



# Die neue Lebensmittelinformationsverordnung – Allergenkennzeichnung



- **Lebensmittel-Allergien und –unverträglichkeiten**
- Welche Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten werden berücksichtigt?
- **Lebensmittelrechtlicher Hintergrund:** Inhalte der LMIV und nationaler Entwurf der dt. Durchführungsverordnung
- **Umsetzung in der Praxis:** Welche Informationen kann ich einfordern?
- **Umsetzung in der Praxis:** Auf was müssen Lebensmittelunternehmer zusätzlich achten?
- **Fazit**

# Lebensmittel-Allergien und -unverträglichkeiten



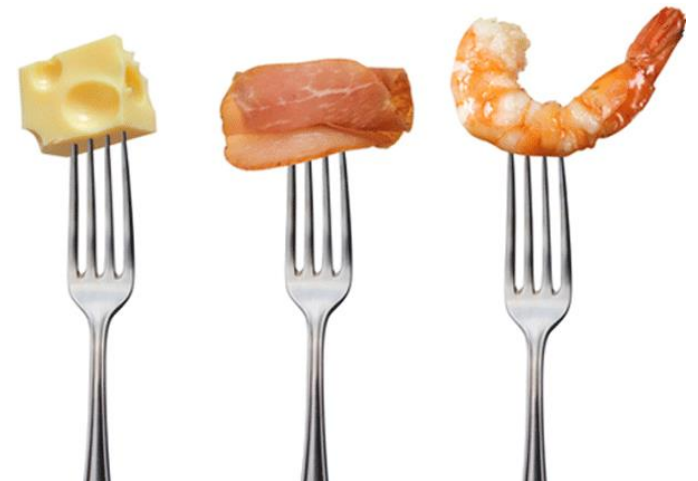
**Berücksichtigung bei der  
Deklaration finden:**

- **Ca. 90 % der LM-Allergene**
- **Lactose-Intoleranz**
- **Gluten-Unverträglichkeit  
(Zöliakie/Sprue)**

## Vorkommen

Etwa **17 Millionen** Europäer sind allergisch gegen bestimmte Lebensmittel  
Die Anzahl allergischer Kinder hat sich in den letzten 10 Jahren verdoppelt

- Allergien gesamt 30 – 40 %
- Respirationsallergien (Pollen, Milben, Schimmelpilze) 10 – 20 %
- Lebensmittelallergien  
Kinder: 6 – 7 %  
Erwachsene: 1 – 2,4 %
- Laktose-Intoleranz 15 – 20 %
- Zöliakie 0,5 %





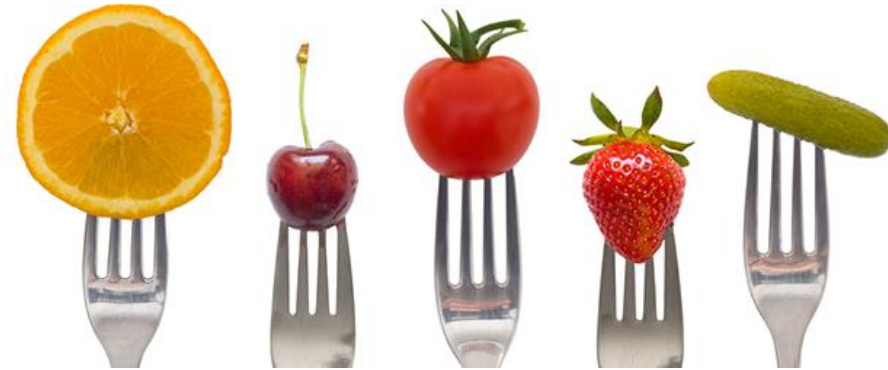
# Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel

## Auslöser – Vorkommen – Beschwerden

	Lebensmittelallergie	Zöliakie/ Sprue	Laktose-Intoleranz
Verbreitung	1 – 2,4 % Erwachsene 4 – 7 % Kinder	0,5 % der Bevölkerung	15 – 20% der Bevölkerung
Auslöser	Verschiedene Proteine	Gluten	Milchzucker
Menge des Auslösers	geringe Mengen im niedrigen mg/ kg Lebensmittel <b>Kontaminationen (Spuren) vermeiden !!</b>	geringe Mengen ab 20 mg/ Kg Lebensmittel (20ppm) <b>Kontaminationen (Spuren) vermeiden !!</b>	Beschwerden-auslösende Mengen im g/kg Bereich <b>Geringe Mengen (Spuren) meist unproblematisch</b>
Vorkommen	Verschieden je nach Allergieauslöser	Weizen (inkl. Dinkel + Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, z.T. Hafer und daraus hergestellte Produkte	Milch- und Milchprodukte*, Fertiggerichte, Wurst  *Fermentierte Milchprodukte (Joghurt/ Hartkäse) werden häufig vertragen
Beschwerden	<u>Leicht:</u> Juckreiz, Ausschlag, Erbrechen <u>Schwer:</u> Atemnot, Kreislaufzusammenbruch	<u>Akut:</u> Durchfall, Erbrechen, Müdigkeit <u>Langfristig:</u> Abgeschlagenheit, Entwicklungsstörungen	Blähungen, Krämpfe Durchfall
Akut lebensbedrohlich	Ja	Nein	Nein

# Therapie bei Allergien oder Unverträglichkeiten

- Die einzig sinnvolle Behandlung ist die Karenzkost
- Abhängig vom Allergieauslöser
  - ⇒ Strikte Meidung
  - ⇒ Spuren
  - ⇒ Moderater Verzicht



**Jeder Allergiker möchte so normal leben wie möglich!**

Stolperfallen im Alltag sind z.B.:

Einkaufen, Essen gehen, Urlaub,

Kindergarten, Schule, Kantine, Einladungen, Feste



# Inhalte der LMIV und nationaler Entwurf der deutschen Durchführungsverordnung

Lebensmittel-Informationsverordnung  
(EU) Nr. 1169/2011



In Kraft getreten:	am 13. Dezember 2011
Anwendung:	ab 13. Dezember 2014

Kapitel II      Allgemeine Grundsätze der Information über Lebensmittel  
Artikel 3        Allgemeine Ziele

Die Bereitstellung von Information über Lebensmittel **dient einem umfassenden Schutz der Gesundheit und Interessen der Verbraucher, in dem Endverbrauchern eine Grundlage, eine fundierte Wahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung von gesundheitlichen**, wirtschaftlichen, umweltbezogenen, sozialen und ethischen Gesichtspunkten geboten wird.





## Was regelt die LMIV

- **Was muss gekennzeichnet werden:**

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen; Erzeugnisse, die von der Deklarationspflicht ausgenommen sind

- **Wie muss gekennzeichnet werden:**

EU-Vorschriften

Einzelstaatliche Vorschriften für nicht vorverpackte LM (lose Ware)

- **Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten**

- Link LMIV:

[www.bmel.de/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung\\_node.html](http://www.bmel.de/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html)

- ⇒ Rechtsgrundlagen ⇒ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011



# Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

1. **Glutenhaltiges Getreide, namentlich** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Krebs, Shrimps, Hummer, Languste)
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Kabeljau, Pangasius)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (**einschließlich Laktose**)
8. **Schalenfrüchte, namentlich** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus)

# Kennzeichnung verpackter Ware

Hervorhebung durch:

**Fett gedruckt** / Unterstrichen / farblich abgesetzt

**Super  
Dickmann's**



### Schokoladen-Schaumküsse

Ⓢ Zutaten: Glukose-Fruktose-Sirup, Schokolade 24% (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, magerer Kakao, **Vollmilchpulver**, Emulgator Lecithine (**Soja**), Vanilleextrakt), Waffel (**Weizenmehl**, Zucker, **Sahnepulver**, Palmfett, Emulgator Lecithine (**Soja**), natürliches Aroma, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Salz), Feuchthaltemittel Sorbitsirup, **Hühner-Trockeneiweiß\***, natürliches Aroma.

\*aus Bodenhaltung

Kann auch Anteile von Haselnuss, Mandel und anderen Nüssen enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 g	Pro Stück	
		28 g	%**
Energie	1573 kJ/ 373 kcal	440 kJ/ 104 kcal	5 %
Fett	10,1 g	2,8 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g	1,7 g	9 %
Kohlenhydrate	67,5 g	18,9 g	7 %
davon Zucker	53,0 g	14,8 g	16 %
Eiweiß	2,9 g	0,8 g	2 %
Salz	0,08 g	0,02 g	<1 %

Enthält 9 Stück.

\*\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)



e 250 g = 9 Stück

AUGUST STORCK KG  
Waldstraße 27  
D-13403 Berlin  
www.storck.com  
www.dickmanns.de

Hergestellt in Deutschland

**STORCK**® Part of Your World®

# Unbeabsichtigtes Vorkommen von Allergenen



## „Spuren“-Kennzeichnung – Rechtlicher Hintergrund

- Die Kennzeichnung unbeabsichtigter Kontaminationen ist zurzeit **nicht durch die LMIV gesetzlich geregelt** und erfolgt **freiwillig**.
- Hersteller sind im Rahmen der **Produkthaftung** verpflichtet, gesundheitlich unbedenkliche LM in Verkehr zu bringen.
- Vor diesem Hintergrund wird auf Verpackungen häufig darauf hingewiesen, dass produktionsbedingt Verschleppungen von Allergenen in rezepturgemäß allergenfreie LM stattfinden können.
- Entscheidend für die Verwendung dieser „Warnhinweise“ ist die zugrunde liegende Risikobewertung.

## Kennzeichnung unverpackter Ware

**Nach EU-Recht:** Die Kennzeichnung erfolgt analog zur verpackten Ware

- Unmittelbar an der Ware (ohne Nachfrage)
- Schriftlich, gut sichtbar, klar lesbar, nicht verwischbar
- „Enthält: ... (Bezeichnung des Stoffes / Erzeugnis gemäß Anlage)“

**Ausnahme:** die Bezeichnung des Lebensmittels bezieht sich eindeutig auf den betreffenden Stoff, z.B. Mandelhörnchen

**Nach einzelstaatlichen Vorschriften:** (momentaner Stand in der BRD)

- Information auf Nachfrage
- Voraussetzung: Deutlicher Hinweis auf Informationsmöglichkeit durch z.B. Schild im Verkaufsraum / Hinweis auf der Speisekarte / im Speiseplan
- Alle Möglichkeiten der Informationsvermittlung sind erlaubt
- Überprüfbarkeit der Allergen-Information **anhand schriftlicher Dokumentation**



# Kennzeichnung unverpackter Ware

## Allergeninformation mittels

- Schild am oder in der Nähe des Lebensmittels
- Aushang in der Verkaufsstätte
- Speisekarte
- sonstiger schriftlicher oder elektronischer Information z.B. über Terminals
- mündlicher Auskunft eines informierten Betriebsangehörigen;  
Voraussetzung: schriftliche Dokumentation, auf die unaufgefordert und an deutlicher Stelle hingewiesen wird und die dem Verbraucher zur Verfügung steht










## Umsetzung in der Praxis: Welche Informationen kann ich einfordern?

- **Mögliche Modelle**



# Umfrage bei Allergikern

## Beurteilung verschiedener Deklarationsmodelle

- Eindeutige Präferenz: Kennzeichnung anhand der Allergenquelle  
z.B. Milch, Ei, Weizen..
- Ebenfalls positiv: Allergenquelle plus Symbol, auch für Kinder gut erkennbar  
z.B. Milch  Ei  Weizen 
- Die Kennzeichnung unbeabsichtigter Kontaminationen wünschen sich 80%
- Codierte Allergenhinweise mittels Abkürzungen finden keine Zustimmung  
z.B. Buchstaben oder A-Nummern

## Deklaration bei loser Ware - Theke

### Welche Informationen kann ich einfordern?

Im Lebensmittelgeschäft

z.B. Bäcker, Metzger, Supermarkt mit Frischetheke



# Deklaration bei loser Ware - Theke

- Schild am / in der Nähe des Lebensmittels

z.B. Bäckerei



**Dreikornbrot** enthält  
59,5% Weizen, 33,1% Roggen, 5,5% Hafer, 1,9% Dinkel  
Milch, Lupine



500g **1,90 €**  
3,80 € je 1kg



**100% Roggenbrot** enthält  
100,0% Roggen



600g **2,30 €**  
3,83 € je 1kg



**Dinkel-Vollkornbrot** enthält  
100,0% Dinkel



500g **2,80 €**  
5,60 € je 1kg



## Deklaration bei loser Ware - Theke

- Schild am / in der Nähe des Lebensmittels



# Deklaration bei loser Ware – Frühstücksbuffet

- Auflistung der Lebensmittel mit Allergenen beim Frühstücksbuffet



## Frühstücksbuffet

### Brot/Brötchen

**Vollkornbrötchen** enthält: Weizen, Roggen

**Knäckebrot** enthält: Weizen, Sesam

### Belag

#### **Schinken**

**Gouda** enthält: Milch

**Frischkäse** enthält: Milch

### Gemüse/Obst

#### **Möhren**

#### **Paprika**

#### **Tomaten**

**Saure Gurken** enthält: Senf

#### **Äpfel**

#### **Mandarinen**

### Müsli

**Haferflocken** enthält: Hafer

**Milch** enthält: Milch

**Joghurt** enthält Milch

**Nussmischung:** enthält Haselnüsse, Walnüsse



## Deklaration bei loser Ware - Theke

- Schild nicht am / in der Nähe des Lebensmittels



Deutlicher Hinweis, wo die Information zu finden ist, beim LM oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar.



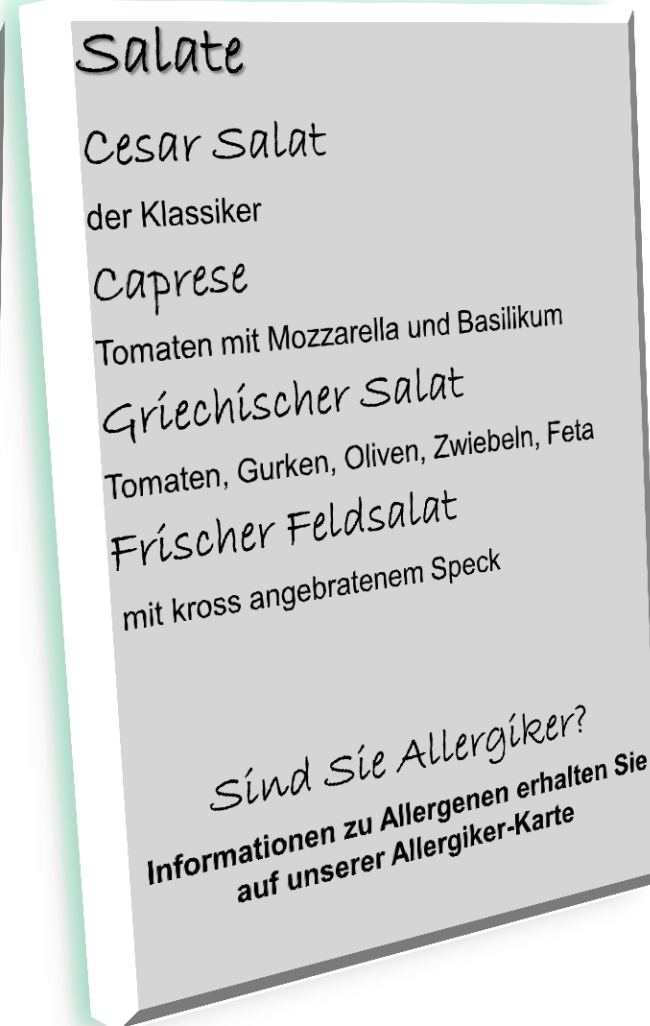


# Deklaration bei loser Ware - Restaurant

## Welche Informationen kann ich einfordern? Im Restaurant



# Speisekarte – Hinweis auf Allergiker-Karte



# Speisekarte für Allergiker

## Speisekarte für Allergiker

### Suppen

#### Ministrone

enthält: Sellerie, Weizen

#### Französische Zwiebelsuppe

enthält: Weizen, Milch

#### Boullabaisse

enthält: Fisch, Krebstiere, Sellerie

#### Spargelcremesuppe

enthält: Milch, Weizen, Ei

#### Tom Yam

enthält: Fisch, Sesam

### Salate

#### Cesar Salat

enthält: Weizen, Milch, Ei, Fisch

Dressing enthält: Senf

#### Caprese

enthält: Milch

Dressing enthält: -

#### Griechischer Salat

enthält: Milch

Dressing enthält: -

#### Frischer Feldsalat

enthält: -

Dressing enthält: Senf

Gibt es keine entsprechende Speisekarte, muss ein deutlicher Hinweis im Restaurant darauf aufmerksam machen, wo die Information zu finden ist oder wer Ansprechpartner/in ist.



## Deklaration bei loser Ware - Theke

**Welche Informationen kann ich einfordern?**  
in der Gemeinschaftsverpflegung  
z.B. Kantine, Schulmensa, Essen im Kindergarten



# Beispiel1: Deklaration auf Speiseplan – bevorzugte Variante


























## Wochenspeiseplan mit Codierung – sinnvolle Lösung

Allergenkennzeichnung mit Klarnamen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<i>Knäckebrot mit Pflaumenmus</i> enthält: Weizen, Sesam	<i>Müsli mit frischen Früchten</i> enthält: Hafer, Sulfid, Milch	<i>Vollkorntoast mit Schinken und Käse</i> enthält: Weizen, Milch	<i>Cornflakes mit Milch</i> enthält: Gerste, Milch	<i>Milchbrötchen mit Nutella</i> enthält: Weizen, Milch, Haselnüsse, Soja
Mittag	<i>Vegetarische China-Pfanne mit Reis</i> enthält: Soja, Senf	<i>Hähnchengeschnetzeltes Brokkoli und Kartoffeln</i> enthält: Milch	<i>Milchreis mit Apfelmus</i> enthält: Milch	<i>Spaghetti mit Pesto und Tomatensalat</i> enthält: Weizen, Ei, Milch, Kaschunüsse	<i>Fischstäbchen mit Kräuter-Soße und Kartoffelsalat</i> enthält: Fisch, Weizen, Sellerie, Milch, Ei, Senf
Dessert	<i>Erdbeerquark</i> enthält: Milch	<i>Obstsalat</i> enthält: -	-	<i>Vanillepudding mit Fruchtsoße</i> enthält: Milch, Soja	<i>Mandarinenkompott</i> enthält: -
Snack	<i>Warme Würstchen mit Vollkornbrot</i> enthält: Milch, Weizen	<i>Roggenbrot mit Kräuterquark</i> enthält: Roggen, Milch	<i>Waffeln mit Kirschen</i> enthält: Weizen, Ei	<i>Laugengebäck mit Avocado-Dip</i> enthält: Weizen	<i>Selbstgemachte Haferkekse</i> enthält: Hafer, Mandeln

*Zu allen drei Mahlzeiten reichen wir immer Gemüse-Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Tomate) und/oder frisches Obst (Apfel, Birne, Banane, Mandarine Kiwi)*

# Beispiel: Deklaration auf Speiseplan – mit Namen & Symbolen

Menü A		Menü B	
<b>Mo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gekochte Eier </li> <li>•Grüne Soße (enthält: Milch) </li> <li>•Salzkartoffeln</li> <li>•Frischobst</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Penne (enthält: Weizen) </li> <li>•Bolognese </li> <li>•Italienischer Salat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>•Frischobst</li> </ul>
<b>Di</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gebackener Feta (enthält: Weizen, Ei, Milch)   </li> <li>•Tzaziki (enthält: Milch) </li> <li>•Bauernsalat (enthält: Senf) </li> <li>•Apfelcreme (enthält: Milch) </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hähnchenschenkel </li> <li>•Tomatenreis</li> <li>•Gemischter Salat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>• Apfelcreme (enthält: Milch) </li> </ul>
<b>Mi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Überbackener Blumenkohl (enthält: Milch) </li> <li>•Bechamelsoße (enthält: Milch) </li> <li>•Salzkartoffeln </li> <li>•Blattsalat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>•Vanillepudding 1 (enthält: Milch) </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ungarisches Paprikagulasch  (enthält: Weizen) </li> <li>•Butternudeln (enthält: Weizen) </li> <li>•Blattsalat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>•Vanillepudding 1 (enthält: Milch) </li> </ul>
<b>Do</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Fussili al Forno- mit Käse überbackene Nudeln (enthält: Weizen, Milch)  </li> <li>•Gemischter Salat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>•Panna cotta mit Fruchtsoße (enthält: Milch) </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Backfisch  (enthält: Weizen, Seelachs)  </li> <li>•Kartoffelsalat (enthält: Milch, Senf)  </li> <li>•Panna cotta mit Fruchtsoße (enthält: Milch) </li> </ul>
<b>Fr</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Linseneintopf (enthält: Sellerie) </li> <li>•Brötchen (enthält: Weizen, Roggen) </li> <li>•Muffin (enthält: Weizen, Milch, Ei)   </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Kartoffeleintopf mit gebratenen Fleischkäsewürfeln  2 (enthält: Sellerie) </li> <li>•Brötchen (enthält: Weizen, Roggen) </li> <li>•Muffin (enthält: Weizen, Milch, Ei)   </li> </ul>

## Sinnvoll:

Zuordnung der Allergene zu den einzelnen Komponenten, so dass diese evtl. ausgetauscht oder weggelassen werden können.

# ◀ Allergenkennzeichnung / Verwendung codierter Fußnoten ▶

## Empfehlungen des DAAB

- Eindeutige Codierung mit Buchstaben, ⇒ um Verwechslung auszuschließen
  - a) Beim Allergiker – besserer Wiedererkennungswert
  - b) Beim Ersteller der Speisekarte – geringere Fehlerquelle
- Abgrenzung von Zusatzstoffen
  - ⇒ Allergieauslöser sind wertvolle Inhaltsstoffe, ohne die eine Küche nicht auskommt
  - ⇒ Es handelt sich um gesundheitsrelevante Information
- Ordnen Sie die Codierung der jeweiligen Menükomponente zu
  - ⇒ so kann der Allergiker ggf. einzelne Komponenten austauschen



# Allergenkennzeichnung / Verwendung codierter Fußnoten

## Codierung für sinnvoll gestaltete Fußnoten

### Empfehlung des DAAB

Buchstaben als Codierung für Allergeninformation mittels Fußnoten, die einen Bezug zum Allergieauslöser haben

#### **Glutenhaltiges Getreide**

Wz – Weizen

Ro – Roggen

Ge – Gerste

Hf - Hafer

K – Krebstiere

Ei – Eier

F – Fische

Er – Erdnüsse

So – Sojabohnen

M – Milch

#### **Schalenfrüchte / Nüsse**

Hs – Haselnuss

Man – Mandel

Wa – Walnuss

Pa – Paranuss

Pe – Pekannuss

Pi – Pistazie

Ka – Kashunuss

Mak - Makadamianuss

Se – Sellerie

Sen – Senf

Ses – Sesam

Su – Schwefel / Sulfid

L – Lupine

W – Weichtiere

# Beispiel: Deklaration auf Speiseplan – sinnvolle Variante

## Wochenspeiseplan mit Codierung – Beispiel für sinnvoll gestaltete Fußnotenlösung

Allergenkennzeichnung durch Buchstaben mit Abkürzungen

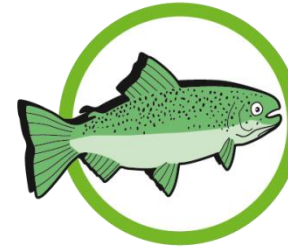
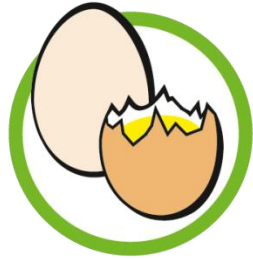
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück</b>	<i>Knäckebrot mit Pflaumenmus</i> enthält: Wz, Ses	<i>Müsli mit frischen Früchten</i> enthält: Hf, Su, M	<i>Vollkorntoast mit Schinken u. Käse</i> enthält: Wz, M	<i>Cornflakes mit Milch</i> enthält: Ge, M	<i>Milchbrötchen mit Nutella</i> enthält: Wz, M, Hs, So
<b>Mittag</b>	<i>Vegetarische China-Pfanne mit Reis</i> enthält: So, Sen	<i>Hähnchengeschnetzeltes Brokkoli und Kartoffeln</i> enthält: M	<i>Milchreis mit Apfelmus</i> enthält: M	<i>Spaghetti mit Pesto und Tomatensalat</i> enthält: Wz, Ei, M, Ka	<i>Fischstäbchen mit Kräuter- soße und Kartoffelsalat</i> enthält: F, Wz, Sel, M, Ei, Sen
<b>Dessert</b>	<i>Erdbeerquark</i> enthält: M	<i>Obstsalat</i> enthält: -	-	<i>Vanillepudding mit Fruchtsoße</i> enthält: M, So	<i>Mandarinenkompott</i> enthält: -
<b>Snack</b>	<i>Warme Würstchen mit Vollkornbrot</i> enthält: M, Wz	<i>Roggenbrot mit Kräuterquark</i> enthält: Ro, M	<i>Waffeln mit Kirschen</i> enthält: Wz, Ei	<i>Laugengebäck mit Avocado-Dip</i> enthält: Wz	<i>Selbstgemachte Haferkekse</i> enthält: Hf, Man

**Zu allen drei Mahlzeiten reichen wir immer Gemüse-Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Tomate) und/oder frisches Obst (Apfel, Birne, Banane, Mandarine Kiwi)**



# Allergenkennzeichnung / Verwendung von Symbolen

Symbole als visuelle und kinderfreundliche Ergänzung – nur in Verbindung mit erläuterndem Text



[www.allergen-symbolic.de](http://www.allergen-symbolic.de) (kostenlos herunterzuladen)



## Deklaration bei loser Ware - Theke

**Auf was müssen LM-Unternehmer zusätzlich achten?**  
Mit der Deklaration alleine ist es nicht getan!



# Allergenmanagement in der Küche



## Einkauf, Rezepturen

- **Zutatenverzeichnisse** verpackter Waren analysieren
- **Produktspezifikationen** bei loser Ware, z.B. Backwaren aus Bäckerei oder Wurstwaren aus Metzgerei anfragen
- ⇒ **Übersichtstabellen** über alle LM und die darin enthaltenen Allergene erstellen
- Vorhandene Rezepte ergänzen bzw. neue Rezepte erstellen und die darin enthaltenen Allergene kennzeichnen. Nur nach **standardisierten**, schriftlich festgehaltenen **Rezepturen** zubereiten
- Bei **Abänderungen** muss eine Kennzeichnung und Deklaration erfolgen  
...bei abweichenden Allergeninformationen  
z.B. bei tagesaktuellen Produkten, Austausch von Rohstoffen, Zutaten

## Zubereitung, Lagerung, Personal, Dokumentation

- Auf eine **räumliche oder zeitlich getrennte Zubereitung** von allergenhaltigen und allergenfreien Speisen achten  
⇒ Kreuzkontaminationen vermeiden
- **Kontaktminimierung** von Mehl (enthält leicht übertragbare Allergene) mit Arbeitsgeräten, Geschirr, anderen LM
- Alle Mitarbeiter/innen für das Thema sensibilisieren und schulen
- Nur **verlässliche Informationen** an Mitarbeiter/innen, Essensteilnehmer/innen, Eltern, pädagogische Fachkräfte weitergeben
- Bei Rezepturänderung oder Zutatenwechsel sofortige und umfängliche Information
- Nur **schriftliche Regeln und Aufzeichnungen** sind nachvollziehbar und gelten als Beweis für die erfüllte Sorgfaltspflicht

# Ausgabe, Vorbereitung auf Notfallsituation

- Mögliche Fehlerquellen bei der Ausgabe ausschließen, z.B. Verwechslung oder Verunreinigung von Speisen mit entsprechenden Allergenen
- Auf Notfallsituation vorbereitet sein



## Anaphylaxie-Notfallplan

**Erste Hilfe bei beginnender Reaktion**

**Anzeichen**

- Jucken an Handflächen, Fußsohlen, im Genitabereich
- Kratzen im Hals
- Schwellung von Lippen, Gesicht
- Hautrötung
- Quaddeln, Nesselausschlag
- Übelkeit, Erbrechen
- Unbestimmtes Angstgefühl

**Handlungsmaßnahme**

1. Notarzt verständigen: **112**
2. Antihistaminikum und Kortison verabreichen

Name des Antihistaminikums und Menge eintragen \_\_\_\_\_

Name des Kortisons und Menge eintragen \_\_\_\_\_

3. Fastjekt® bereit halten

**Auf weitere Anaphylaxie-Anzeichen hin beobachten**

**Erste Hilfe bei schwerer Reaktion**

**Anzeichen**

- Plötzliche Heiserkeit
- Pfeifende Atmung
- Gleichzeitiges Auftreten von zwei oder mehr Symptomen an verschiedenen Organen (z. B. Bauchkrämpfe und Quaddeln)
- Atemnot
- Bewusstlosigkeit
- Jede Reaktion nach \_\_\_\_\_ (z. B. Verzehr von Erdnüssen, Wespenstich etc.)

**Handlungsmaßnahme**

1. Fastjekt® in den seitlichen Oberschenkelmuskulatur injizieren (s. Abb.)
2. Patientenlagerung bei Atemnot: hinstetzen bei Kreislaufbeschwerden: hinlegen
3. Bei Atemnot zusätzlich Spray anwenden - stabile Seitenlage wiederholen

Name des Sprays eintragen \_\_\_\_\_

4. Notarzt verständigen: **112**
5. Zusätzlich Antihistaminikum und Kortison geben (s.o.)

Dieser Plan wird herausgegeben von \_\_\_\_\_

Stand 6/2008

Logos: dws, DGAKI, Pina



**Es gibt erste Schritte zur Umsetzung der LMIV!**

### **Die Hürden**

**– sowohl für die Tischgäste als auch für die Lebensmittelunternehmer – sind hoch und nicht einfach zu nehmen**



**Wir brauchen noch viel Geduld!**



# Das Ziel: Glückliche und gesunde Tischgäste – zufriedene Anbieter & Köchinnen

**Fragen Sie nach!**

