# Anhang Prüfliste spezifische Anforderungen an die Restauration

Die angeführten Punkte der Prüfliste entsprechen den angeführten Anforderungen und werden im Rahmen des Audits überprüft.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Anforderungen | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| Hat die verantwortliche Person für das Qualitätsmanagement die Reglemente erhalten, gelesen und verstanden:* Reglement zum Allergie-Gütesiegel
* Spezifische Anforderungen an die Restauration
* Anforderungen an Auditstellen und Audits
* Sanktionsbestimmungen
 | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 2 Anforderungen  |  |
|  | Seit wann besteht der Betrieb? Anforderung: seit mindestens 6 Monaten. | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
|  | Wann wurde ein von SAS empfohlener Grundkurs absolviert oder eine offizielle Ausbildung im Allergiebereich erfolgreich abgeschlossen? Nachweis vorhanden? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 3 Anforderungen an das Qualitätsmanagement |
| 3 a | Wer ist verantwortlich für das Allergenmanagement (Funktion) / Stv.? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Anforderungen | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3 b | Welches Angebot bezüglich allergenoptimierten Zubereitungen ist definiert, das beherrscht wird? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 c | Sind die möglichen Gefahren (Lagerung, Kontaminationen, Deklaration, Information) beschrieben und entsprechen der Realität? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 d | Ist der gezielte Einkauf der allergenfreien Zutaten im Allergenmanagement definiert? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 e | Welches System (schriftlich, mündlich) wird genutzt, um überallergenhaltige Zutaten Auskunft zu geben? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 f | Werden nicht allergenhaltige Zutaten von allergenhaltigen Zutaten getrennt gelagert? Sind die Behälter der nicht allergenhaltigen Zutaten geschlossen? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 g | Wie findet die Zubereitung von nicht allergenhaltigen Speisen statt bezüglich Gefahr von Kontaminationen (räumliche oder zeitliche Trennung)? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 h | Wird die Reinigung und Desinfektion der Utensilien wie vorgeschrieben durchgeführt? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Anforderungen | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| 3 i | Wird die Umsetzung der Reinigung und Desinfektion überprüft? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 j | Wird eine Doppelkontrolle bei der Menüausgabe durchgeführt? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 k | Wer kommuniziert wie mit dem Gast? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 l | Können die Mitarbeitenden das Konzept für den Umgang in Notfallsituationen bei Allergikern umsetzen? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 m | Werden Abweichungen aufgezeichnet und daraus Verbesserungen abgeleitet? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 3 n | Wie häufig werden Schulungen und Weiterbildungen der Mitarbeitenden im Bereich Allergenmanagement durchgeführt? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 4 Meldepflicht |
| 4.2 | Ist bei einem Gast eine Reaktion aufgrund einer Allergie oder Intoleranz eingetreten?Wie wurde reagiert? Gab es aufgrund dessen Veränderungen im Betrieb? | Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Anforderungen | Kommentare zur Umsetzung / Abweichungen | Bewertung |
| Kapitel 5 Spezifische Anforderungen |
| 5 a | Ist das Personal in der Lage, jederzeit mündlich wie auch schriftlich Auskunft über die exakte Speisenzusammensetzung zu geben und speziell zubereitete Speisen zu empfehlen? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5 b | Ist die Zubereitung von Speisen oder das Weglassen spezifischer Zutaten für die angegebene(n) Allergie(n) oder Intoleranz(en) im Betrieb möglich? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5 c | Sind Raucherräume abgetrennt oder ist der Betrieb vollständig rauchfrei? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| 5d | Sind die angeführten Pflanzen Ficus benjamina, Philodendron bipennifolium und Yucca aloifolia im gesamten Betrieb nicht vorhanden? | [ ]  ja [ ]  neinKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |
| Kapitel 7 Auslobung und Information |
| 7 | Entsprechen die Auslobungen für die Dienstleistung den Anforderungen? | [ ]  ja [ ]  neinWelche wird verwendet?Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Bewertung |

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass sämtliche Anforderungen überprüft wurden.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ort und Datum:Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. | Unterschrift Auditor/in: | Name und Vorname Auditor/inin DruckbuchstabenKlicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. |

#