | Roggen | |  |  | Has | Haselnuss |  | **L** | | Lupine |
|  |  | Ge | Gerste | |  |  | Wal | Walnuss |  | **W** | | Weichtiere |
|  |  | Haf | Hafer | |  |  | Ka | Kaschunuss |  |  | |  |
|  |  | Di | Dinkel | |  |  | Pec | Pecannuss |  | **FS** | | Farbstoffe |
|  |  | Kam | Kamut | |  |  | Pa | Paranuss |  | **KS** | | Konservierungsstoffe |
|  | **K** | Krebstiere | | |  |  | Pi | Pistazie |  |  | |  |
|  |  |  | | |  |  | Mac | Macadamia |  |  | |  |
|  | **Ei** | Eier | | |  | **Sel** | Sellerie | |  |  | |  |
|  | **F** | Fisch | | |  | **Sen** | Senf | |  |  | |  |
|  | **Er** | Erdnuss | | |  | **Ses** | Sesamsamen | |  |  | |  |
|  | **So** | Soja | | |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **M** | Milch | | |  |  |  |  |  |  | |  |
| Sonstige Rezeptinformationen / optionale Kennzeichnungselemente | | | | | | | | | | | | |
| Text | | | | | | | | | | | | |
| Verantwortlich für die Allergeninformation | | | | | | | | | | | | |
| * Produktionsleiter(in) * Küchenchef(in) * Schichtleiter(in) * Sonstige: | | | | | | | | | | | | |
| Regelung der Informationspflicht im Unternehmen | | | | | | | | | | | | |
|  | Mündliche Information (Mitarbeiter geschult, interner Aushang) | | | | | | | | | | | |
|  | Aushang Intern | | | | | | | | | | | |
|  | Aushang Gastraum / Theke | | | | | | | | | | | |
|  | Information Speisekarte | | | | | | | | | | | |
|  | Information Online (Homepage) | | | | | | | | | | | |
|  | Dokumentation in der HACCP Organisation abgelegt | | | | | | | | | | | |
|  | Sonstige: | | | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
| Nachweis der Umsetzung |
| Datum  Name, Vorname  Unterschrift |