

Kriterien für allergikerfreundliche Kommunen

Voraussetzungen

Grundvoraussetzung der allergikerfreundlichen Kommune in Deutschland ist, dass sie nach den Begriffsbestimmungen des Deutschen Heilbäderverbandes e.V. (DHV) auf Länderebene zumindest als Luftkurort oder als Seebad prädikatisiert ist.

In der allergikerfreundlichen Gemeinde fördert die Kommunalverwaltung Maßnahmen, die die touristische Infrastruktur für Gäste verbessern, die von Allergien betroffen sind. Möglichst viele Unternehmen der Gemeinde bieten allergikerfreundliche Produkte und Dienstleistungen an, die am deutlich sichtbar angebrachten DHV-Projektlogo in Kombination mit dem ECARF Qualitätssiegel leicht zu erkennen sind.

Voraussetzung für den Titel „Allergikerfreundliche Kommune“ ist, dass zum einen die Kommunalverwaltung den Siegelerhalt befürwortet und unterstützt, zum anderen, dass sich Hotels, Restaurants, Cafés, eine Bäckerei und ein Lebensmittelgeschäft beteiligen. Es ist wünschenswert, dass andere Unternehmen wie Fleischereien das Serviceangebot der Kommune erweitern.



1. Leistungen der Gemeinde

- Angebot von Informationen auf der Internetseite und im Ort
- die Gemeinde stattet alle Teilnehmer der Initiative mit Informationsmaterialien aus (Ordner bzw. Mappen mit ECARF-Texten, Flyer)
- die Gemeinde sorgt dafür, dass das DHV-Projektlogo in Kombination mit dem ECARF Qualitätssiegel im Ort und auf der örtlichen Homepage sichtbar ist
- die Neubepflanzungen im öffentlichen Raum werden pollenarme Pflanzen bevorzugt
- das grundsätzliche Pollenprofil des Ortes wird veröffentlicht
- die Gemeinde führt nach Möglichkeit regelmäßige Pollenzählungen durch und wird bei der Stiftung Deutscher Polleninformationsdienst (PID) als eigene Messstation eingegliedert

2. Anforderungen an Unterkünfte (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Unterkünfte)

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder

Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)

- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßiger Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung

Zimmer

- besondere Regeln für Haustiere im Hotel; rauch- und haustierfreie Zimmer verfügbar
- frei von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (ggfs. in Hydrokulturen)
- teppichfreie Böden oder kurzflorige Bodentextilien
- allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encasings), auf Nachfrage oder in speziellen Zimmern¹
- Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition (siehe öffentliche Bereiche)
- Ausstattung mit Körperpflegeprodukten für sensible Haut

3. Anforderungen an Ferienwohnungen und Ferienhäuser (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Ferienwohnungen und Ferienhäuser)

- Vermeidung von allergenen, pollenfreisetzenden Grünpflanzen
- Topfpflanzen wegen minderer Schimmelpilzbelastung nur in Hydrokulturen
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßiger Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung
- teppichfreie Böden oder kurzflorige Bodentextilien
- auf Nachfrage Verfügbarkeit allergenundurchlässiger Schutzbezüge (Encasings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen zur Milbenreduktion²
- Staubsauger mit der Staubremissionsklasse A (entsprechend dem EU-Energielabel)

4. Anforderungen an Gastronomiebetriebe (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Gastronomie)

Allergenmanagement

- Das Allergenmanagement umfasst
 - den gezielten Einkauf von Zutaten einschließlich getrenntem Transport und getrennter Lagerung von allergenen und nicht allergenen Nahrungsmitteln

¹ Für Unterkünfte in einer Lage von über 1500 m Höhe sind diese Maßnahmen nicht notwendig, da Milben dort nicht vorkommen.

² Für Ferienwohnungen in einer Lage von über 1500 m Höhe sind diese Maßnahmen nicht notwendig, da Milben dort nicht vorkommen.

- die Kontrolle des Herstellungsprozesses einschließlich der Vermeidung von unbeabsichtigten (Kreuz-)Kontaminationen
- die strukturierte Schulung der Mitarbeiter
- die Kennzeichnung allergenhaltiger Speisen entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Alternativangebot

- Es muss ein ausreichendes Alternativangebot an Speisen oder Speisekomponenten bereitgestellt werden, die bestimmte Allergene nicht enthalten, z.B.:
 - eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln
 - Sojamilch
 - laktosefreie Milch
 - milch-, ei- und nussfreie Desserts
 - glutenfreies Brot
 - nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli und Brot
 - selleriefreie Brühgrundlage

5. Anforderungen an Bäckereien (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Bäckereien)

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen, pollenfreisetzenden Grünpflanzen
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßigem Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung

Allergenmanagement

- Das Allergenmanagement umfasst
 - den gezielten Einkauf von Zutaten einschließlich getrenntem Transport und getrennter Lagerung von allergenen und nicht allergenen Nahrungsmitteln
 - die Kontrolle des Herstellungsprozesses einschließlich der Vermeidung von unbeabsichtigten (Kreuz-)Kontaminationen
 - die strukturierte Schulung der Mitarbeiter
 - die Kennzeichnung allergenhaltiger Speisen und Backwaren entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Alternativangebot

- Es muss ein ausreichendes Alternativangebot an Backwaren bereitgestellt werden, die bestimmte Allergene nicht enthalten, z.B.:
 - Glutenfreies Brot
 - Eifreie Backwaren
 - Laktosefreie Backwaren
 - Nussfreie Backwaren

6. Anforderungen an Lebensmittelgeschäfte (Auszug)

(Nähere Informationen erhältlich in den Kriterien für allergikerfreundliche Lebensmittelgeschäfte)

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen, pollenfreisetzenden Grünpflanzen
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßigem Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung

Allergenmanagement

Auch unbeabsichtigt können Allergene in Lebensmittel gelangen, wenn z.B. dieselben Transportbehälter für allergene und nicht-allergene Lebensmittel verwendet werden. Um solche Kreuzkontaminationen zu vermeiden, stellt das Personal durch sein Allergenmanagement sicher, dass

- Waren stets einzeln verpackt und in unterschiedlichen Transportbehältnissen angeliefert werden; dies ist bei der Warenbestellung zu berücksichtigen.
- das Personal hinsichtlich der Meidung von Allergenen beim Einkauf, bei der Lagerung und Auslage sowie für die Beantwortung von Fragen regelmäßig geschult wird.

Angebot

- Das Angebot muss auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt sein und über ausreichende Alternativen an Nahrungsmitteln verfügen, z.B.
 - eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln
 - Sojamilch
 - laktosefreie Milch
 - milch-, ei- und nussfreie Desserts
 - glutenfreies Brot
 - nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli und Brot

- selleriefreie Suppen und Brühsgrundlagen

7. Anforderungen an Metzgereien

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen, pollenfreisetzenden Grünpflanzen
- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßiger Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung

Allergenmanagement

- Das Allergenmanagement umfasst
 - den gezielten Einkauf von Zutaten einschließlich getrenntem Transport und getrennter Lagerung von allergenen und nicht allergenen Nahrungsmitteln
 - die Kontrolle des Herstellungsprozesses einschließlich der Vermeidung von unbeabsichtigten (Kreuz-)Kontaminationen
 - die strukturierte Schulung der Mitarbeiter
 - die Kennzeichnung allergenhaltiger Speisen und Wurstwaren entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Alternativangebot

- Es muss ein ausreichendes Alternativangebot an Speisen und Wurstwaren bereitgestellt werden, die bestimmte Allergene nicht enthalten.

Anforderungen an weitere Unternehmen auf Anfrage.

8. Schulungen

Siegelnehmer werden im Rahmen der Zertifizierung geschult. Zur Verlängerung der Siegelgültigkeit erfolgt nach zwei Jahren eine Wiederholungsschulung.

9. Außendarstellung/Kommunikation des Siegels

Außendarstellung des ECARF-Qualitätssiegels

Hinweise auf die Allergikerfreundlichkeit können im Design des Betriebs erfolgen, sind aber mit dem DHV-Projektlogo in Kombination mit dem ECARF-Qualitätssiegel zu versehen.

Die Hinweise sollten für den Kunden sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internetauftritt des Betriebs erkennbar sein.

Hinweise im Betrieb

„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 DHV-Projektlogo in Kombination mit dem ECARF Qualitätssiegel platziert.

