

Unser Gewinn der Umsetzung des Prozesses Allergenkennzeichnung ist...

- ⇒ detaillierte Angaben zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zu erkennen.
- ⇒ Qualifizierte Auskünfte zu Allergenen zu haben
- ⇒ eine Bewusstheit, welche Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten in unserem Angebot überhaupt vorkommen.
- ⇒ die allergenen Zutaten richtig zu kennzeichnen und auch mögliche Kreuzkontaminationen zu berücksichtigen.
- ⇒ mehr Klarheit und Sicherheit beim Lebensmittelkauf und beim Gebrauch.
- ⇒ dass die Informationen zum jeweiligen Menü umfassender und besser lesbar in unserem Speiseplan sind.
- ⇒ „Wissen, was drin ist!“ – Diese Worte werden für immer mehr Menschen wichtig: so zum Beispiel für Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden.
- ⇒ zu verstehen, was die möglichen Risiken sind und wie sie zu vermeiden sind.
- ⇒ der systematische Ansatz, den wir anwenden, um eine unbedenkliche Lebensmittelherstellung zu gewährleisten.

Platz für Notizen:



QM-Prozess Bistumsrahmenhandbuch

D 10 „Allergenkennzeichnung“



umgesetzt in der

KITAS im Bistum Osnabrück
Qualität - Ein starkes Stück Zukunft



Kath. Kindertagesstätte St. Marien,
Twistringen

