

Allergenmanagement

Allergien und Intoleranzen sind ein präsendes Thema in der Öffentlichkeit. Die Anzahl der Betroffenen nimmt leicht zu. Dies bemerkt auch die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie. Wo früher der Diätkoch/Koch nur vereinzelt ein glutenfreies Menu oder Speisen ohne Milch und Ei zubereiten musste, gehört dies heute zum Alltag.

Damit den Patientinnen und Bewohnern die entsprechende Kost angeboten werden kann, braucht es entsprechende Massnahmen. Ein Allergenmanagement gemäss Vorgaben des HACCP-Konzepts nach Codex Alimentarius ist sehr gut geeignet, um eine Risikoanalyse durchzuführen und dann die erforderlichen Massnahmen zu definieren. Es ist sinnvoll eine verantwortliche Person für das Allergenmanagement zu definieren. Folgende Prozesse sind Teil des Allergenmanagements:

- Einkaufs- und Rohwarenmanagement
- Lagerhaltung
- Rezepturverwaltung
- Zubereitung
- Informationserfassung und -weitergabe im Betrieb / Kommunikation
- Essensausgabe

Ein einheitliches Vorgehen zur Erfassung der Allergien und Intoleranzen von Bewohnern und regelmässigen Gästen ist der erste Schritt. Eine lückenlose Erfassung aller eingesetzten Waren ist eine weitere wichtige Basis. So kann jederzeit über Allergene in den Speisen Auskunft gegeben werden. Diese Daten müssen regelmässig gepflegt werden, da ein Produktehersteller jederzeit seine Rezeptur ändern kann. So kann es passieren, dass die Bouillon nicht mehr für alle geeignet ist, da sie neu das Allergen Sellerie als Zutat enthält. Wer Kriterien bezüglich allergenen Zutaten für die Warenbeschaffung festlegt, spart Zeit für die Rezept- und Datenüberarbeitung. Dies kann z.B. die Entscheidung sein, nur Bouillon und Saucenpulver zu verwenden die gluten- und laktosefrei sind.

Eine sorgfältige Zubereitung von allergenfreien Speisen wird durch geeignete Rezepte, geeignete Nahrungsmittel oder Spezialprodukte, einen sauberen Arbeitsplatz und saubere Küchenutensilien sichergestellt. So kann auch das Kontaminationsrisiko reduziert werden.

Das Personal im Service und bei der Essensausgabe muss sicherstellen, dass das speziell zubereitete Essen zur richtigen Person kommt. Sie sind auch die ersten Ansprechpersonen gegenüber Tagesgästen, die Fragen zu Auslösern von Allergien oder Intoleranzen in den Speisen haben und sind ebenfalls wichtige Personen in der Gästebetreuung. Um ein sicheres Allergenmanagement zu gewährleisten sind regelmässige Schulungen des gesamten Personals, von Einkauf bis Service, sehr wichtig.

Eine Zertifizierung mit dem Allergie-Gütesiegel macht Ihren Einsatz gut sichtbar bietet die Möglichkeit sich auf dem Markt zu positionieren. Weitere Informationen unter www.service-allergie.ch.