

Criteria per la certificazione di ristoranti ed esercizi di ristorazione

Gli esercizi di ristorazione includono, ad esempio:

- Bar
- Caffè
- Buvette
- Chioschi
- Takeaway
- Bed and Breakfast
- Locande
- Ristoranti
- Ristorante in hotel
- Mense in scuole, università e aziende
- Servizio di ristorazione in ospizi e case di riposo
- Servizio di ristorazione in ospedali, cliniche di cura e riabilitazione

Si controlla che:

- L'azienda mantiene una gestione della qualità e degli allergeni.
- Almeno una persona abbia completato un corso sulle allergie e intolleranze alimentari e ha addestrato internamente l'altro personale.
- L'azienda può fornire informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie e intolleranze negli alimenti e nelle bevande offerte.
- Vengano offerti menu ottimizzati per almeno un'allergia o un'intolleranza.
- Le sale da pranzo siano non fumatori.
- All'interno si evitino piante con potenziale allergico.

I ristoranti con marchio di qualità Allergia dispongono di:

- Una comprovata gestione degli allergeni
- Menu speciali per le persone con allergie e/o intolleranze

Il marchio di qualità Allergia non è in nessun caso un certificato di nullaosta generale. Il proprietario o il manager stabilisce quali menu desidera offrire e li fa controllare da Service Allergie Suisse SA. Le persone interessate troveranno queste informazioni nel menu del ristorante o nel database dei prodotti di Service Allergie Suisse.