



# Die neue Lebensmittelinformationsverordnung – Allergenkennzeichnung



# Gliederung

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



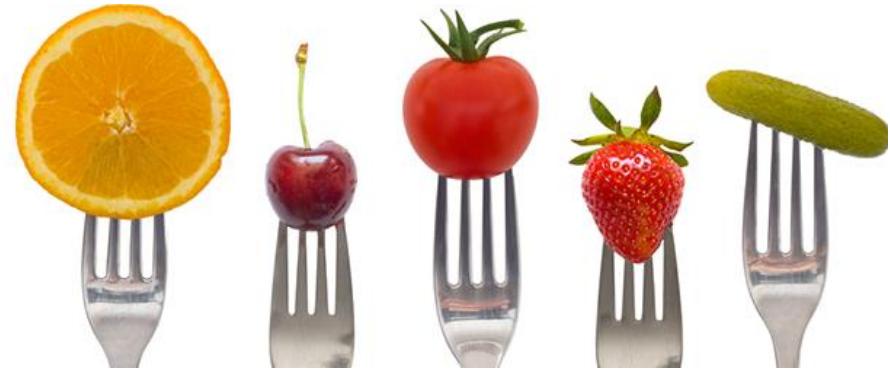
# Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel

## Auslöser – Vorkommen – Beschwerden

	Lebensmittelallergie	Zöliakie/ Sprue	Laktose-Intoleranz
<b>Verbreitung</b>	1 – 2,4 % Erwachsene 4 – 7 % Kinder	0,5 % der Bevölkerung	15 – 20% der Bevölkerung
<b>Auslöser</b>	Verschiedene Proteine	Gluten	Milchzucker
<b>Menge des Auslösers</b>	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>
<b>Vorkommen</b>	Verschieden je nach Allergieauslöser	Weizen (inkl. Dinkel + Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, z.T. Hafer und daraus hergestellte Produkte	Milch- und Milchprodukte*, Fertiggerichte, Wurst  <b>*Fermentierte Milchprodukte (Joghurt/ Hartkäse) werden häufig vertragen</b>
<b>Beschwerden</b>	<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
<b>Akut lebensbedrohlich</b>	Ja	Nein	Nein

# Therapie bei Allergien oder Unverträglichkeiten

- Die einzige 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

# Grundsatz

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 zurückgeföhrte Erzeugnisse zu berechnen sind



13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse



14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus)



Hervorhebung durch:

**Fett gedruckt** / Unterstrichen / **farblich abgesetzt**

Super  
**Dickmann's**<sup>®</sup>



4 035800 407007

**Schokoladen-Schaumküsse**

© Zutaten: Glukose-Fruktose-Sirup, Schokolade 24% (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, magerer Kakao, **Vollmilchpulver**, Emulgator Lecithine (**Soja**), Vanilleextrakt), Waffel (**Weizenmehl**, Zucker, **Sahne**pulver, Palmfett, Emulgator Lecithine (**Soja**), natürliches Aroma, Backtriebmittel Natriumhydrogen-carbonat, Salz), Feuchthaltemittel Sorbitsirup, **Hühnerei-Trockeneiweiß**\*, natürliches Aroma.

\*aus Bodenhaltung

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

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 g	Pro Stück		%**
		28 g	104 kcal	
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)



€ 250 g = 9 Stück

AUGUST STORCK KG  
Waldstraße 27  
D-13403 Berlin  
[www.storck.com](http://www.storck.com)  
[www.dickmanns.de](http://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



© Art3D - Fotolia.com

#54305633



## 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 - Kladde

- Beispiel für Darstellung der Allergeninformation: Tabelle

## Übersicht über Allergieauslöser

Aus  
„Unsere  
Wurst“  
Kladde der  
Fleischer



# Deklaration bei loser Ware - Kladde



Speise / Rezept	Glutenhaltiges Getreide <u>namentlich</u>					Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Sojabohne	Milch / Lactose	Schalenfrüchte <u>namentlich</u>					Sellerie	Senf	Sesam	*Schwefeldioxid/Sulfit	Lupinen	Weichtiere			
	Weizen	Roggen	Hafer	Gerste	Kamut							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunss	Pecannuss	Paranuss	Pistazie	Macadamia						
A: Milchbrötchen	x									x															
B: Milchbrötchen	x									x	x														

A: Lt. LMIV ausreichend

B: Empfehlung DAAB



# Deklaration bei loser Ware - Restaurant



## Welche Informationen kann ich einfordern?

Im Restaurant



# Speisekarte – Hinweis auf Allergiker-Karte

## Speisekarte

### Suppen

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken

Bouillabaisse

Französischer Fischeintopf

Spargelcremesuppe

Hessische Art

Tom Yam

Thailändische sauer scharfe Suppe mit Fisch

### Salate

Cesar Salat

der Klassiker

Caprese

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Salat

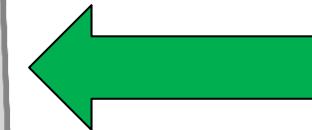
Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta

Frischer Feldsalat

mit kross angebratenem Speck

Sind Sie Allergiker?

Informationen zu Allergenen erhalten Sie  
auf unserer 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	<b>Knäckebrot mit Pflaumenmus</b> enthält: Weizen, Sesam	<b>Müsli mit frischen Früchten</b> enthält: Hafer, Sulfit, Milch	<b>Vollkorntoast mit Schinken und Käse</b> enthält: Weizen, Milch	<b>Cornflakes mit Milch</b> enthält: Gerste, Milch	<b>Milchbrötchen mit Nutella</b> enthält: Weizen, Milch, Haselnüsse, Soja
Mittag	<b>Vegetarische China-Pfanne mit Reis</b> enthält: Soja, Senf	<b>Hähnchengeschnetzeltes Brokkoli und Kartoffeln</b> enthält: Milch	<b>Milchreis mit Apfelmus</b> enthält: Milch	<b>Spaghetti mit Pesto und Tomatensalat</b> enthält: Weizen, Ei, Milch Kaschunüsse	<b>Fischstäbchen mit Kräutersoße und Kartoffelsalat</b> enthält: Fisch, Weizen, Sellerie, Milch, Ei, Senf
Dessert	<b>Erdbeerquark</b> enthält: Milch	<b>Obstsalat</b> enthält: -	-	<b>Vanillepudding mit Fruchtsoße</b> enthält: Milch, Soja	<b>Mandarinenkompott</b> enthält: -
Snack	<b>Warme Würstchen mit Vollkornbrot</b> enthält: Milch, Weizen	<b>Roggenbrot mit Kräuterquark</b> enthält: Roggen, Milch	<b>Waffeln mit Kirschen</b> enthält: Weizen, Ei	<b>Laugengebäck mit Avocado-Dip</b> enthält: Weizen	<b>Selbstgemachte Haferkekse</b> 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	
Mo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gekochte Eier</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penne (enthält: Weizen)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüne Soße (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolognese</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salzkartoffeln</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italienischer Salat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frischobst</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frischobst</li> </ul>	
Di	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebackener Feta (enthält: Weizen, Ei, Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchenschenkel</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tzaziki (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatenreis</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bauernsalat (enthält: Senf)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemischter Salat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelcreme (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelcreme (enthält: Milch)</li> </ul>	
Mi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überbackener Blumenkohl (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ungarisches Paprikagulasch</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bechamelloße (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butternudeln (enthält: Weizen)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salzkartoffeln</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blattsalat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blattsalat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanillepudding 1 (enthält: Milch)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanillepudding 1 (enthält: Milch)</li> </ul>			
Do	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fussili al Forno- mit Käse überbackene Nudeln (enthält: Weizen, Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backfisch  (enthält: Weizen, Seelachs)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemischter Salat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelsalat (enthält: Milch, Senf)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna cotta mit Fruchtsoße (enthält: Milch)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna cotta mit Fruchtsoße (enthält: Milch)</li> </ul>	
Fr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linseneintopf (enthält: Sellerie)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffeleintopf mit gebratenen Fleischkäsewürfeln 2 (enthält: Sellerie)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brötchen (enthält: Weizen, Roggen)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brötchen (enthält: Weizen, Roggen)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muffin (enthält: Weizen, Milch, Ei)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <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,  $\Rightarrow$  um Verwechslung auszuschließen
  - a) Beim Allergiker – besserer Wiedererkennungswert
  - b) Beim Ersteller der Speisekarte – geringere Fehlerquelle
- Abgrenzung von Zusatzstoffen
  - $\Rightarrow$  Allergieauslöser sind wertvolle Inhaltsstoffe, ohne die eine Küche nicht auskommt
  - $\Rightarrow$  Es handelt sich um gesundheitsrelevante Information
- Ordnen Sie die Codierung der jeweiligen Menükomponente zu
  - $\Rightarrow$  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

<b>Glutenhaltiges Getreide</b>		<b>Schalenfrüchte / Nüsse</b>	
Wz – Weizen	K – Krebstiere	Hs – Haselnuss	Se – Sellerie
Ro – Roggen	Ei – Eier	Man – Mandel	Sen – Senf
Ge – Gerste	F – Fische	Wa – Walnuss	Ses – Sesam
Hf - Hafer	Er – Erdnüsse	Pa – Paranuss	Su – Schwefel / Sulfid
	So – Sojabohnen	Pe – Pekannuss	L – Lupine
	M – Milch	Pi – Pistazie	W – Weichtiere
		Ka – Kashunuss	
		Mak - Makadamianuss	

# Beispiel: Deklaration auf Speiseplan – sinnvolle Variante

## Wochenspeiseplan mit Codierung – Beispiel für sinnvoll gestaltete Fußnotenlösung

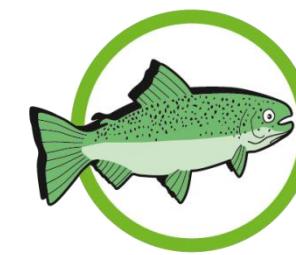
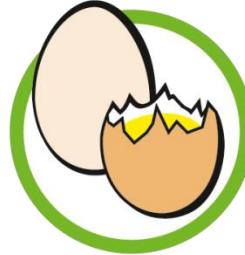
Allergenkennzeichnung durch Buchstaben mit Abkürzungen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	<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
Mittag	<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 Kräutersoße und Kartoffelsalat</i> enthält: F, Wz, Sel, M, Ei, Sen
Dessert	<i>Erdbeerquark</i> enthält: M	<i>Obstsalat</i> enthält: -	-	<i>Vanillepudding mit Fruchtsoße</i> enthält: M, So	<i>Mandarinenkompott</i> enthält: -
Snack	<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 Genitalbereich
- Kratzen im Hals
- Schwellung von Lippen, Gesicht
- Hautrötung
- Quaddeln, Nesselausschlag
- Übelkeit, Erbrechen
- Unbestimmtes Angstgefühl

**Handlungsmaßnahme**

- Notarzt verständigen: **112**
- Antihistaminum und Kortison verabreichen

**Im Notfall bitte verständigen:**

1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_

**Plan ausgestellt von**

Arzt \_\_\_\_\_  
 Datum \_\_\_\_\_  
 Unterschrift \_\_\_\_\_

**Anwendung Fastjet<sup>®</sup> Fastjet<sup>®</sup> Junior**

Fastjet mit der Hand umfassen, grüne Schutzkappe abziehen  
 Schwarze Spitze des Auswurfsinjektors auf die Außenmaus setzen  
 Fastjet an das Bein drücken, bis dieser automatisch aussetzt, 10 Sekunden gedrückt halten  
 Nach Entfernen des Auswurfsinjektors müssen das Anschlussschleife 10 Sekunden rutschen

**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**

- Fastjet in den seitlichen Oberschenkelmuskel injizieren (s. Abb.)
- Patientenlagerung bei Atemnot: hinsetzen bei Kreislaufbeschwerden: hinlegen bei Bewusstlosigkeit: stabile Seitenlage
- Bei Atemnot zusätzlich Spray anwenden - 2 Hälften, ggf. kurzfristig wiederholen
- Notarzt verständigen: **112**
- Zusätzlich Antihistaminum und Kortison geben (s.o.)

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

Stand 6/2008

dnb DGAKI QM 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!

