

Kriterien für allergikerfreundliche Unterkünfte (u. a. Hotels, Pensionen, Ferienhäuser, Ferienwohnungen)

Ausgangssituation

Reisen stellen für Allergiker in verschiedener Hinsicht eine gesundheitliche Herausforderung dar. So können bei Atemwegsallergikern Beschwerden auftreten, wenn sie mit Tieren oder Tierhaaren in Kontakt kommen. Das kann auch ungewollt und unvermutet geschehen, beispielsweise, wenn sich bei der Übernachtung in einer Unterkunft vorher ein Hund oder eine Katze im Zimmer aufgehalten haben. Nahrungsmittelallergiker wiederum brauchen ein spezielles gastronomisches Angebot, um beschwerdefrei essen zu können.

Das ECARF-Qualitätssiegel zeichnet Unterkünfte aus, die den nachfolgenden Kriterien entsprechen.

1. Innenräume

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen. Generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen. Besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese im Raum (z. B. Tulpen).
- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die für Latexallergiker nicht geeignet sind (z. B. Ficus benjamini, Oleander, Weihnachtsstern).
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßigem Filterwechsel.
- Rauch- und haustierfreie Umgebung, Haustiere werden möglichst über separate Eingänge geführt bzw. haben im öffentlichen Bereich einen Aufenthalt von sehr kurzer Dauer oder befinden sie sich in einem getrennten Aufenthaltsraum.

Zimmer

Es müssen Zimmer verfügbar sein, die wie folgt ausgestattet sind:

- rauch- und haustierfrei
- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen. Generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen. Besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese im Raum (z. B. Tulpen).
- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die für Latexallergiker nicht geeignet sind (z. B. Ficus benjamini, Oleander, Weihnachtsstern).
- Topfpflanzen wegen minderer Schimmelpilzbelastung nur in Hydrokulturen.
- Teppichfreie Böden oder kurzflorige Kunstfaserteppiche.

- Kurzflorige Kunstfaserteppiche dürfen eine Nutzungszeit von 5 Jahren nicht überschreiten und müssen je nach Verschmutzungsgrad regelmäßig tiefengereinigt werden (Nassreinigung mit Teppichschaum).
- Bei Verwendung von kurzflorigen Kunstfaserteppichen: Tägliche Reinigung mit einem Staubsauger der Staubemissionsklasse A (entsprechend dem EU-Effizienzlabel) oder einem Staubsauger mit HEPA-Filter. Falls kein täglicher Zimmerservice angeboten wird (Ferienhäuser, Ferienwohnungen): gründliche Reinigung mit o. g. Staubsauger vor der Anreise / nach der Abreise.
- Bei teppichfreien Böden: Die Böden werden alle zwei Tage feucht gewischt. Falls kein täglicher Zimmerservice angeboten wird (Ferienhäuser, Ferienwohnungen): gründliche Reinigung vor der Anreise / nach Abreise.
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers gewartet, einschließlich regelmäßigem Filterwechsel
- Auf Nachfrage Verfügbarkeit allergenundurchlässiger Schutzbezüge (Encasings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen zur Milbenreduktion. Für Unterkünfte in einer Lage von über 1500 m Höhe sind diese Maßnahmen nicht notwendig, da Milben dort nicht vorkommen.
- Auf Nachfrage Ausstattung mit Körperpflegeprodukten für sensible Haut (duftstofffreie oder hypoallergene Seife, Shampoo, Creme)

Empfehlung

- Reinigung der Zimmer mit haut- und atemwegsverträglichen Reinigungsmitteln
- Reinigung der Wäsche mit haut- und atemwegsverträglichen Waschmitteln

Haustiere

- nur mit Anmeldung (in Pensionen, Ferienwohnungen, Ferienhäusern grundsätzlich ausgeschlossen)
- Unterbringung in anderen Etagen oder Gebäuden bzw. in so großem Abstand zu Allergikerzimmern, dass Verschleppung der Tierhaare über den Boden vermieden wird

2. Gastronomie

Falls dem Gast ein gastronomisches Angebot zur Verfügung steht, gelten nachfolgende Kriterien.

Das gastronomische Angebot muss auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt sein. Dazu müssen ein funktionierendes Allergenmanagement etabliert und ein ausreichendes alternatives Angebot bereitgestellt werden.

Allergenmanagement

■ Einkauf und Zubereitung von Speisen

Auch unbeabsichtigt können Allergene in Lebensmittel gelangen, beispielsweise, wenn bereits die Ausgangsprodukte nicht deklarierte allergene Inhaltsstoffe enthalten oder dieselben Transportbehälter für allergenfreie und allergenhaltige Rohstoffe verwendet werden. Verunreinigungen durch Allergene können aber auch entstehen, wenn im Herstellungsprozess dieselben Produktionsgeräte (wie z.B. Messer und Schneidebretter) für allergenfreie und allergenhaltige Speisen verwendet werden. Effektives Allergenmanagement wirkt Verunreinigungen durch Allergene entgegen. Es umfasst:

- die Überwachung der Ausgangsmaterialien
- die Überwachung des Herstellungsprozesses
- die strukturierte Schulung der Mitarbeiter

Das Küchenpersonal stellt daher durch sein Allergenmanagement sicher, dass

- Waren stets einzeln verpackt und in unterschiedlichen Transportbehältnissen angeliefert werden; dies ist bei der Warenbestellung zu berücksichtigen.
- Lebensmittel stets einzeln verpackt und abgedeckt gelagert werden.
- die Zubereitung von Speisen mit zu meidenden Allergenen an einem separaten Arbeitsplatz erfolgt.
- das Küchenpersonal die latexfreien Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht, bevor es die separaten Arbeitsplätze aufsucht.
- zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen die Küchenutensilien grundsätzlich weder vor noch während der Speisenzubereitung mit anderen Lebensmitteln oder Speisen in Kontakt kommen.
- die Austeilung der Speisen mit jeweils separaten Küchenutensilien für jede einzelne Menükomponente erfolgt.
- das Küchenpersonal hinsichtlich der Meidung von Allergenen bei der Lagerung, Zubereitung und Austeilung der Speisen sowie für die Beantwortung von Fragen regelmäßig geschult wird.
- Rezepturen mit allen verwendeten Zutaten dem Personal und den Gästen jederzeit zugänglich sind, damit über die gesamte Zusammensetzung aller Speisen stets Kenntnis erlangt werden kann.

■ Gesetzliche Kennzeichnung von allergenhaltigen Speisen

Für die angebotenen Speisen muss die gesetzlich vorgeschriebene Allergendeclaration laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011 eingehalten werden. Die Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Mahlzeiten muss jederzeit zugänglich sein.

■ Zusätzlich müssen Alternativangebote bereitgehalten werden.

Möglichkeit der Vorbestellung von Mahlzeiten unter Angabe individuell zwingend zu meidender Zutaten ODER Möglichkeit der Zusammenstellung individueller Mahlzeiten aus Speisekomponenten und Nahrungsmitteln aus der Speisekarte oder am Buffet.

Grundsätzlich müssen in der Küche mindestens 3 alternative Lebensmittel verfügbar sein, z.B.

- eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln
- Sojamilch oder laktosefreie Milch
- milch-, ei- und nussfreie Desserts
- glutenfreies Brot
- nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli und Brot
- selleriefreie Brühgrundlage

■ Hinweise für Gäste

Auf Speisekarten und Buffets ist folgender Hinweis auf Deutsch und Englisch zu platzieren:

„Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter.“

“In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.”

Neben dieser Aussage wird das Logo des ECARF Qualitätssiegels platziert.

3. Schulungen

- Im Rahmen der Zertifizierung werden die Mitarbeiter zum Umgang mit Gästen geschult, die an Allergien leiden.

4. Gültigkeit

- Die ECARF-Zertifizierung gilt für 2 Jahre. Innerhalb der Laufzeit muss dem ECARF-Audit jederzeit ohne vorherige Ankündigung Zugang zu Kontrollprüfungen gewährt werden.
- Die Prüfung erfolgt durch eigene Auditoren bzw. autorisierte ECARF- Partner.