



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

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

Stand: Mai 2018

Ein für Allergiker qualitätsgeprüfter Kurort ist ein nach medizinischen Kriterien zertifizierter Urlaubsort, der eine die gesamte touristische Servicekette umfassende Infrastruktur allergikerfreundlicher Angebote bietet. Die teilnehmenden Betriebe bilden ein Netzwerk aus geprüft allergikerfreundlichen Unterkünften, Gastronomie und Einzelhandel.

Die örtliche Tourismusorganisation wie auch die allergikerfreundlichen Betriebe sind vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult. Alle Kurorte und Betriebe werden unabhängig und neutral regelmäßig durch die TÜV Rheinland Cert GmbH geprüft und zertifiziert nach den Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Sowohl der Kurort als auch die beteiligten Betriebe erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können damit beste Voraussetzungen für einen möglichst beschwerdefreien Aufenthalt bieten. Sie sind im Kurort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegel des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Für Allergiker qualitätsgeprüfte Kurorte erfüllen folgende Kriterien:

- Mindestprädikatisierung als Luftkurort nach den Begriffsbestimmungen des Deutschen Heilbäderverbandes e.V.
- Mindestbeteiligung von ca. zehn Prozent der vorhandenen Gästebetten verteilt auf alle Unterkunfts-kategorien
- Beteiligung mindestens eines Lebensmittelmarktes
- Gesamtangebot ist räumlich auf das gesamte Ortsgebiet verteilt
- bei Neuanpflanzungen im öffentlichen Raum, vor allem im Kurpark, werden allergenarme Pflanzen bevorzugt
- allergikerfreundliche Einzelbetriebe wie Hotels, Ferienwohnungen, Lebensmittelmarkt etc. ergänzen durch die Erfüllung der Kriterien auf der Ebene der Betriebe die Kriterien für Allergiker qualitätsgeprüfte Kurorte

Eine Zertifizierung erfolgt nur, wenn alle genannten Kriterien erfüllt sind. Den genauen Ablauf des Prüfverfahrens regelt die zu diesen Kriterien gehörende gesonderte Prozessbeschreibung.

Die Siegelgültigkeit beträgt drei Jahre, jährlich finden stichprobenartig angekündigte und unangekündigte Begehungen statt.

Haftungsausschluss

Durch die qualitätsgeprüften 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.



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für Hotels und Pensionen

Stand: April 2019

Allergikerfreundliche Hotels und Pensionen erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können so dem Gast beste Voraussetzungen für einen möglichst beschwerdefreien Aufenthalt garantieren. Sie sind im Ort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegellogo des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Allergikerfreundliche Hotels und Pensionen 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 Hotels und Pensionen. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche Hotels und Pensionen bieten bestimmte Zimmer,

- die garantiert rauch- und haustierfrei sind
- die frei von pollentragenden Pflanzen sind
- die frei von Topfpflanzen in Erde sind
- in denen milbendichte Schutzbezüge für die Betten bei Bedarf aufgezogen werden können
- deren Fußböden entweder teppichfrei sind und mindestens alle 2 Tage feucht gewischt werden oder
- deren Fußböden mit einem kurzflorigen Teppichboden belegt sind und täglich mit einem Staubsauger gereinigt wird, der mit einem HEPA-13-Filter ausgestattet ist oder der der Staubemissionsklasse A entsprechend EU-Energielabel angehört
- für die Körperpflegeprodukte für sensible Haut (duftstofffreie Seife, Shampoo, Creme etc.) auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden können
- deren Wäsche auf Nachfrage nach Möglichkeit mit hypoallergenen Waschmitteln gewaschen wird
- in denen auf Nachfrage nach Möglichkeit für die Reinigung hypoallergene Putzmittel verwendet werden

Allergikerfreundliche Hotels und Pensionen bieten im gastronomischen Bereich

- Nahrungsmittelalternativen bzw. besorgen sie auf Vorbestellung
- geprüftes Allergenmanagement bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Speisen, indem
 - Waren einzeln verpackt und in unterschiedlichen Behältnissen angeliefert und gelagert werden;
 - die Zubereitung von Produkten mit zu meidenden Allergenen separat erfolgt
 - Arbeitsmittel und Arbeitsflächen für separat herzustellende Produkte gereinigt werden
 - das Personal vor der Herstellung separat herzustellender Produkte Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht
 - die Arbeitsmittel weder vor noch während der Zubereitung separat herzustellender Produkte mit zu meidenden Zutaten in Kontakt kommt
 - regelmäßige Schulungen des Personal zur Vermeidung von Allergenkontaminationen bei der Lagerung, der Zubereitung und der Ausgabe der Produkte sowie für die Beantwortung von Gästefragen



- jederzeit Auskunft über Inhaltsstoffe der angebotenen Speisen auch über den gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen hinausgehend

Allergikerfreundliche Hotels und Pensionen

- bieten außerhalb der definiert haustierfreien Zimmer in allgemein genutzten Räumlichkeiten einen haustierfreien Bereich
- haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult wurden
- machen die zertifizierte Allergikerfreundlichkeit durch die Verwendung des BHV-Siegellogos für Gäste deutlich erkennbar, und zwar für die Dauer der Vertragszeit durch ein an der Hausfassade anzubringendes Schild, die Verwendung im betriebseigenen Internetauftritt, in Hausinformationen für Gäste sowie im Restaurant- / Frühstücksbereich

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.



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für Ferienwohnungen und Ferienhäuser

Stand: Mai 2018

Allergikerfreundliche Ferienwohnungen und Ferienhäuser erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können so dem Gast beste Voraussetzungen für einen möglichst beschwerdefreien Aufenthalt garantieren. Sie sind im Ort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegellogo des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Allergikerfreundliche Ferienwohnungen und Ferienhäuser 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 Ferienwohnungen und Ferienhäuser. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche Ferienwohnungen und Ferienhäuser,

- sind garantiert rauch- und haustierfrei
- sind frei von pollentragenden Pflanzen
- sind frei von Topfpflanzen in Erde
- bieten milbendichte Schutzbezüge für die Betten, die bei Bedarf aufgezogen werden können
- haben entweder teppichfreien Fußboden oder
- einen Fußboden mit einem kurzflorigem Teppichboden
- bieten einen Staubsauger, der mit einem HEPA-13-Filter ausgestattet ist oder der Staubemissionsklasse A entsprechend EU-Energielabel angehört
- haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult wurden
- 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.



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für gastronomische Betriebe

Stand: April 2019

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe erfüllen die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. festgelegten Mindestkriterien und können so dem Gast beste Voraussetzungen für einen möglichst beschwerdefreien Aufenthalt garantieren. Sie sind im Ort und im Internet für den Gast leicht zu erkennen am Siegellogo des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V.

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe 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 Ferienwohnungen und Ferienhäuser. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe bieten

- Nahrungsmittelalternativen bzw. besorgen sie auf Vorbestellung
- geprüftes Allergenmanagement bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Speisen, indem
 - Waren einzeln verpackt und in unterschiedlichen Behältnissen angeliefert und gelagert werden;
 - die Zubereitung von Produkten mit zu meidenden Allergenen separat erfolgt
 - Arbeitsmittel und Arbeitsflächen für separat herzustellende Produkte gereinigt werden
 - das Personal vor der Herstellung separat herzustellender Produkte Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht
 - die Arbeitsmittel weder vor noch während der Zubereitung separat herzustellender Produkte mit zu meidenden Zutaten in Kontakt kommt
 - regelmäßige Schulungen des Personal zur Vermeidung von Allergenkontaminationen bei der Lagerung, der Zubereitung und der Ausgabe der Produkte sowie für die Beantwortung von Gästefragen
- jederzeit Auskunft über Inhaltsstoffe der angebotenen Speisen auch über den gesetzlich vorgeschriebenen Rahmen hinausgehend
- einen haustierfreien Bereich

Allergikerfreundliche gastronomische Betriebe

- haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die vom Bayerischen Heilbäder-Verband e.V. geschult wurden
- 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 sowie durch Hinweise im Speiseraum oder in der Speisekarte.

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.



FÜR ALLERGIKER QUALITÄTSGEPRÜFT

Kriterien des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. für Bäckereien und Metzgereien

Stand: Mai 2018

Allergikerfreundliche Bäckereien 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 Bäckereien 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 Bäckereien. Sie erfüllen mit dem Standard des Bayerischen Heilbäder-Verbandes e.V. folgende Kriterien:

Allergikerfreundliche Bäckereien bieten

- Nahrungsmittelalternativen bzw. besorgen sie auf Vorbestellung
- geprüftes Allergenmanagement bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung der Produkte, indem
 - Waren einzeln verpackt und in unterschiedlichen Behältnissen angeliefert und gelagert werden;
 - die Zubereitung von Produkten mit zu meidenden Allergenen separat erfolgt
 - Arbeitsmittel und Arbeitsflächen für separat herzustellende Produkte gereinigt werden
 - das Personal vor der Herstellung separat herzustellender Produkte Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht
 - die Arbeitsmittel weder vor noch während der Zubereitung separat herzustellender Produkte mit zu meidenden Zutaten in Kontakt kommt
 - regelmäßige Schulungen des Personal zur Vermeidung von Allergenkontaminationen bei der Lagerung, der Zubereitung und der Ausgabe der Produkte sowie für die Beantwortung von Kundenfragen
- Produktinhalte mit allen verwendeten Zutaten Personal wie Kunden jederzeit zugänglich sind
- 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.



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.