

Praxisratgeber Lebensmittelallergene für unverpackte (lose) Ware



Vorwort

Der Lebensmittel-Einzelhandel nimmt das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und ist sich seiner besonderen Verantwortung bewusst. Seit Jahren gibt es Informationen über allergene Zutaten nicht nur beim breiten Angebot von verpackter Ware, sondern darüber hinaus auch bei loser Ware. Die Information erfolgt häufig über sogenannte Kladden oder ein Gespräch mit dem Verkaufspersonal.

Im Rahmen des Aktionsplanes gegen Allergien hatten der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) und der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL) dem Bundesernährungsministerium (BMELV) zugesagt, das Informationsangebot bei loser Ware zum Thema Allergene gegenüber ihren Mitgliedern noch weiter auszubauen und insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen für die betriebliche Praxis eine leicht verständliche Hilfestellung zu liefern.

Mit dem vorliegenden Praxisratgeber wird das komplexe Thema Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten allgemein verständlich aufbereitet. Zudem liefert der Ratgeber zahlreiche Anregungen und Tipps für Lebensmittelhändler und Betreiber von Bedientheken, wie sie ihre Kunden, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, noch besser über die allergenen Zutaten ihrer Produkte informieren können.

Durch Lebensmittel verursachte Allergien und andere Unverträglichkeiten stoßen in der breiten Öffentlichkeit auf starkes Interesse, können sie doch Verursacher unterschiedlichster Beschwerden sein. Beim täglichen Einkauf können für Allergiker und deren Angehörige viele Fragen und Unklarheiten hinsichtlich der Auswahl verträglicher Lebensmittel auftreten. Durch geeignete Information kann dem Kunden eine entscheidende Hilfestellung bei der Kaufentscheidung gegeben werden, die es ihm ermöglicht, eine informierte Wahl zum Schutz seiner Gesundheit zu treffen.

Vor diesem Hintergrund begrüßen die Verbände des Handels zusammen mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) die Initiative vom BMELV, mit dem Aktionsplan gegen Allergien über den Ausbau positiver Ansätze und Informationen mehr Lebensqualität für Allergiker zu schaffen. Dies ist aus Sicht des Handels in der täglichen Praxis effektiver als gesetzliche Regelungen.

Berlin, August 2009



Dierk Frauen
BVL-Präsident



Josef Sanktjohanser
HDE-Präsident



Marliese Köster
DAAB-Vorsitzende

Inhalt

1	Allergien und Unverträglichkeiten	
1.1	Allergien	4
1.1.1	Was sind Allergien?	4
1.1.2	Was passiert bei einer allergischen Reaktion?	4
1.1.3	Wie häufig sind Allergien?	4
1.2	Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel	5
1.2.1	Was sind Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel?	5
1.2.2	Was ist eine Lebensmittelallergie?	5
1.2.3	Was sind Lebensmittelintoleranzen?	5
1.2.4	Was sind Pseudoallergien?	6
1.2.5	Was ist eine Laktoseintoleranz?	6
1.2.6	Was ist eine Glutenunverträglichkeit/Zöliakie?	6
1.3	Lebensmittelallergien	7
1.3.1	Was zeichnet eine Lebensmittelallergie aus?	7
1.3.2	Wer kann eine Allergie sicher feststellen?	7
2	Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln	
2.1	Hauptallergene gemäß LMKV (Stand: August 2009)	8
2.2	Kennzeichnung von verpackter Ware zur Abgabe in Selbstbedienung	9
2.2.1	Welche Allergene sind zu kennzeichnen?	12
2.2.2	Was bedeutet der Wegfall der „25 Prozent-Regel“?	12
2.2.3	Sind alle Auslöser von Allergien erfasst?	13
2.2.4	Was bedeutet:	13
	„Spuren: ...“?	13
	„laktosefrei“?	14
	„glutenfrei“?	14
	„ungeschwefelt“?	15
	„Frei von (z. B. Nuss)“?	15
2.3	Information über Allergene bei loser Ware	16
2.3.1	Gibt es rechtliche Vorgaben?	16
2.3.2	Was leistet die Lebensmittelwirtschaft?	16
2.3.3	Wie wird bei loser Ware informiert?	16
2.3.4	Wie werden die Angaben erfasst?	17
2.3.5	Weitet der Handel seine Initiativen aus?	17
2.3.6	Sind Spuren von Allergenen immer auszuschließen?	17
2.3.7	Wie verhalten bei möglicher Kreuzkontamination?	17

3	Hinweise und Tipps	
3.1	Umgang mit betroffenen Kunden	18
3.1.1	Was muss der Lebensmittelallergiker tun?	18
3.1.2	Was sollte der Mitarbeiter im Verkauf wissen?	18
3.1.3	Wie wichtig ist eine Unterweisung der Mitarbeiter?	19
3.1.4	Was sollten Mitarbeiter an der Theke wissen?	19
3.1.5	Wie kann das Verkaufspersonal noch helfen?	20
3.1.6	Wie beugen stark betroffene Allergiker vor?	20
3.1.7	Was ist im Notfall zu tun?	20
3.2	Tipps zur Information bei loser Ware	21
3.2.1	Was habe ich beim Einkauf zu beachten?	21
3.2.2	Worauf achte ich bei der Lagerung?	21
3.2.3	Welche Maßnahmen sind bei eigener Fertigung zu ergreifen?	22
3.2.4	Worauf ist bei der Kundeninformation zu achten?	23
3.2.5	Welche Instrumente der Information gibt es?	23
3.2.6	Wie können Händler ihre Informationen ausbauen?	24
3.2.7	Über welche Allergene wird informiert?	24
3.2.8	Was ist bei unklarer Informationslage zu beachten?	25
3.2.9	Wie kann ich meine Maßnahmen überprüfen?	25
4	Besonderheiten - Information über Jodsalz	
4.1	Ist Deutschland ein Jodmangelgebiet?	26
4.2	Gibt es auch Kritik an Jodsalz?	26
4.3	Risiko: Was sagt die Wissenschaft?	27
4.4	Wo liegt der Nutzen von Jodsalz?	27
4.5	Ist Jodsalz im Zutatenverzeichnis aufgeführt?	27
4.6	Wer informiert bei loser Ware?	27
4.7	Wie informiert der Handel?	27
5	Hilfreiche Informationen aus dem Netz	28
6	Stichwortverzeichnis	29
Anlagen		
1.	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)/Anlage 3	30
2.	Datenblatt zur Abfrage von Herstellerdaten	32
3.	Checkliste für Lebensmittelhändler	34
Impressum		36



1 Allergien und Unverträglichkeiten

1.1 Allergien

1.1.1 Was sind Allergien?

Nach medizinischer Betrachtung ist eine Allergie eine krankmachende Überreaktion des körpereigenen Immunsystems auf die Aufnahme sonst harmloser körperfremder Substanzen. In der Praxis bedeutet dies eine Überempfindlichkeitsreaktion auf an sich harmlose Substanzen aus der Umwelt wie beispielsweise Pflanzenpollen, Tierhaare oder Nahrungsbestandteile. Die Symptome reichen von harmlosen Schleimhautreaktionen bis hin zu ernsthaften Komplikationen. In Einzelfällen können sogar schwerwiegende, lebensbedrohliche Schockreaktionen auftreten.

1.1.2 Was passiert bei einer allergischen Reaktion?

Der erste Kontakt des Körpers mit einer allergieauslösenden Substanz („Allergen“) verläuft meist ohne Symptome. Bei einem erneuten Kontakt mit dem betreffenden Allergen kann dieses vom Immunsystem wiedererkannt und als schädlich eingestuft werden. Das Abwehrsystem wird daraufhin aktiv, was unterschiedliche allergische Symptome, wie Schnupfen, tränende Augen, Hautrötungen oder Magen-Darm-Beschwerden bis hin zu Atemnot und in Einzelfällen auch Kreislaufzusammenbruch mit Todesfolge auslösen kann. Beim wiederholten Kontakt können dann bereits kleinste Mengen des Allergieauslösers zu den beschriebenen Reaktionen führen. Meidet der Betroffene die Auslöser, kommt es zu einer Verbesserung der Symptome, die bei erneutem Kontakt aber wieder auftreten.

1.1.3 Wie häufig sind Allergien?

Nach Schätzungen sind rund 30 Prozent der Erwachsenen von einer Allergie im weitesten Sinne betroffen. Sehr häufig sind dabei allergische Reaktionen auf Pollen und Hausstaubmilben. Lebensmittelallergien kommen seltener vor – etwa bei zwei bis drei Prozent der Erwachsenen und vier bis sechs Prozent der Kinder in Deutschland. Zusätzlich reagiert auch ein Teil der Pollenallergiker auf Lebensmittel. Insgesamt ist in den letzten Jahren eine deutliche Zunahme im Auftreten von Allergien zu beobachten.

1.2 Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel

1.2.1 Was sind Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel?

Unter Unverträglichkeitsreaktionen werden die Reaktionen zusammengefasst, die durch bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe hervorgerufen werden. Nur ein Teil davon ist allergisch bedingt. In diesem Praxisratgeber geht es nachfolgend im Wesentlichen um Lebensmittelallergien. Ebenfalls vorgestellt werden auch verschiedene andere Unverträglichkeitsreaktionen (Intoleranzen) auf Lebensmittel, die häufig mit echten Lebensmittelallergien verwechselt werden.

1.2.2 Was ist eine Lebensmittelallergie?

Unter einer Lebensmittelallergie versteht man eine individuelle Unverträglichkeitsreaktion auf Lebensmittel, die durch eine Immunreaktion ausgelöst wird. Grundsätzlich kann jedes Lebensmittel Auslöser von Allergien bei dafür sensibilisierten Personen sein. Im Gegensatz zu anderen Reaktionen, die im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln stehen, können sie durch sehr „kleine“ Mengen des individuell nicht verträglichen Lebensmittels ausgelöst werden. Zudem können die Reaktionen bei hochgradig allergischen Personen lebensbedrohlich in ihrem Verlauf sein.

1.2.3 Was sind Lebensmittelintoleranzen?

Unverträglichkeitsreaktionen gegen Lebensmittel, die ohne Beteiligung des Immunsystems verlaufen, sind Lebensmittelintoleranzen. Sie werden in der Regel durch vergleichsweise „größere“ Mengen des unverträglichen Lebensmittels ausgelöst. Die auftretenden Beschwerden sind nicht akut lebensbedrohlich. Darunter fallen sogenannte Pseudoallergien, aber auch Intoleranzen, bedingt durch Enzymdefekte.



1.2.4 Was sind Pseudoallergien?

Bei Pseudoallergien handelt es sich um Reaktionen auf Lebensmittel, bei denen bestimmte Zellen des Körpers spezielle Botenstoffe ausschütten. Diese Botenstoffe lösen Symptome aus, die vergleichbar mit allergischen Reaktionen sind, jedoch üblicherweise nach kurzer Zeit wieder verschwinden. Auslöser von Pseudoallergien können natürlich vorkommende Substanzen wie Salicylsäure (z. B. in Obst- und Gemüsearten) sowie biogene Amine (z. B. in Hartkäse, Salami und Tunfisch) sein. Pseudoallergische Reaktionen können auch einige wenige Zusatzstoffe auslösen, wie Sulfite (z. B. in Wein) und einige Farb- und Konservierungsstoffe.



1.2.5 Was ist eine Laktoseintoleranz?

Es kommen weitere Lebensmittelunverträglichkeiten vor, die auf einen Enzymdefekt zurückzuführen sind. Weit verbreitet ist die Laktoseintoleranz, die irrtümlicherweise oft als Milchallergie bezeichnet wird. Bei dieser Intoleranz handelt es sich um eine Störung in der Aufspaltung von Laktose (Milchzucker) im Verdauungsprozess. Diese wird durch einen Enzymmangel in der Dünndarmschleimhaut ausgelöst. Bei diesem Enzymmangel gelangt der unverdaute Milchzucker in den Dickdarm, wo er von Darmbakterien abgebaut wird. Dadurch kann es bei den Betroffenen zu Blähungen und Durchfällen kommen. Die Symptome der Laktoseintoleranz können verringert werden, wenn weniger Laktose aufgenommen wird. Im Handel sind verschiedene „laktosefreie“ Milch und Milcherzeugnisse erhältlich.

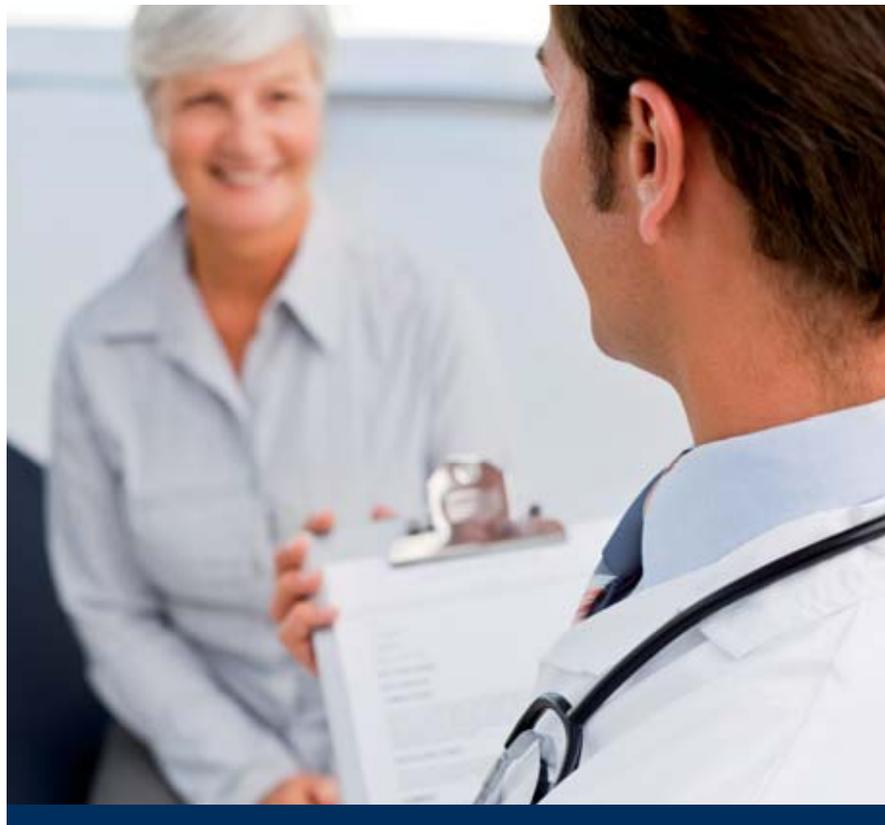


1.2.6 Was ist eine Glutenunverträglichkeit/Zöliakie?

Bei der Glutenunverträglichkeit (Zöliakie, Sprue) handelt es sich auch um eine Nahrungsmittelallergie, bei der der Körper des Betroffenen überempfindlich auf schon sehr „kleine“ Mengen an Gluten reagiert. Aufgrund der Unverträglichkeit wird die Schleimhaut des Dünndarms angegriffen und in ihrer Funktion eingeschränkt. Es kommt zwar nicht zu akut lebensbedrohlichen Reaktionen, jedoch können schwere Magen-/ Darmbeschwerden und Mangelernährung die Folge sein.

Die Betroffenen sind gefordert, alle Getreidearten, die Gluten enthalten, möglichst ein Leben lang zu meiden. Gluten – auch Klebereiweiß genannt – kommt vor allem in Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste und Hafer vor. Eine Glutenunverträglichkeit im Säuglings- und Kindesalter heißt Zöliakie, im Erwachsenenalter spricht man dagegen von Sprue.

Hiervon abzugrenzen ist die „echte“ Weizenallergie. Weizenallergiker können auch auf andere Proteinbestandteile des Weizens (außer Gluten) reagieren. Daher sind die Produkte für Zöliakiekranken (siehe: Kap. 2.2.4) nicht automatisch für Weizenallergiker geeignet.



1.3 Lebensmittelallergien

1.3.1 Was zeichnet eine Lebensmittelallergie aus?

Bei einer echten Lebensmittelallergie, bei der eine Immunreaktion beteiligt ist, treten die Beschwerden üblicherweise innerhalb einiger Minuten bis zu einigen Stunden nach der Aufnahme des Auslösers (Allergens) auf. Auslöser allergischer Reaktionen sind natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, hauptsächlich Proteine (Eiweiße) und Glykoproteine (an Kohlenhydrate gebundene Proteine). Reaktionen allergischer Art auf Kohlenhydrate (z. B. Zucker) oder Fette wurden bisher nicht nachgewiesen. Eine allergische Reaktion fällt individuell unterschiedlich aus. Häufig betroffen sind die Haut, der Mund- oder Rachenbereich sowie der Magen-Darm-Trakt. Vereinzelt kann es auch zu schwerwiegenden, lebensbedrohlichen Schockreaktionen des ganzen Körpers kommen, z. B. bei extrem empfindlichen Erdnussallergikern.

1.3.2 Wer kann eine Allergie sicher feststellen?

Wenn nach dem Verzehr von Lebensmitteln wiederholt Beschwerden auftreten, sollte ein Arzt aufgesucht werden. Nicht alle Beschwerden nach dem Verzehr eines Nahrungsmittels sind auf eine Lebensmittelallergie zurückzuführen. Nur mit dem Arzt kann entschieden werden, ob es sich um eine Lebensmittel-Unverträglichkeit handelt und ob eine Allergie-Diagnostik sinnvoll ist. Die Diagnostik der Allergie sowie die Erstellung des individuellen Speiseplanes sollten in Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Facharzt (Allergologen) und einer speziell geschulten Ernährungsfachkraft erfolgen. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB) bietet Hilfestellung bei der Suche geeigneter Ansprechpartner zur Diagnose und allergologisch geschulter Ernährungsfachkräfte.





2 Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln

2.1 Hauptallergene gemäß LMKV (Stand: August 2009)

Lebensmittel in Fertigpackungen enthalten auf ihrer Verpackung unterschiedlichste Angaben, aus denen der Verbraucher ersehen kann, wie das Produkt zusammengesetzt ist. Diese Angaben auf der Fertigpackung sind für Allergiker die wichtigste Informationsgrundlage bei der täglichen Lebensmittelauswahl. Hauptinformationsquellen sind dabei die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels (z. B. Erdnussbutter, Fischsuppe und Sojagetränk) und die Zutatenliste. Sie sollten bei jedem Einkauf – auch bekannter Produkte – immer aufmerksam gelesen werden, da sich die Zusammensetzung eines Lebensmittels ändern kann.

Im November 2005 wurde die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) erstmalig in der Form erweitert, dass Allergiker noch besser erkennen können, ob Allergien auslösende Zutaten in abgepackten Lebensmitteln enthalten sind. Gemäß LMKV Anlage 3 (siehe: **Anlage 1** zu diesem Ratgeber) müssen die 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien und -intoleranzen (die sogenannten „Hauptallergene“) immer in der Zutatenliste auf Fertigpackungen angegeben werden, wenn sie bei der Herstellung des Lebensmittels als Zutat verwendet, d. h., bewusst eingesetzt werden. Neben diesen Zutaten sind auch daraus hergestellte Erzeugnisse zu kennzeichnen.

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht ist ein Erzeugnis aus einem der „Hauptallergene“, wenn nachgewiesen wurde, dass es kein allergenes Potenzial mehr besitzt, z. B. raffiniertes Sojaöl oder Glukosesirup, der aus Weizen hergestellt wird; der Nachweis muss von der EFSA (European Food Safety Authority = Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) anerkannt worden sein.

Entsprechend der Erweiterung der LMKV werden nun auch Zutaten aufgeführt, die bisher nicht angegeben werden mussten, wie Trägerstoffe von Zusatzstoffen oder Trägerstoffe von Aromen.

In nachfolgender Auflistung ist zu ersehen, auf welche Kennzeichnungen bzw. Auflistung spezifische Allergiker besonders achten:

Hauptallergen*...	... in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
<p>Glutenhaltiges Getreide (Allergie gegen einzelne Getreidesorten, hauptsächlich Weizen, oder Reaktion in Form von Zöliakie/Sprue), d. h., Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (Weizensorte) oder Hybridstämme</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, ▪ Maltodextrine auf Weizenbasis, ▪ Glukosesirupe auf Gerstenbasis, ▪ Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke 	<p>z. B. aus Weizen: Bulgur (Weizen), Couscous (Weizen), Hartweizen, modifizierte Stärke (Weizen), Paniermehl (Weizen), Semmelmehl (Weizen), Stärke (Weizen), Weizenflocken, -graupen, -grieß, -keime, -kleie, -schrot, Weizenmalz, Weizenmehl, Weizenprotein/-eiweiß/-kleber</p>
<p>Krebstiere (Allergie)</p>	<p>z. B. Crabmeat, Crustacea, Flusskrebs, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krabbenmehl, Krebsmehl, Krebspulver, Krill, Languste, Lobster, Prawns, Scampi, Seespinne, Surimi, Taschenkrebs</p>
<p>Eier (Allergie)</p>	<p>z. B. Ei, Eigelb, Eiklar, Eilecithin, Eiöl, Eipulver, Eiprodukt, Eiweiß, Flüssigei, Flüssigeigelb, Flüssigeiweiß, Gefrierei, Gefriereigelb, Gefriereiweiß, Lysozym/ E 1105 (Ei), Ovo-Protein, Trockenei, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Vollei</p>
<p>Fisch (Allergie)</p> <p>Ausgenommen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird ▪ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird 	<p>z. B. Anchosen, Anchovispaste, Beluga, Fisch – alle Arten (z. B. Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs etc.), Fischöl, Kaviar, Lachsersatz, Presskaviar, Sevruga, Sild, Surimi</p>





Hauptallergen*...	... in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
Erdnüsse (Allergie)	z. B. Erdnuss, Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusseisweiß, Erdnussflocken, Erdnussmark, Erdnussmehl, Erdnussmus, Erdnussöl, Erdnusspaste
Soja (Allergie) Ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">▪ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,▪ natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,▪ aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,▪ aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	z. B. Emulgator (Sojalecithin), Miso (Soja), Natto (Soja), Sojaflocken, Sojagetränk, Sojalecithin, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen, Tempeh (Soja), Tofu (Soja)
Milch/Laktose (Allergie/Intoleranz) Ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">▪ Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,▪ Lactit Anmerkung: Milchallergiker brauchen „Milchsäure“ nicht zu meiden.	z. B. Butter, Buttermilch, Casein/Kasein, Caseinate/Kaseinate, Crème fraîche, Dickmilch, Joghurt, alle Käsesorten bzw. Käseerzeugnisse, Kefir, Kondensmilch, Laktalbumin, Laktoglobulin, Magermilch/-pulver, Milchcreme, Milcheisweiß/-protein, Milchpulver, Milchezucker/Laktose, Molke, Molkeneisweiß/-protein, Molkenpulver, Rahm, Sahne, saure Sahne, Schmand/Sauerrahm, Speisequark, Vollmilch, Vollmilchpulver
Schalenfrüchte/Nüsse (Allergie) d. h., Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse Ausgenommen: <ul style="list-style-type: none">▪ Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	z. B. geschälte Nüsse, Kaschukerne/Cashewkerne, Krokant/Haselnuss, Makronenmasse, Marzipan, Nougat, Nussraspel, -scheiben, -splitter, Nusscremefüllung, Nussmakronenmasse, Nussmark, Nussmus, Nuss-Nougat-Creme, Nussöle, Nussrohmasse, Nusszubereitung

Hauptallergen*...	... in folgenden Bestandteilen** der Zutatenliste enthalten
Sellerie (Allergie)	z. B. Gemüse (Sellerie), Gemüsebrühenextrakt (Sellerie), Gewürze (Sellerie), Gewürz- und Kräutermischung (Sellerie), Sellerie, Selleriegewürz, Selleriesalz, Suppengewürz (Sellerie)
Senf (Allergie)	z. B. Gewürzmischung (Senf), Mostert, Mostrich, Senf, Senfkörner, Senfsaat
Sesamsamen (Allergie)	z. B. Sesam/-samen, Sesamkrokant, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/Sulfite (Intoleranz) Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l (als SO ₂ angegeben).	z. B. Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfid/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfid/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen (Allergie)	z. B. Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupinenprotein-Konzentrat
Weichtiere (Allergie)	z. B. Austern, Mollusken, Muscheln, Oktopus, Schnecken, Tintenfisch
<p>* Zutaten, die allergische und andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. ** Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit.</p>	



Weitere hilfreiche Informationen sind über die im Kapitel 5 des Ratgebers angegebenen Web-Adressen abrufbar.



2.2 Kennzeichnung von verpackter Ware zur Abgabe in Selbstbedienung

2.2.1 Welche Allergene sind zu kennzeichnen?

Anlage 3 der LMKV führt die 14 „Hauptallergene“ (Stand: August 2009) auf, die ganz überwiegend für Lebensmittelallergien bzw. andere Unverträglichkeitsreaktionen ursächlich sind. Neben diesen Zutaten sind auch daraus hergestellte Erzeugnisse zu kennzeichnen (siehe: Kap. 2.1). Zutaten und Erzeugnisse daraus sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils im Zutatenverzeichnis aufzuführen. Besteht hingegen wegen Verarbeitung oder sonstiger Veränderung einer Zutat beim Enderzeugnis kein allergenes Potenzial mehr - beispielsweise bei Glucosesirup auf Weizenbasis - ist dies ausdrücklich in Anlage 3 LMKV ausgenommen.

2.2.2 Was bedeutet der Wegfall der „25 Prozent-Regel“?

Entsprechend einer Änderung der LMKV wurde die sogenannte „25 Prozent-Regel“ gestrichen. Früher musste eine Zutat im Lebensmittel, die wiederum aus einzelnen Zutaten zusammengesetzt war, wie Salami auf einer Pizza, in der Zutatenliste nicht einzeln aufgeschlüsselt stehen, wenn sie weniger als ein Viertel (25 Prozent) des Enderzeugnisses ausmachte. Heute müssen alle einzelnen Zutaten und Erzeugnisse daraus aufgeführt werden, also auch die der Salami. Einige Ausnahmen existieren für zusammengesetzte Zutaten, die weniger als zwei Gewichtsprozent des Lebensmittelproduktes ausmachen, wenn ihre Zusammensetzung in Regelungen der Europäischen Gemeinschaft festgelegt ist, wie z. B. bei Konfitüre oder Schokolade. Oder wenn es sich um weniger als zwei Gewichtsprozent einer Kräuter- oder Gewürzmischung handelt, wie „Kräuter der Toskana“. Für die sogenannten Hauptallergene gilt jedoch, dass sie immer genau aufgeschlüsselt zu lesen sein müssen. Es heißt dann zum Beispiel „Kräuter der Toskana (enthält Sellerie/Senf)“. Das gleiche gilt für Gewürze – beispielsweise „Gewürze (Senf)“.

2.2.3 Sind alle Auslöser von Allergien erfasst?

Die Allergenkennzeichnung liefert Allergikern deutlich mehr Informationen für die Auswahl ihrer Lebensmittel. Dennoch umfasst die Kennzeichnung bei Weitem nicht alle denkbaren Auslöser von Allergien und Intoleranzen. Aufgrund der europaweiten Kennzeichnung der 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien und -intoleranzen kann nun jedoch der weitaus größte Teil der Allergiker seine Allergien auslösenden Substanzen auch im europäischen Ausland erkennen. Bei Allergenen, die nicht in Anlage 3 LMKV aufgeführt sind, ist keine sichere Aussage möglich.

2.2.4 Was bedeutet ...

Immer mehr Produkte weisen neben dem Zutatenverzeichnis zusätzliche Informationen zu Allergien auslösenden Inhaltsstoffen auf. Es gibt darunter solche, die durch die LMKV oder andere rechtliche Vorgaben geregelt sind und solche, die freiwillig erfolgen. Nachfolgend die wichtigsten zusätzlichen Bezeichnungen und ihre Bedeutung.

... „Spuren: ...“?

Dieses Kennzeichnungselement ist gemäß LMKV nicht verpflichtend. Die Kennzeichnung kann erfolgen, wenn die benannte Substanz zwar nicht als Zutat verwendet wird, der Hersteller aber einen unbeabsichtigten Eintrag nicht sicher ausschließen kann. So kann Vollmilchschokolade beispielsweise Spuren von Nüssen enthalten, wenn sie in den gleichen Produktionsanlagen wie Nusschokolade hergestellt wird. Mit Blick auf das Produkthaftungsgesetz gibt es verschiedene Wortlaute, die in der Praxis verwendet werden (z. B. „Spuren: ...“, „Hergestellt in einem Betrieb, der auch ... verarbeitet“, „Produziert auf der gleichen Anlage wie ...“). Die verschiedenen Hinweise lassen jedoch keine Aussage über die Menge des möglicherweise vorhandenen Allergens zu. Fehlt ein solcher Hinweis, ist dies keine Garantie dafür, dass ein unbeabsichtigter Übergang von Spuren völlig ausgeschlossen ist. Im Zweifelsfall sollte sich der betroffene Allergiker an den Hersteller wenden.





... „laktosefrei“?

Es gibt keine spezielle Rechtsvorgabe, die die Aufschrift „laktosefrei“ auf der Verpackung von Lebensmitteln generell regelt. Im Markt befindliche „laktosefreie“ Milch und Milchprodukte basieren auf speziellen Genehmigungen des Bundesernährungsministeriums (BMELV) und enthalten weniger als 100 mg Laktose/100g bzw. ml. Dieser Wert basiert auf wissenschaftlichen Empfehlungen sowie der Nachweisgrenze.

Sind Milchprodukte mit „laktosefrei“ gekennzeichnet, ist dies kein Hinweis darauf, dass die Produkte für Milcheiweißallergiker verträglich sind.



... „glutenfrei“?

Es gibt spezielle Lebensmittel im Markt, die mit der Aufschrift „glutenfrei“ gekennzeichnet sind. Es handelt sich hierbei um Produkte, die für bestimmte Personen mit einer Erkrankung, in diesem Fall Glutenunverträglichkeit/Zöliakie, hergestellt wurden. Bei der Herstellung dieser speziellen Lebensmittel werden statt der glutenhaltigen Getreidesorte „glutenfreie“ Rohstoffe verwendet. So gibt es beispielsweise „glutenfreie“ Brote, Mehlmischungen, Pizzaböden, Nudeln aus „glutenfreien“ Getreidesorten wie Reis, Mais und Hirse.

Zu erkennen sind diese Lebensmittel entweder an der Aufschrift „glutenfrei“ oder an dem nachfolgenden Zeichen:



*In Deutschland eingetragenes Warenzeichen
der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft.*

*Lebensmittel, die das genannte Zeichen tragen, haben die Anforderungen
der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft (www.dzg-online.de) zu erfüllen.*

Die jüngst veröffentlichte Verordnung (EG) Nr. 41/2009 regelt die Verwendung des Begriffs „glutenfrei“. Als „glutenfrei“ darf ein Produkt gemäß der Verordnung dann gekennzeichnet werden, wenn sein Glutengehalt bei höchstens 20 mg/kg liegt. Die Verordnung ist am 20. Februar 2009 in Kraft getreten. Die Vorgaben der Verordnung gelten ab dem 1. Januar 2012. Jedoch dürfen Produkte, die bereits jetzt den Anforderungen der Verordnung entsprechen, in den Verkehr gebracht werden.

Für Weizenallergiker sind hingegen „glutenfreie“ Produkte nicht automatisch verträglich. So gibt es weizenhaltige Produkte, die nur in der Glutenkomponente verändert wurden. Über diese können die Allergiker andere Weizenallergene aufnehmen, die entsprechende allergische Reaktionen bei ihnen hervorrufen.

... „ungeschwefelt“?

Die Verwendung der Konservierungsstoffe Schwefeldioxid/Sulfite müssen durch die Angabe „geschwefelt“ kenntlich gemacht werden, wenn der Gehalt über 10 mg/kg oder 10 mg/l liegt. Auch bei lose abgegebener Ware, z. B. Trockenfrüchte, muss der Hinweis „geschwefelt“ erfolgen, wenn ein Gehalt an Schwefeldioxid von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l vorliegt. Bei der Angabe „ungeschwefelt“ ist davon auszugehen, dass eine Schwefelung nicht stattgefunden hat. Ist beispielsweise bei Trockenobst eine Angabe wie „ungeschwefelt“ o. ä. nicht vorhanden, ist nicht auszuschließen, dass der Schwefeldioxidgehalt lediglich unter 10 mg/kg oder 10mg/l liegt.



...„Frei von ... (z. B. Nuss)“ ?

Die Kennzeichnung eines Produktes, das die Aufschrift „Frei von ... (z. B. Nuss)“ oder beispielsweise „nussfrei“ trägt, ist nicht rechtlich geregelt, d. h., erfolgt freiwillig. Hersteller, die ein Produkt als „Frei von ... (Allergen)“ auf den Markt bringen, müssen sich der besonderen Verantwortung bewusst sein, die eine solche Aussage auslöst. Neben der Abwesenheit des entsprechenden Allergens in der Rezeptur, d. h., dem Zutatenverzeichnis, muss darüber hinaus gewährleistet sein, dass das Produkt auch auf anderem Wege (Kreuzkontamination, Wiedereintrag von Bruch) nicht mit Bestandteilen des entsprechenden Allergens in Berührung kommt, die zu möglichen Kontaminationen führen können. Ein Beispiel hierfür ist eine Schokolade, die in einem Betrieb gefertigt wird, der keine Nüsse als Rohstoff verwendet.





2.3 Information über Allergene bei loser Ware

2.3.1 Gibt es rechtliche Vorgaben?

Für lose angebotene Ware gibt es hinsichtlich Allergene keine allgemeinen, produktübergreifenden Kennzeichnungsanforderungen. Gleiches gilt auch für Lebensmittel, die zur alsbaldigen Abgabe in der Verkaufsstätte abgepackt und ausschließlich in Bedienung abgegeben werden. Gleichwohl gilt auch für sie, ebenso wie bei loser Ware, dass dem allgemeinen berechtigten Anspruch auf Produktinformation Rechnung getragen wird.

2.3.2 Was leistet die Lebensmittelwirtschaft?

Die Lebensmittelwirtschaft nimmt das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und ist sich ihrer besonderen Verantwortung bewusst. Seit Jahren gibt es Informationen über allergene Zutaten nicht nur beim breiten Angebot von verpackter Ware, sondern darüber hinaus auch bei loser Ware.

2.3.3 Wie wird bei loser Ware informiert?

Die Angaben zu den Allergenen bei loser Ware können analog der Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, in einem Aushang oder in einer Aufzeichnung (Kladde) gemacht werden. Auf diese Aufzeichnung ist bei dem betreffenden Lebensmittel oder in einem Aushang hinzuweisen.

In der Praxis erfolgt die Information über Allergene häufig über Kladden oder ein Gespräch mit dem Verkaufspersonal. Die Kladden liegen entweder für die Einsichtnahme des Kunden auf der Theke aus, können auf Anfrage des Kunden zur Verfügung gestellt werden oder stehen dem Verkaufspersonal für eine qualifizierte Antwort bei einer individuellen Nachfrage zur Verfügung.

Hilfreich kann es sein, den betroffenen Kunden durch eine Information im Thekenbereich (z. B. ein Hinweisschild) auf die vorliegenden Informationen hinzuweisen. Unterwiesene Mitarbeiter können Betroffene dann auf Anfrage informieren. Dabei sollte unbedingt sichergestellt werden, dass die Information (siehe: Kap. 2.3.4) auf dem neuesten Stand ist.

2.3.4 Wie werden die Angaben erfasst?

Ein Bestandteil dieses Praxisratgebers ist das beigefügte Datenblatt für in der Verkaufsstelle unverpackt (lose) angebotene Ware (siehe: **Anlage 2**). Dieses Datenblatt ermöglicht dem Lebensmittelhändler, die notwendigen Produktdaten für Ware, die ausdrücklich zur losen Abgabe geliefert wird, beim Hersteller bzw. Lieferanten abzufragen. Dies erleichtert nicht nur die einheitliche Erfassung von Grunddaten zur Umsetzung, beispielsweise der Kladdenlösung, sondern dient auch dem Verkaufspersonal als Grundlage zur spezifischen Kundeninformation. Wichtig ist, dass immer die aktuellen Daten zur Verfügung stehen bzw. gestellt werden.

2.3.5 Weitet der Handel seine Initiativen aus?

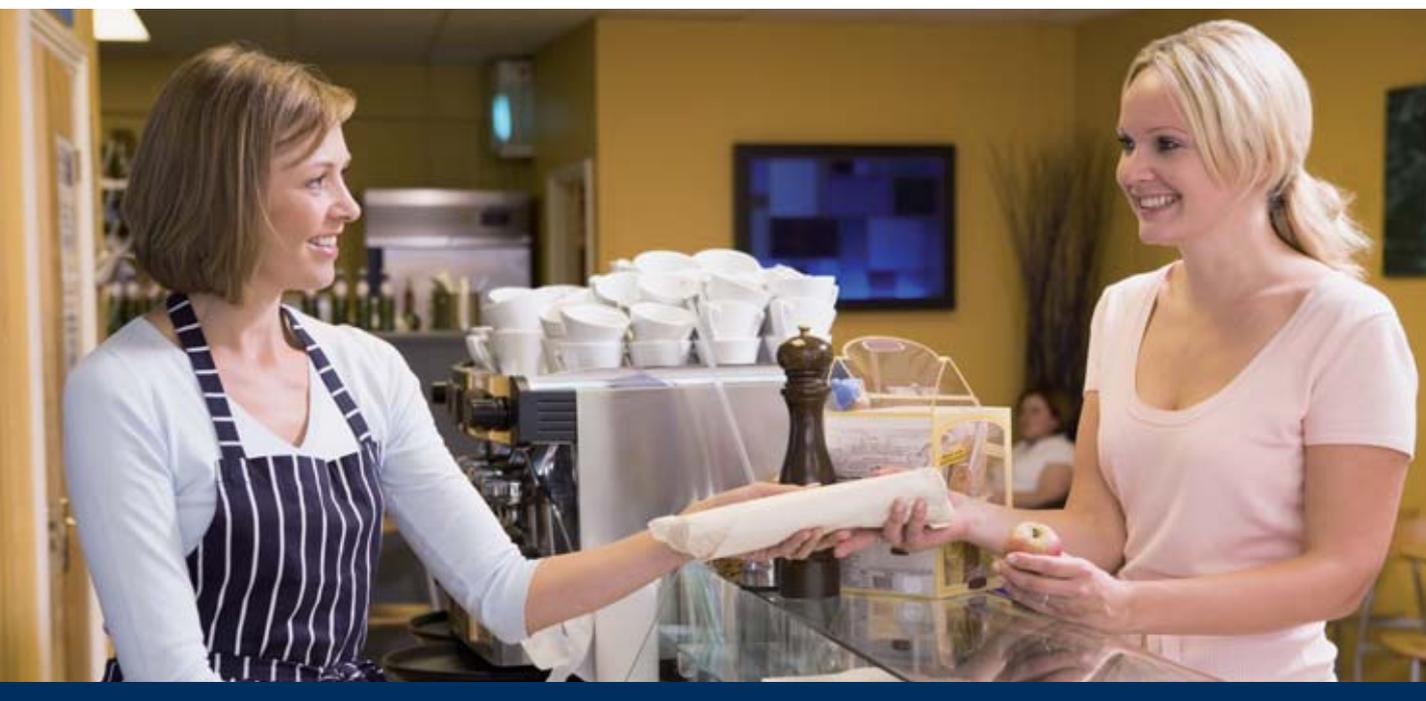
Der Handel baut seine Informationssysteme über Allergene bei loser Ware kontinuierlich aus, um für die tägliche Praxis leicht verständliche Hilfestellungen für Allergiker zu leisten. Auch erhält das Verkaufspersonal die notwendige Unterweisung, damit Kunden, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, noch besser informiert werden können. Betroffene können beispielsweise mittels Datenblatt (siehe: **Anlage 2**) über das Vorkommen ihrer individuell nachgewiesenen Lebensmittelallergene informiert werden und erhalten gegebenenfalls Hinweise zu geeigneten Alternativen.

2.3.6 Sind Spuren von Allergenen immer auszuschließen?

Die Lebensmittelwirtschaft hat wiederholt verdeutlicht, dass Ansätze einer freiwilligen Allergeninformation bei loser Ware einen wichtigen, aber keinen absoluten Beitrag zur umfassenden Information leisten können. Spuren von Allergenen können, sowohl bei industrieller als auch bei handwerklicher Herstellung, nicht völlig ausgeschlossen werden. Eine angemessene Unterweisung der Mitarbeiter hilft dabei, das Bewusstsein hinsichtlich Lebensmittelallergien zu verbessern und konkrete Maßnahmen zu ergreifen, die dabei helfen, das Risiko einer Kreuzkontamination zu verringern (siehe: Kap. 3.2.3).

2.3.7 Wie verhalten bei möglicher Kreuzkontamination?

Wenn bei der Abgabe loser Ware eine indirekte Verunreinigung des Lebensmittels mit Allergenen (Kreuzkontamination) auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig auszuschließen ist, sollte der Kunde unbedingt hierüber in Kenntnis gesetzt werden, um ihm eine informierte Kaufentscheidung zu ermöglichen. Es kann beispielsweise ein Aushang/Plakat/Aufsteller an der Bedienungstheke darauf hinweisen, dass Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Diese Aussage sollte jedoch nicht als Entschuldigung für das Fehlen eines betriebsinternen Allergenmanagements dienen.



3 Hinweise und Tipps

3.1 Umgang mit betroffenen Kunden

3.1.1 Was muss der Lebensmittelallergiker tun?

Allergiker sind grundsätzlich in einem hohen Maße gefordert, sich eigenverantwortlich genauestens über die Auslöser ihrer Beschwerden und demzufolge über die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu informieren. Die Zutatenlisten bei verpackten Lebensmitteln, aber auch z. B. Angaben in Kladden bei loser Ware, sollten bei jedem Einkauf sorgfältig gelesen werden. Sie sind die Informationsquellen, die Auskunft über die Zusammensetzung der Produkte geben und die gegebenenfalls Hinweise auf Änderungen in Rezepturen enthalten. Als Grundlage für eine gesicherte Kaufentscheidung sollte die Information immer auf dem aktuellen Stand sein. Besonders hochgradig empfindliche Allergiker sollten sich gegebenenfalls zusätzlich bei Lebensmittelherstellern erkundigen. Um eine geeignete Auskunft beim Einkauf z. B. an der Bedienungstheke zu erhalten, muss der Allergiker sich als solcher beim Verkaufspersonal zu erkennen geben.

3.1.2 Was sollte der Mitarbeiter im Verkauf wissen?

Die einzige Behandlung sowohl von Lebensmittelallergien, als auch von anderen Unverträglichkeitsreaktionen, die durch einen Arzt festgestellt wurden, ist das Meiden der unverträglichen Lebensmittel oder Zutaten durch die Betroffenen. Empfehlungen zur Ernährung sind an der spezifischen Situation des Betroffenen auszurichten und sollten durch einen Facharzt in Zusammenarbeit mit einer spezialisierten Ernährungsfachkraft erfolgen. Der Verzehr von Lebensmitteln sollte nur so wenig wie möglich, aber so viel wie nötig, eingeschränkt werden.

Unterwiesene Mitarbeiter im Verkauf können Lebensmittelallergikern wertvolle Hilfestellung beim täglichen Einkauf geben, indem sie verlässliche Aussagen über die Inhaltsstoffe der angebotenen Produkte geben. Dabei werden nur solche Informationen an den Kunden weitergegeben, die auch von Herstellern und Lieferanten übermittelt wurden bzw. aufgrund eigener Herstellung vorliegen.

3.1.3 Wie wichtig ist eine Unterweisung der Mitarbeiter?

Eine angemessene Unterweisung der Mitarbeiter zum Thema Allergene ist die Voraussetzung für eine qualifizierte Auskunft durch das Verkaufspersonal. Die Unterweisung sollte neben den Kennzeichnungsvorgaben für abgepackte Ware insbesondere auf lose Ware eingehen. Für die Mitarbeiterunterweisung kann auch dieser Ratgeber zur Unterstützung eingesetzt werden. Darüber hinaus kann ein Plan zum Allergenmanagement aufgestellt werden, der jedem Mitarbeiter bekannt gemacht wird. Dieser kann sowohl festhalten, wie mit Anfragen von Kunden zum Thema Lebensmittelallergien umgegangen wird, wo/wie Allergeninformationen (Rezepturen, Zutatenverzeichnisse, Datenblätter, Produktspezifikationen) dokumentiert, verwaltet und aktualisiert werden und welche Maßnahmen helfen, das Risiko von ungewollten Kontaminationen zu vermindern.

3.1.4 Was sollten Mitarbeiter an der Theke wissen?

Mitarbeiter sollten für den Umgang mit Anfragen von Kunden mit Lebensmittelallergien unterwiesen werden, d. h., entweder wissen, wo Informationen zu finden sind oder wer im Betrieb der Ansprechpartner zu diesem Thema ist. Das Bedienungspersonal an der Theke sollte zudem über grundsätzliche Maßnahmen zur Vermeidung des Allergentransfers unterwiesen werden, die in dem Moment zu berücksichtigen sind, wenn ein Kunde mit einer Lebensmittelallergie eine Bestellung aufgibt. Beispiele für Maßnahmen sind:

- Hände vorher waschen oder frische Handschuhe anziehen,
- Küchenutensilien wie Messer, Schöpfkellen, Schneidebretter gemäß firmeninterner Vorgaben gründlich reinigen.

Durch eine Unterweisung der Mitarbeiter hinsichtlich geeignetem Allergenmanagement bei Einkauf, Warenannahme, Lagerung, Fertigung, Verpackung und Reinigung sollen mögliche Verunreinigungen durch Kreuzkontamination minimiert werden (siehe auch Kap. 3.2).



3.1.5 Wie kann das Verkaufspersonal noch helfen?

Das unterwiesene Verkaufspersonal kann auf das spezielle Sortiment eines Unternehmens hinweisen, wo beispielsweise Spezialprodukte („glutenfreie“ Backwaren, Sojagetränke, „laktosefreie“ Milchprodukte, Gewürzmischungen ohne Sellerie etc.) zu finden sind. Außerdem sollte es Auskunft geben können, was bestimmte Kennzeichnungselemente auf Verpackungen bedeuten (siehe: Kap. 2.2.4).

3.1.6 Wie beugen stark betroffene Allergiker vor?

Hochgradig sensibilisierte Allergiker können mit lebensbedrohlichen Beschwerden wie Asthma oder sogar einem anaphylaktischen Schock mit Kreislaufzusammenbruch reagieren. Dies sollte unterwiesenen Verkaufskräften beim Umgang mit Allergikern stets bewusst sein. Diese schwerwiegend Betroffenen müssen ihre Lebensmittel ganz besonders sorgfältig auswählen. Ist eine Neigung zu Schockreaktionen bekannt, sollten die Betroffenen immer Notfall-Medikamente griffbereit haben. Das nähere Umfeld, wie z. B. Familie, Freunde und Arbeitskollegen, sind vom Betroffenen über das mögliche Auftreten einer Schockreaktion und die dann notwendigen Erste-Hilfe-Maßnahmen zu informieren.

3.1.7 Was ist im Notfall zu tun?

Sollte eine lebensbedrohliche Schocksituation vor Ort auftreten, ist sofort der Notarzt (Tel.: 112) zu verständigen. Es sollte klar und detailliert beschrieben werden, welche Symptome der betroffene Kunde aufweist, wo sich der Kunde befindet und wie er am besten für den Notarzt zu erreichen ist. Während das Rettungspersonal erwartet wird, sollte der Kunde nicht allein gelassen werden. Günstig ist es, jemanden zum Empfang des Notarztes zu entsenden.





3.2 Tipps zur Information bei loser Ware

3.2.1 Was habe ich beim Einkauf zu beachten?

Bei Ware, die Ihnen ausdrücklich zur losen Abgabe geliefert wird, sollten Sie als Händler sicherstellen, dass der Hersteller bzw. Lieferant Sie immer umfassend über die eingesetzten allergenen Zutaten beispielsweise mittels beiliegendem Datenblatt (siehe: **Anlage 2**) informiert. Rezepturänderungen müssen Ihnen vom Hersteller bzw. Lieferanten unverzüglich und unaufgefordert mitgeteilt werden. Auch sollte der Hersteller bzw. Lieferant darüber informiert werden, dass nur Produkte angenommen werden, die umfassend deklariert sind. Zudem können Angebote beim Einkauf mit Blick auf die „Hauptallergene“ auf mögliche Varianten für Allergiker überprüft werden.

3.2.2 Worauf achte ich bei der Lagerung?

Bei der Lagerung sind diese produktspezifischen Informationen loser Ware zu sichern. Zudem sollten – wenn möglich – allergene Rohstoffe separat gelagert werden. Hilfreich kann auch die Benutzung von verschließbaren Vorratsbehältern mit farblicher Markierung (z. B. rot = enthält allergene Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV, grün = enthält nicht allergene Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV) sein. Während das Nachfüllen von Vorratsbehältnissen immer nur mit exakt der gleichen Zutat erfolgen sollte, sollten die Behältnisse vor Befüllung mit einer neuen Zutat immer gemäß firmeninterner Vorgaben gründlich gereinigt werden.

3.2.3 Welche Maßnahmen sind bei eigener Fertigung zu ergreifen?

a) Allergene Zutaten – Dokumentation und Auskunft:

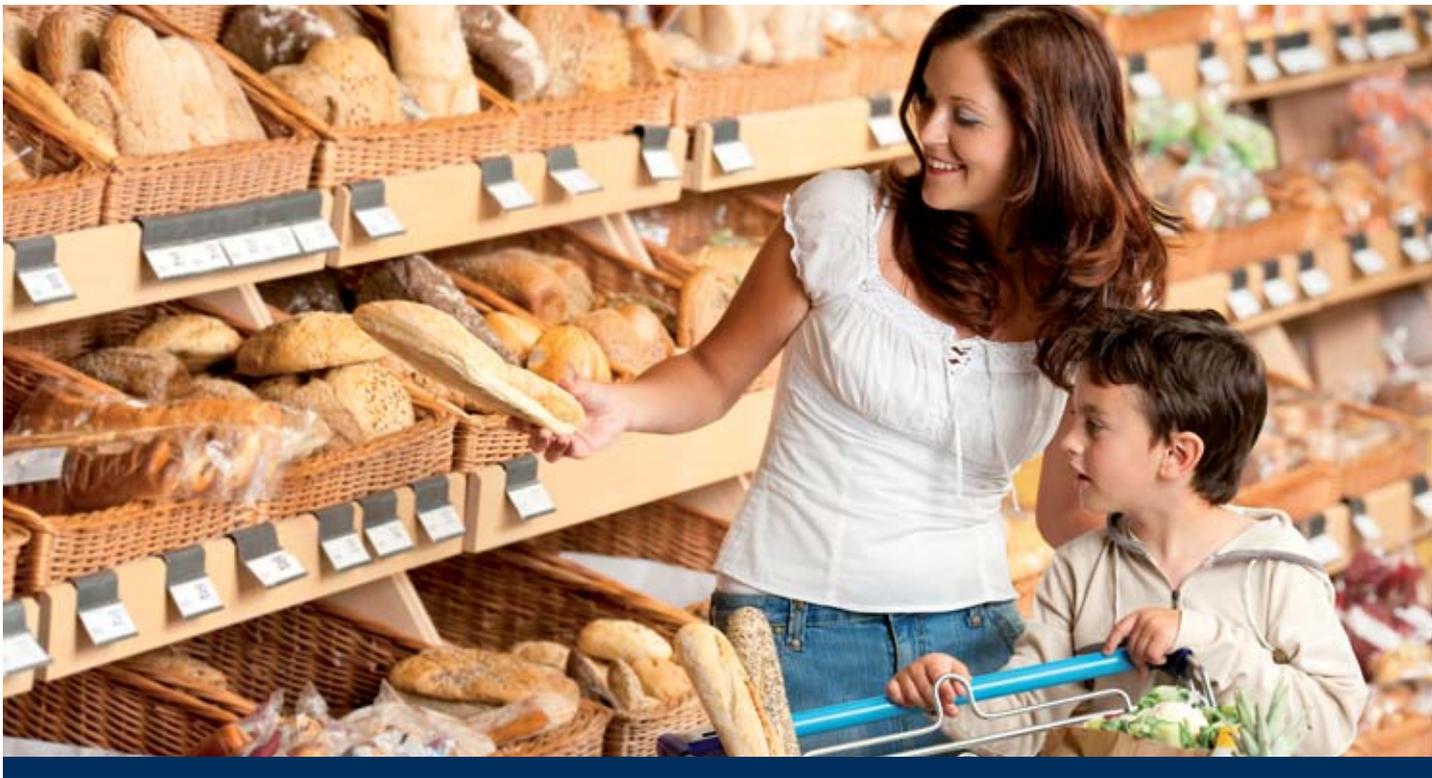
Bei handwerklicher Herstellung und Produktion gilt es für Sie als Händler, klare Rezepturvorgaben bzw. Dokumentationen zu haben und diese konsequent anzuwenden. Dies ist die Voraussetzung dafür, dass die späteren Angaben den tatsächlichen Zutaten entsprechen. Bei Kräuter- und Gewürzmischungen ist darauf zu achten, dass die darin enthaltenen Hauptallergene genau aufgeschlüsselt werden. Es heißt dann z. B. „Mettgewürz (enthält Sellerie/Senf)“. Sollte ein Mettgewürz der Firma X durch ein Mettgewürz der Firma Y ersetzt werden, gilt es die enthaltenen „Hauptallergene“ erneut zu überprüfen und Änderungen unbedingt zu dokumentieren. Rezepturen sollten dokumentiert und bei Bedarf jederzeit verfügbar gehalten werden. Als Grundlage für zuverlässige Auskünfte und auch im Sinne einer guten Rückverfolgbarkeit sollte eine Dokumentation der für hergestellte Produkte verwendeten Zutaten vorhanden sein. Gegebenenfalls kann bereits bei der Rezepturgestaltung auf den Einsatz einzelner Zutaten, die Allergien auslösen können, verzichtet werden.

b) Vermeidung von unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen

Die Produktionsabläufe sind - soweit möglich - so zu gestalten, dass keine unbeabsichtigte Vermischung allergener Zutaten vorkommt. Beispiele für Maßnahmen sind:

- Hände vorher waschen oder frische Handschuhe anziehen,
- Herstellung von Produkten mit allergenen Zutaten eher am Ende des Tages oder vor gründlicher Reinigung der Produktionsanlagen,
- allergene Zutaten nicht in der „zweiten Reihe“ aufbewahren, da sie dann zu Verunreinigungen von anderen Zutaten führen können,
- gegebenenfalls getrennte und farbmarkierte Behältnisse für allergenhaltige Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV verwenden,
- gründliche Reinigung von Arbeitsflächen, Gerätschaften (z. B. Schneidmesser, Schneidbretter, Schüsseln) etc. zwischen Ver- und Bearbeitung von allergenhaltigen und allergenfreien Zutaten gemäß Anlage 3 LMKV zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen,
- Wiederverwendung von Bruch nach dem Prinzip „Gleiches in Gleiches“, d. h., Bruch aus einem definierten Produkt sollte nur in der erneuten Herstellung des gleichen Produktes wieder verwendet werden.





3.2.4 Worauf ist bei der Kundeninformation zu achten?

Für Allergiker entscheidend ist die richtige und verlässliche Auskunft des Verkaufspersonals in Bezug auf allergene Zutaten. Kundenanfragen sollten durch einen unterwiesenen Mitarbeiter beantwortet werden. Es sollte niemals eine Aussage getroffen werden, die nicht absolut sicher ist. Der Mitarbeiter sollte sich – genau wie der Kunde bei verpackter Ware – immer von neuem nach der aktuellen Information (siehe z. B. Datenblatt: **Anlage 2**) richten, da sich die Zusammensetzungen von Produkten ändern können. Daher ist es wichtig, immer das aktuelle Datenblatt einzusehen bzw. die neueste Ausgabe der Spezifikation dem Kunden zur Verfügung zu stellen. Innerhalb des Betriebes ist die Verständigung zwischen dem Verkaufspersonal und der Marktleitung von großer Bedeutung.

3.2.5 Welche Instrumente der Information gibt es?

Als Händler stehen Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten der Information des Kunden zu Allergenen zur Verfügung. Zu nennen sind hier neben der Information über das Bedienpersonal auch Informationssysteme wie Kladden, Schilder, Fußnoten und Aushänge sowie elektronische Systeme, wie spezielle Waagen, Kassensysteme und Infoterminals.





3.2.6 Wie können Händler ihre Informationen ausbauen?

Um insbesondere mittelständische Lebensmittel-Kaufleute aber auch spezialisierte Lebensmittelhändler darin zu unterstützen, ihre bestehenden Informationssysteme hinsichtlich Allergene bei loser Ware zu erweitern bzw. – wo noch nicht vorhanden – möglichst bald einzurichten, bietet sich z. B. ein Kladdensystem an, das je nach den technischen Möglichkeiten des Anwenders bzw. Umfangs der gelieferten oder verfügbaren Informationen genutzt werden kann. Das beiliegende Datenblatt (siehe: **Anlage 2**), das vom Hersteller bzw. Lieferanten auszufüllen ist, kann beispielsweise auch für ein Kladdensystem genutzt werden.

3.2.7 Über welche Allergene wird informiert?

Die freiwillige Allergeninformation bei loser Ware ist für Sie als Händler auf die sogenannten „Hauptallergene“ beschränkt, angelehnt an die für abgepackte Lebensmittel geltende LMKV. Produktinformationen hinsichtlich der Hauptallergene sind dem Kunden zur Verfügung zu stellen. Dabei sollten aus haftungsrechtlichen Gründen ausschließlich die Informationen an den Kunden weitergegeben werden, die beispielsweise auf dem beigefügten Datenblatt (siehe: **Anlage 2**) vom Hersteller bzw. Lieferanten ermittelt wurden bzw. aufgrund eigener Herstellung vorliegen.

3.2.8 Was ist bei unklarer Informationslage zu beachten?

Bei Unsicherheit sind die Zutaten seriös abzuklären. Das Eingeständnis des Nichtwissens kann im Zweifelsfall vom Verkaufspersonal vorgetragen werden, eine falsche Auskunft gegenüber dem Kunden ist unbedingt auszuschließen. Ein „Wir wissen es leider nicht!“ ist jedoch lediglich akzeptabel, wenn trotz intensiver Bemühungen zur Klärung der Situation eine verlässliche Auskunft nicht möglich ist. Im Bewusstsein, dass bei sehr empfindlichen Allergikern bereits kleinste Mengen von Allergenen zu einer unerwünschten Reaktion führen können, sind gegebenenfalls alternative Ratschläge zu unterbreiten. (Beispiel: Anstatt einer komplexen Salatsauce kann die Eigenfertigung mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz empfohlen werden.)

3.2.9 Wie kann ich meine Maßnahmen überprüfen?

Zur Überprüfung, ob Sie als Händler Ihre Kunden mit Lebensmittelallergien bzw. Unverträglichkeitsreaktionen angemessen bedienen können, ist diesem Praxisratgeber eine Checkliste (siehe: **Anlage 3**) beigefügt, die Ihnen die notwendige Gewissheit liefert.





4. Besonderheiten – Information über Jodsalz

Aus unterschiedlichsten Gründen fragen Verbraucher im Einzelhandel nach dem Einsatz von Jodsalz in Lebensmitteln. Während sich viele Verbraucher aus gesundheitlichen Erwägungen bewusst für Produkte entscheiden, denen Jodsalz zugesetzt wurde, gibt es auch einige wenige Konsumenten, die Jodsalz gezielt meiden.

Jodsalz ist kein Auslöser einer Allergie und steht in keinem bekannten Zusammenhang mit der Entstehung allergischer Reaktionen. Dennoch möchten wir nachfolgend in aller Kürze über das Informationsangebot des Handels hinsichtlich Jodsalz als Zutat auch in loser Ware informieren.

4.1 Ist Deutschland ein Jodmangelgebiet?

Wie das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) erklärt, ist Deutschland nach wie vor Jodmangelgebiet. Zur Vermeidung daraus resultierender Erkrankungen wie beispielsweise Kropfbildung (Vergrößerung der Schilddrüse) wird die Verwendung von jodiertem Speisesalz im Haushalt, in der Gastronomie, in Kantinen und bei der Lebensmittelherstellung empfohlen.

4.2 Gibt es auch Kritik an Jodsalz?

Viele Hersteller von Lebensmitteln, Betreiber von Großküchen und Restaurants sind inzwischen dieser Empfehlung gefolgt und verwenden Jodsalz bei der Zubereitung von Speisen und der Herstellung von Lebensmitteln. Einige Kritiker sehen darin eine „Zwangsverabreichung“ von Jodsalz. Sie führen gesundheitliche Probleme, wie z. B. eine Schilddrüsenüberfunktion, auf diese Jodprophylaxe zurück.

4.3 Risiko: Was sagt die Wissenschaft?

Vor dem Hintergrund der kontroversen Diskussion hat das BfR Mitte 2004 erneut das gesundheitliche Risiko bzw. den gesundheitlichen Nutzen einer Jodprophylaxe auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse bewertet. Das Institut kommt zu folgendem Ergebnis: Durch die Verwendung von Jodsalz im Haushalt, in Gaststätten, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Herstellung von Back- und Fleischwaren werden weder Schilddrüsenerkrankungen ausgelöst oder verschlimmert, noch kommt es zu Folgeerkrankungen.

4.4 Wo liegt der Nutzen von Jodsalz?

Wie das BfR erklärt, hat die Verwendung von jodiertem Speisesalz dazu geführt, dass sich die gesundheitliche Situation der Bevölkerung in Gebieten mit besonders hohem Risiko für die Bildung einer vergrößerten Schilddrüse (Kropf) deutlich verbessert hat. Das Institut sieht auch kein Risiko für eine Überversorgung der Bevölkerung mit Jod. Die für Deutschland als sicher erachtete maximale tägliche Aufnahme von 500 µg Jod aus verschiedenen Quellen wird aufgrund der geltenden Höchstmengen nicht überschritten.

4.5 Ist Jodsalz im Zutatenverzeichnis aufgeführt?

Wenn jodiertes Speisesalz in einem Lebensmittel verwendet wird, muss diese Zutat bei vorverpackten Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis, das auf der Verpackung oder dem Etikett anzubringen ist, angegeben werden. Verbraucher können sich so über die Verwendung von Jodsalz informieren und auf dieser Grundlage ihre Kaufentscheidung treffen.

4.6 Wer informiert bei loser Ware?

Bei unverpackter Ware gibt es kein vorgeschriebenes Zutatenverzeichnis und damit auch keine Pflicht zur Kennzeichnung von Jodsalz. Um dem Interesse einiger Verbraucher nach Information über den Einsatz von Jodsalz bei loser Ware nachzukommen, haben sich die betroffenen Branchen im November 2007 mit dem Bundesernährungsministerium (BMELV) darauf verständigt, auf freiwilliger Basis über Jodsalz in loser Ware zu informieren.

4.7 Wie informiert der Handel?

Entsprechend der genannten Verständigung informiert der Lebensmittelhandel den Verbraucher auf freiwilliger Basis über den Einsatz von Jodsalz bei loser Ware. Dies sollte in der Form erfolgen, dass das Verkaufspersonal in der Lage ist, auf Nachfrage über die Verwendung von Jodsalz zu informieren. Oder in Geschäften, wo z. B. Kladdensysteme existieren, sollte Jodsalz im Rahmen bestehender Zutatenverzeichnisse aufgeführt werden.



5 Hilfreiche Informationen aus dem Netz

Im Folgenden sind die Web-Adressen von öffentlichen Einrichtungen, Gesellschaften, Verbänden und Organisationen aufgeführt, die umfassende Informationen zu Lebensmittelallergien und Unverträglichkeitsreaktionen bereitstellen:

→ **www.aktionsplan-allergien.de**

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Internet-Portal mit Hintergrundinformationen, Kontaktadressen und Recherchetipps

→ **www.daab.de**

Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V.
Patientenverband, umfassende Informationen über alle Allergieformen, Information zur Diagnose von Lebensmittelallergien und Vermittlung von Ansprechpartnern zur qualifizierten allergologischen Ernährungstherapie

→ **www.dzg-online.de**

Deutsche Zöliakiegesellschaft e. V.
Infos über Zöliakie, Information über „glutenfreie“ Lebensmittel, Rezepte

→ **www.aid.de**

aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V.
Informationsmaterial und Broschüren zu Lebensmittelallergien

→ **www.dge.de**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Hefte und Broschüren zu Lebensmittelallergien und Zöliakie

→ **www.foodallergens.info**

englische Internetseite für Lebensmittelhersteller mit Datenbank zu Lebensmittelallergenen, rechtlichen Hinweisen etc.

6 Stichwortverzeichnis

Allergie

ist eine spezifische Überempfindlichkeitsreaktion des Immunsystems auf für gesunde Personen harmlose Substanzen.

Allergen

ist Auslöser einer Allergie, meistens eine Eiweißverbindung, z. B. Pflanzenpollen, Hühnereiweiß, Erdnüsseiweiß.

Anaphylaktischer Schock

bezeichnet eine schwerste Sofortreaktion auf ein Allergen, die zu einem Kreislaufzusammenbruch führt und lebensbedrohlich ist.

Biogene Amine

entstehen als Zwischen- oder Endprodukte des Stoffwechsels von Eiweißverbindungen. Sie können in pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln wie Bier, Wein, Rohwurst, Walnüssen, Sauerkraut und Hartkäse vorkommen. Bei einigen Personen können biogene Amine z. B. zu Migräneanfällen oder allergieähnlichen Beschwerden führen.

Enzyme

sind Eiweißverbindungen in Zellen von Lebewesen. Sie ermöglichen chemische Umwandlungen (Stoffwechselprozesse) im Organismus und werden auch als Biokatalysatoren bezeichnet.

Gluten

ist eine Eiweißverbindung einiger Getreidearten, die für Zöliakiepatienten unverträglich ist.

Kreuzreaktion

bezeichnet eine allergische Reaktion auf Pflanzenpollen und bestimmte pflanzliche Lebensmittel. Sie ist darauf zurückzuführen, dass in bestimmten Pollen und Lebensmitteln identische Eiweißverbindungen vorkommen.

Laktose

wird auch Milchzucker genannt, ist ein Zweifachzucker, der insbesondere in Milch vorkommt.

Lebensmittelallergie

ist eine allergische Reaktion des Körpers auf bestimmte Lebensmittel, bei der das Immunsystem beteiligt ist.

Lebensmittelintoleranz

ist ein Sammelbegriff für alle Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittelinhaltsstoffe, ohne Beteiligung des Immunsystems.

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

regelt in Deutschland die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Fertigpackungen an den Endverbraucher abgegeben werden.

Lebensmittelzusatzstoffe

sind Substanzen, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um bestimmte technologische Wirkungen zu erzielen. Hierzu zählen z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Verdickungsmittel. Zusatzstoffe dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie entsprechend zugelassen sind.

Milchzuckerunverträglichkeit

oder Laktoseintoleranz ist eine Störung in der Aufspaltung von Laktose (Milchzucker) im Verdauungsprozess, die bei Betroffenen zu Blähungen und Durchfällen führen kann.

Zöliakie (Sprue)

ist eine Erkrankung der Darmschleimhaut, die durch eine Unverträglichkeit auf Gluten (Eiweißverbindung in Getreidearten wie z. B. Weizen und Roggen) ausgelöst wird.



*zuletzt geändert durch Artikel 1 V. v. 18.12.2007 BGBl. I S. 3011

Anlage 3 (zu § 3 Abs. 1 Nr. 3, § 5 Abs. 3 und § 6 Abs. 2, 5a und 6) Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

1. a) Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, ¹⁾
 - bb) Maltodextrine auf Weizenbasis, ¹⁾
 - cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse;

- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, ¹⁾
 - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - dd) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
 - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - bb) Lactit;

- h) Schalenfrüchte, d. h., Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;

- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;

- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;

- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;

- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben;

- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;

- n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;

2. Stoffe im Sinne des § 5 Abs. 3

1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit für das jeweilige Erzeugnis, von dem sie stammen, festgestellt wurde, wahrscheinlich nicht erhöht.



Ein Bestandteil dieses Praxisratgebers ist das beigefügte Datenblatt (siehe nachfolgende Seite) für in der Verkaufsstelle unverpackt (lose) angebotene Ware. Dieses Datenblatt ermöglicht dem Lebensmittelhändler, die notwendigen Produktdaten für Ware, die ausdrücklich zur losen Abgabe geliefert wird, beim Hersteller bzw. Lieferanten abzufragen. Dies erleichtert nicht nur die Erfassung von Grunddaten zur Umsetzung, beispielsweise der Kladdenlösung, sondern dient auch dem Verkaufspersonal als Grundlage zur spezifischen Kundeninformation. Wichtig ist, dass immer die aktuellen Daten zur Verfügung stehen bzw. gestellt werden.

Keine Anwendung findet das Datenblatt bei Produkten, die in Fertigpackungen an den Handel geliefert werden. Wenn diese Ware dennoch lose abgegeben wird, obliegt es dem Lebensmittelhändler, die Angaben hinsichtlich der Allergene oder des Zutatenverzeichnisses dem Etikett zu entnehmen (der rechtsverbindlichen Angabe) und in geeigneter Form dem Kunden zur Verfügung zu stellen. Auch hier können die Datenfelder des Formblattes als Vorlage dienen. Bei Öffnung der Fertigpackung haftet der Weiterverkäufer ebenfalls für jegliche zusätzliche Information hinsichtlich Kreuzkontamination.

Das beigefügte Datenblatt ist ein Auszug aus einer umfangreichen „Produktspezifikation“ des Handels, die – ebenso wie das Datenblatt – über die folgende Homepage abrufbar ist:

www.lebensmittelhandel-bvl.de

Anlage 2 | Datenblatt für in der Verkaufsstelle unverpackt (lose) angebotene Ware

(Für jedes Produkt ist ein Datenblatt zu erstellen!)

Zutreffendes bei (*) ist mit „X“ zu markieren.

Artikeldaten:



Artikelbezeichnung:			
GTIN-Nummer:			
Hersteller:			
Adresse:			
Sortimentsgruppe:		ggf. Leitsatz-Ziffer:	
GLN-Nummer:			
EU-Zulassungs-Nr.:		Produktionsort:	
Ggf. Bio-Kontr.-st.-Nr.:			
Lagertemperatur:	kühlpflichtig*	ggf. max. Temperatur (°C):	

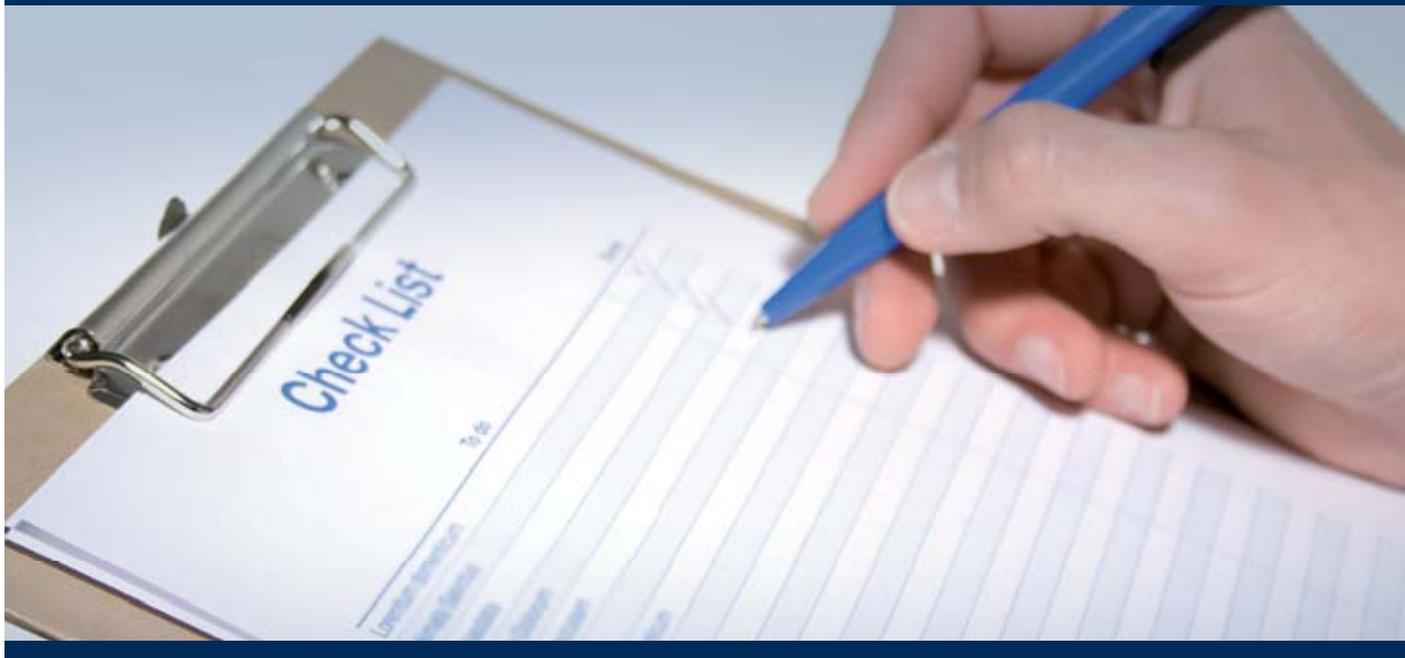
Verkehrsbezeichnung:	
Ggf. zusätzliche verpflichtende Angaben:	
Zutatenverzeichnis gemäß LMKV (inkl. Quid, Allergene und Zusatzstoffe):	
Zutaten:	
Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.) nach Produkt-Verordnungen (z. B. Angaben gemäß ZZuIV wie Zusatzstoffe oder nach Käse-Verordnung):	

Zusätzliche Kundeninformationen:

Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, gemäß LMKV, Anlage 3:				
	Glutenh. Getreide*		Krebstiere*	
	Eier*		Fisch*	
	Erdnüsse*		Soja*	
	Milch*		Laktose*	
	Nüsse*		Sellerie*	
	Senf*		Sesamsamen*	
	SO2/Sulfite*		Lupine*	
	Weichtiere*			
Kann Spuren von ... enthalten:				
Jodsalz:	eingesetzt*			
Produkt:	tiefgekühlt*			
	aufgetaut*			
Nährwerte (pro 100g): (durchschnittlich)	Brennwert	kcal		
	Brennwert	kJ	Eiweiß	g
	Kohlenhydrate	g	davon Zucker	g
	Fett	g	davon ges. Fetts.	g
	Ballaststoffe	g	Natrium	g

Hiermit bestätigen wir, dass alle hier gemachten Angaben wahrheitsgemäß erfolgten. Änderungen werden vom Lieferanten unverzüglich und unaufgefordert an (Name: Handelsunternehmen) über ein geändertes Datenblatt mitgeteilt.

Ort, Datum:	Name/Position/Unterschrift (inhaltlich verantwortlich):	Telefon-Nr.:



Können wir Kunden mit Lebensmittelallergien angemessen bedienen?

Machen Sie ein Kreuz im Kästchen der linken Spalte „erledigt“, wenn Sie die entsprechende Maßnahme bereits ergriffen haben. Markieren Sie das danebenliegende Kästchen „unerledigt“, wenn Sie die Maßnahmen noch ergreifen müssen. Mehr Details zu den Maßnahmen sowie weiterführende Hinweise und Tipps finden Sie auf den vorhergehenden Seiten dieses Ratgebers.

erledigt	unerledigt	Handlungsfeld und Maßnahmen
Unterweisung		
		Wir sorgen mit einer angemessenen Unterweisung unserer Mitarbeiter dafür, dass eine qualifizierte Auskunft gegenüber Allergikern möglich ist.
		Wir informieren unsere Mitarbeiter über Kennzeichnungsvorgaben für abgepackte Ware und lose Ware.
Kundeninformation		
		Wir beantworten Fragen von Allergikern zu loser Ware durch unterwiesene Mitarbeiter. Dabei werden nur solche Informationen an den Kunden weitergegeben, die auch vom Hersteller bzw. Lieferanten übermittelt wurden (siehe z. B. Datenblatt: Anlage 2) bzw. aufgrund eigener Herstellung vorliegen.
		Wir versuchen, Unklarheiten hinsichtlich der Zutaten immer seriös abzuklären. Ist dies nicht möglich, informieren wir den Kunden freundlich darüber, dass seine Anfrage leider nicht genau beantwortet werden kann. Wir geben dem Kunden Hinweise auf alternative Produkte.
Ein Allergiker bestellt ...		
		Wir nehmen die Bestellung eines Allergikers durch einen unterwiesenen Mitarbeiter entgegen. Der Mitarbeiter wäscht sich vorab die Hände oder benutzt neue Handschuhe. Das vom Allergiker gewünschte Produkt wird vom Mitarbeiter mit gesäubertem Messer auf gereinigter Unterlage geschnitten.
Einkauf		
		Wir achten beim Einkauf von Waren für den losen Verkauf darauf, dass wir vom Hersteller bzw. Lieferanten über die Zutaten des Produktes informiert werden.
		Wir verpflichten die Hersteller bzw. Lieferanten, über kennzeichnungspflichtige Zutaten, Allergene bzw. Rezepturänderungen, zu informieren.
		Wir prüfen Angebote bereits beim Einkauf auf mögliche Varianten für Allergiker.
Warenannahme und Lagerung		
		Wir nehmen nur Produkte an, zu denen die entsprechenden Produktinformationen und Kennzeichnungsvorgaben vorliegen.
		Wir haben ein Kladdensystem oder ähnliches System zur Hinterlegung der Informationen eingeführt.
Handwerkliche Herstellung		
		Wir vermeiden, soweit möglich, durch klare Rezepturvorgaben bzw. Dokumentationen und deren konsequente Anwendung ein unbeabsichtigtes Vermischen von Zutaten.
		Wir setzen „Bruch“ oder übrig gebliebene Rohware zur Wiedereinarbeitung nur nach dem Prinzip „Gleiches zu Gleichem“ ein.
		Wir dokumentieren Rezepturen bzw. Rezepturänderungen (z. B. die Verwendung einer neuen Gewürzmischung) genauestens und halten sie jederzeit vor.
		Wir prüfen bereits bei der Rezepturgestaltung, ob auf den Einsatz einzelner Zutaten, die Allergien auslösen können, verzichtet werden kann.
		Wir beabsichtigen, durch eine Unterweisung der Mitarbeiter - hinsichtlich geeignetem Allergenmanagement bei Einkauf, Warenannahme, Lagerung, Fertigung, Verpackung und Reinigung – mögliche Verunreinigungen durch Kreuzkontamination zu minimieren.
<p>Wichtige Anmerkung: Eine durch Fehlinformation ungewollte Aufnahme von Allergenen kann bei den Betroffenen zu erheblichen gesundheitlichen Schäden führen und die Mitarbeiter bzw. die Verkaufsstelle erheblichen haftungsrechtlichen Ansprüchen aussetzen.</p>		

IMPRESSUM

Copyright 2009

Wirtschaftsförderung des Lebensmittelhandels e. V.
Am Weidendamm 1 A, D-10117 Berlin
Postanschrift: D-10873 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726250-80, Fax: +49 (0)30 726250-85

Herausgeber: Plattform Lebensmittel (BVL, HDE)

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)
Am Weidendamm 1 A, D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726250-80, Fax: +49 (0)30 726250-85
E-Mail: bvl@einzelhandel.de
Internet: www.lebensmittelhandel-bvl.de

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)

Am Weidendamm 1 A, D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726250-0, Fax: +49 (0)30 726250-99
E-Mail: hde@einzelhandel.de
Internet: www.einzelhandel.de

In Kooperation mit:

Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB)
Fliethstraße 114, D-41061 Mönchengladbach
Telefon: +49 (0)2161 8149-40, Fax: +49 (0)2161 8149-430
E-Mail: info@daab.de
Internet: www.daab.de

Projektleiter:

Christian Mieles
E-Mail: mieles.bvl@einzelhandel.de

Fotos:

Titel: www.shutterstock.com, links www.fotolia.de; S. 4/5 Fotolia.de; S. 6 oben Fotolia, unten Shutterstock;
S. 7 oben www.iStockphoto.com, unten Fotolia; S. 8-15 Fotolia; S. 16 Maximilian Stock/Stockfood; S. 18-20 Fotolia;
S. 21 Shutterstock; S. 22 Fotolia; S. 23 Shutterstock; S. 24 Jolanda Cats/Stockfood; S. 25-34 Fotolia

Layout und Druck:

Design for you, Berlin
SpreeBoPrint, Berlin

Der Wirtschaftsförderung des Lebensmittelhandels e. V. übernimmt keine rechtliche Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts.

Alle Rechte, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung sowie Übersetzung vorbehalten.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Kopie oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

1. Auflage 2009

**Bundesverband des Deutschen
Lebensmittelhandels e. V. (BVL)**

Am Weidendamm 1 A
D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726250-80
Telefax: +49 (0)30 726250-85
E-Mail: bvl@einzelhandel.de
www.lebensmittelhandel-bvl.de

**Hauptverband des
Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)**

Am Weidendamm 1 A
D-10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 726250-0
Telefax: +49 (0)30 726250-99
E-Mail: hde@einzelhandel.de
www.einzelhandel.de