|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP 22.7 |
| Anlage: Allergenmanagement Schulung Allergenmanagement Mitarbeiter | | |

|  |
| --- |
| **Unternehmensbezeichnung**  Postleitzahl, Ortsbezeichnung  Straße und Hausnummer |
| **Name, Vorname**  Beschäftigte  hat am  **Datum**  an der  **Aus- und Weiterbildung**  **Allergenmanagement**  im Unternehmen  erfolgreich teilgenommen. |
| Durchführung:  **Unternehmensbezeichnung**  Postleitzahl, Ortsbezeichnung  Straße und Hausnummer  Name, Vorname  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Unterschrift |

|  |
| --- |
| Anhang II LMIV  Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können: |
| 1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme  davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:  a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose  b) Maltodextrine auf Weizenbasis  c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis  d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen  Ursprungs  2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer  a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird  b) Fischgelatine oder Hasenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier oder Wein verwendet wird  5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer  a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett  b) Natürlich gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-  Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen  c) Aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterin¬ester aus Sojabohnenquelle  d) Aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen  7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose); außer  a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen  Ursprungs  b) Lactit  8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana),  Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis  (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder  Queenslandnüsse (Macadamiaternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur  Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs  9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt  vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den  ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnis zu berechnen sind  13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. |
| Notfallplan. Maßnahmen im Gefahrenfall |
| **Notfall: Allergische Reaktion**  Zu einer allergischen Reaktion kommt es, weil die Immunabwehr im Körper harmlose Stoffe als Fremdstoff identifiziert und angreift. Die Auslöser allergischer Reaktionen sind vielfältig, zu den häufigsten zählen z.B. Pollen, Tierhaare oder Nahrungsmittelbestandteile.  Allergische Reaktionen sind immer sehr unangenehm für die/den Betroffenen. Bleiben sie auf eine kleine Körperregion begrenzt, sind sie jedoch meist harmlos. Gefährlich wird es, wenn mehrere Organsysteme von der überschießenden Immunantwort betroffen sind, man spricht dann von Anaphylaxie. Eine solche Situation kann schnell lebensbedrohlich werden und erfordert rasches Handeln.  **Alarmieren Sie unverzüglich den Notarzt. 1 12**  **Wie äußert sich eine allergische Reaktion?**  Typische Symptome einer allergischen Reaktion sind z.B. eine Hautschwellung oder -rötung, Juckreiz, eine laufende Nase sowie tränende Augen. Dies muss jedoch nicht immer eine bedrohliche Situation sein. Eine gefährliche allergische Reaktion liegt dann vor, wenn sich innerhalb sehr kurzer Zeit die Symptome deutlich verschlechtern. So kann der Blutdruck stark abfallen, zu einer verminderten Durchblutung lebenswichtiger Organe und damit bis zum sogenannten allergischen Schock schwerste Form einer allergischen Reaktion (anaphylaktischen Schock) führen.  Anhand des Beispiels der Insektengiftallergie lässt sich unterscheiden zwischen:  **Leichte Lokalreaktion:**  Die Ausdehnung der Schwellung ist kleiner als zehn Zentimeter. Auch wenn im Rahmen einer Lokalreaktion lokalallergische Mechanismen beteiligt sind, spricht man hier nicht von einer Allergie im eigentlichen Sinn.  **Gesteigerte Lokalreaktion:**  Die Schwellung ist größer als zehn Zentimeter und hält mindestens 24 Stunden an. So kommt es bei zirka 20 Prozent der Menschen nach einem Bienen- oder Wespenstich zu einer gesteigerten lokalen Reaktion. Die Schwellungen können den ganzen Arm oder das ganze Bein betreffen und sogar von Lymphdrüsenschwellungen oder Fieber begleitet sein. Die Schwellungen können schmerzhaft sein und mehrere Tage andauern. Gefährlich ist eine gesteigerte Lokalreaktion vor allem im Gesichtsbereich. Die Schwellungen können so massiv sein, dass sie die Atemwege verlegen.  **Den gesamten Körper betreffende Reaktionen:**  Bei einer Insektengiftallergie kommt es zu Symptomen, die unmittelbar nach dem Stich den ganzen Körper betreffen. Die ersten Symptome treten meist schon wenige Minuten nach dem Stich auf und reichen von Hautsymptomen (Juckreiz, Rötung, Nesselfieber) über Schwellungen im Bereich der Augen und der Lippen. Weiters können Übelkeit, Bauchschmerzen, Atemnot und Schwindel auftreten. Bei der schwersten Form einer allergischen Reaktion – dem sogenannten allergischen Schock, kommt es zu Blutdruckabfall, Bewusstlosigkeit, Atemnot und Kreislaufversagen.  Neben der Insektengiftallergie sind Medikamente oder Nahrungsmittel weitere häufige Auslöser für schwere allergische Reaktionen. Oft reichen schon kleinste Mengen des entsprechenden Stoffs, um eine schwere allergische Reaktion hervorzurufen.  **Wie kann ich Erste Hilfe leisten?**  Wenn Sie eine schwere allergische Reaktion bei jemandem beobachten bzw. vermuten (plötzliche Atemnot, Schwindel, Übelkeit, Erbrechen), wählen Sie sofort den Notruf 144. Bei einer bekannten Insektengiftallergie rufen Sie nach einem entsprechenden Insektenstich unmittelbar den Notruf, auch wenn (noch) keine Beschwerden vorhanden sind!  **Die/der Betroffene ist bei Bewusstsein:**   * Wenn Sie den Auslöser der allergischen Reaktion kennen und sehen, entfernen Sie diesen! (z.B. Entfernen eines Bienenstachels) * Achten Sie besonders auf Symptome im Bereich der Atemwege: Bekommt die/der Betroffene ausreichend Luft? * Beruhigen Sie die Person und versuchen Sie selbst, ruhig zu bleiben. * Fordern Sie die Betroffene/den Betroffenen auf, langsam und tief zu atmen. * Setzen Sie die Betroffene/den Betroffenen mit erhöhtem Oberkörper hin, sodass sie/er sich mit den Armen abstützen kann. * Bei Schwellungen wickeln Sie Eis in ein Tuch und legen es auf die betroffene Körperstelle. Sollte die Schwellung im Mund bzw. Rachen sein, hilft das Lutschen von Eiswürfeln oder Speiseeis. * Fragen Sie die Person, ob Allergien bekannt sind und ob sie/er eine Notfallmedikation sich führt. Falls ja, helfen Sie bei deren Verabreichung.   **Die/der Betroffene verliert das Bewusstsein bzw. ist bewusstlos:**   * Bewusstsein überprüfen: ansprechen und sanft schütteln * Laut um Hilfe rufen: Umstehende auf die Notfallsituation aufmerksam machen! * Atmung prüfen: Kopf überstrecken, „hören, sehen, fühlen“ für max. zehn Sekunden:   **Normale Atmung ist vorhanden:**   * Bringen Sie die Betroffene/den Betroffenen in stabile Seitenlage. Überprüfen Sie die Atmung immer wieder, bis die Rettungskräfte eingetroffen sind! * Keine normale Atmung vorhanden: Beginnen Sie sofort mit Wiederbelebungsmaßnahmen; 30x Herzdruckmassage, 2x beatmen. |
| Weitere Informationen |
| Verantwortlich für die Umsetzung der Allergenmanagementinformationen im Unternehmen ist:   * Produktionsleiter(in) * Küchenchef(in) * Schichtleiter(in)   Ein Aushang über alle verwendeten Allergene im Unternehmen finden Sie:   * Aushang Produktionsräume * Aushang Küchenbereiche * Aushang Gaststätte * Aushang Thekenbereich * Speisekarte |
| Nachweis der Umsetzung |
| Mit Unterschrift des Unterwiesenen wird folgendes bestätigt:   * Ich habe die Inhalte zum Allergenmanagement verstanden * Fragen wurden beantwortet * Mir ist die Wichtigkeit des Themas bewusst * Ich habe an der Aus- und Weiterbildung persönlich teilgenommen   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Name, Vorname, Unterschrift |

**Auf die Datenschutzbestimmungen EU-DSGVO wird hingewiesen.**