

## Anleitung Allergen-Management

Der Anteil der Allergiker wächst ständig. Ebenso ist es bei Menschen mit Lebensmittel-unverträglichkeiten, z. B. gegen Lactose oder Glutamat. Wenn es möglich ist, Stoffe mit allergenem Potential zu vermeiden, erhöht sich damit die Lebensmittelsicherheit. Gleichzeitig erhöht sich die Anzahl potentieller Kunden.

### Liste der Allergene

Deklarationspflichtige Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:

- Glutenthaltiges Getreide u. -erzeugnisse
- Krebstiere u. -erzeugnisse
- Eier u. -erzeugnisse
- Fisch u. -erzeugnisse
- Erdnüsse u. -erzeugnisse
- Soja u. -erzeugnisse
- Milch u. -erzeugnisse einschl. Laktose
- Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeugnisse
- Sellerie u. -erzeugnisse
- Senf u. -erzeugnisse
- Sesamsamen u. -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von >10mg/ kg oder 10 mg/ l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- Lupinen u. -erzeugnisse
- Weichtiere u. -erzeugnisse

### Schritt 1: Analyse

Stellen Sie fest,

- zu welchen Allergenen Sie Kundenanfragen haben
- zu welchen sonstigen Stoffen Sie Kundenanfragen haben
- welche der o. g. Allergene bei Ihnen verwendet werden - legen Sie hierfür eine Liste an. Beachten Sie dabei auch Gewürzmischungen, Würzen, Trägerstoffe von Aromen und Halbfertigprodukte

Erstellen Sie eine Übersicht mit Hilfe des Formulars "**Übersicht Allergene**". Ein Beispiel dazu finden Sie **hier**.

### Schritt 2: Überprüfung der Vermeidbarkeit

Die Liste der 14 Allergene, die von der EU festgelegt wurde, ist mit Sicherheit nicht als Aufzählung gleichrangiger Stoffe zu betrachten. So war den Medien zu entnehmen, dass Menschen bereits durch den Kontakt zu geringsten Mengen (Spurenelemente reichen) an Erdnüssen gestorben sind. Ähnliches gab es zu Senf oder Sellerie bislang noch nicht.

Die unterschiedliche Bedeutung der Allergene sollten Sie bei der Überprüfung der Vermeidbarkeit genau so berücksichtigen, wie beispielsweise die Empfindlichkeit bzw. die gesundheitlichen Einschränkungen Ihrer Kunden/ Zielgruppe.

Außerdem ist zu berücksichtigen, ob Sie von einem Produkt, das beispielsweise Lactose enthält, viele Tonnen pro Jahr produzieren oder nur ein paar Kilo. Überprüfen Sie also Ihre Top-20 Produkte besonders kritisch.

Mindestens bei allen Allergenen und sonstigen Stoffen mit zwei Kreuzen müssen Sie sich überlegen, wie Sie zukünftig verfahren wollen. Beispielsweise können Sie sich für folgende Möglichkeiten entscheiden:

- ersetzen durch alternative Produkte
- beibehalten, weil kaum ersetzbar
- aus Kostengründen weiter verwenden

Wenn Sie sich für die weitere Verwendung entscheiden, sollten Sie mögliche Kreuzkontaminationen durch räumliche oder zeitliche Trennung minimieren.

Tragen Sie bitte Ihre Entscheidung in die Bemerkungsspalte des Formulars "Übersicht Allergene" ein

## Schritt 3: Umsetzung der Entscheidungen

### **Ersetzen**

Wollen Sie Allergene oder sonstige Stoffe durch alternative Produkte ersetzen, so können Sie

- Ihre Rezepturen (schrittweise) ändern
- bei Gewürzmischungen und Aromen Ihre Lieferanten bitten, Ihnen Alternativen zu liefern (Beispiel: Würze auf Sojabasis durch Würze auf Maisbasis ersetzen)
- Zutaten anderer Lieferanten verwenden

### **Kreuzkontaminationen**

- Bei der Minimierung von Kreuzkontaminationen prüfen Sie bitte immer zuerst, ob eine räumliche Trennung möglich ist. Das gilt nicht nur für die Produktion, sondern auch für den Wareneingang und die Lagerung.
- Bei der Produktion können Kreuzkontaminationen auch durch eine zeitliche Trennung minimiert werden, wenn es anders nicht möglich ist. Dies bedeutet in der Regel, dass mit den unproblematischen Produkten begonnen wird und erst danach die problematischen Produkte hergestellt werden.

### **Unvermeidbare Kreuzkontaminationen**

Können Sie Kreuzkontaminationen nicht ausschließen, sollten Sie prüfen, die betroffenen Allergene ggfs. grundsätzlich zu deklarieren.

Dies könnte beispielsweise durch folgenden Satz auf dem Etikett geschehen:

"In unserem Betrieb werden auch folgende Produkte verarbeitet: Erdnüsse, Nüsse, Sesam"