



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für Lebensmittelmärkte

Stand: Mai 2018

Allergikerfreundliche Lebensmittelmärkte erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können so von Allergien Betroffenen beste Voraussetzungen für einen allergenreduzierten Einkauf bieten. Sie sind im Ort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegellogo des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Allergikerfreundliche Lebensmittelmärkte sind vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult. Sie werden unabhängig und neutral regelmäßig durch die TÜV Rheinland Cert GmbH geprüft und zertifiziert nach den Standards des Bayerischen Heilbäder-Verbandes für Allergikerfreundliche Lebensmittelmärkte. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche Lebensmittelmärkte bieten

- Nahrungsmittelalternativen bzw. besorgen sie auf Vorbestellung
- geprüftes Allergenmanagement bei Einkauf, Lagerung und Verkauf der Produkte, indem
 - Waren einzeln verpackt und in unterschiedlichen Behältnissen angeliefert und gelagert werden;
 - Waren einzeln verpackt bzw. unterschiedlichen Behältnissen zum Verkauf angeboten werden;
 - regelmäßige Schulungen des Personal zur Vermeidung von Allergenkontaminationen bei der Lagerung und der Verkaufspräsentation der der Produkte sowie für die Beantwortung von Kundenfragen
- jederzeit Auskunft über Inhaltsstoffe der angebotenen Produkte auch über den gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen hinausgehend
- vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschultes Personal
- machen die zertifizierte Allergikerfreundlichkeit durch die Verwendung des BHV-Siegellogos für Gäste deutlich erkennbar, und zwar durch ein an der Hausfassade anzubringendes Schild, die Verwendung im betriebseigenen Internetauftritt und in Hausinformationen für Gäste

Eine Zertifizierung erfolgt nur, wenn alle genannten Kriterien erfüllt sind. Die Siegelgültigkeit beträgt drei Jahre, jährlich finden stichprobenartig angekündigte und unangekündigte Begehungen statt.

Haftungsausschluss

Durch die garantiert guten Voraussetzungen wird der Kontakt mit Allergenen deutlich reduziert. Hundertprozentig vermieden werden kann er jedoch nicht. Weil Allergien in vielfältiger Weise auftreten und die Reaktionen auf Allergene individuell unterschiedlich sein können, können allergische Reaktionen nicht in jedem Fall ausgeschlossen werden. Das Siegel steht daher für geprüft gute Bedingungen der Allergenreduzierung, jedoch nicht für absolute Beschwerdefreiheit.