|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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 undSchwefeldioxid |
|  |  | 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 |
| DatumName, VornameUnterschrift |