

Critères pour la certification des restaurants et des établissements de restauration

Les établissements de restauration comprennent, par exemple:

- Bar
- Café / salon de thé
- Buvette
- Stand de nourriture
- Établissement de nourriture à emporter
- Bed and Breakfast
- Auberge
- Restaurant
- Restaurant d'hôtel
- Restaurant / cantine dans les écoles, universités et entreprises
- Restaurant dans les maisons de soins et de retraite
- Restaurant dans les hôpitaux, cliniques de santé et centres de rééducation

Critères contrôlés:

- L'établissement applique une gestion de qualité et des allergènes.
- Au moins une personne a suivi un cours sur les allergies et les intolérances alimentaires et a formé le reste du personnel en interne.
- L'établissement peut fournir des informations sur les ingrédients susceptibles de déclencher des allergies et des intolérances dans les aliments et les boissons offerts.
- L'établissement propose des menus optimisés pour au moins une allergie ou une intolérance.
- Les salles à manger sont non-fumeur.
- L'établissement renonce aux plantes intérieures potentiellement allergisantes.

Les restaurants portant le label de qualité Allergie disposent:

- d'une gestion des allergènes contrôlée
- de menus spécialement conçus pour les personnes souffrant d'allergies et/ou d'intolérances

Le label de qualité Allergie n'est en aucun cas un certificat général d'innocuité. Le restaurant détermine quels menus qu'il propose et les fait vérifier par Service Allergie Suisse SA. Les personnes concernées trouveront ces informations dans le menu du restaurant.