

# 01 Die Rohstoffe

## 1.17 Allergene

Ein Allergen ist eine Lebensmittelverbindung, die bei manchen Menschen eine allergische Reaktion oder Unverträglichkeit hervorrufen kann. Lebensmittelunverträglichkeiten sind als entzündliche Verdauungsreaktionen aufgrund einer schlechten Aufnahme bestimmter Nahrungsmittel definiert. Sie unterscheiden sich von einer echten Nahrungsmittelallergie, die manchmal ähnliche Symptome hervorruft, bei der aber das Immunsystem und die Antikörper die allergischen Reaktionen verursachen. Die Abwehrreaktionen sind vielfältig: Kribbeln und Anschwellen der Lippen und des Mundes, Atemprobleme, Asthma, Ekzeme usw. bis hin zu anaphylaktischen Reaktionen, die zum Tod führen können. Es ist sehr wichtig, dass der Verbraucher ordnungsgemäß über das Vorhandensein von Lebensmittelallergenen in den verzehrten Produkten informiert wird.

Die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011** über die Information der Verbraucher, auch INCO genannt, sieht vor, dass die 14 meldepflichtigen Allergene in Lebensmitteln deutlich angegeben werden müssen, unabhängig davon ob es sich um verpackte oder nicht verpackte Lebensmittel handelt (Kantinen, Restaurants und Catering, zum Beispiel); (siehe: «Werkzeugkasten» und «Kennzeichnung»).

**Ziel** dieser Verordnung ist es, das Allergierisiko für die Verbraucher zu kontrollieren:

- durch die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Allergene enthalten, und die Möglichkeit, Verbraucheranfragen zum Vorhandensein von Allergenen zu beantworten;
- indem Verbraucher in die Lage versetzt werden, Lebensmittel bewusst zu wählen;
- allergische Reaktionen sollen vermieden werden.

Von der Annahme der Lebensmittel bis zur Bedienung des Kunden – der Umgang mit Allergenen kann alle Tätigkeiten im Lebensmittelbereich betreffen.

Die 14 meldepflichtigen Lebensmittelallergene sind:

Allergen	Allergen
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und glutenhaltige Getreideerzeugnisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose;</li> <li>b) Maltodextrinen auf Weizenbasis;</li> <li>c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;</li> <li>d) Getreide, das zur Herstellung von alkoholischen Destillaten verwendet wird, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für destillierte Getränke und andere alkoholische Getränke.</li> </ul>
Schalentiere und Schalentiererzeugnisse	-
Eier und Eiprodukte	-
Fisch und Fischprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird;</li> <li>b) Fischgelatine oder Hausenblase, das als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.</li> </ul>
Erdnüsse und Erdnussprodukte	-
Sojabohnen und Sojaprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;</li> <li>b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherylacetat und natürliches D-alpha-Tocopherylsuccinat aus Soja;</li> <li>c) phytosterine und Phytosterinester aus pflanzlichen Sojabohnenölen;</li> <li>d) Pflanzenstanoolester, hergestellt aus Sterolen, die aus pflanzlichen Sojabohnenölen gewonnen werden.</li> </ul>
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Molke, die für die Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, verwendet wird;</li> <li>b) Lactitol</li> </ul>
Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamia-Nüsse, Queensland-Nüsse und Produkte aus diesen Früchten	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Schalenfrüchte, die zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen zur Herstellung von destillierten Getränken und anderen alkoholhaltigen Getränken verwendet werden.</li> </ul>
Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite	-
Lupine und Lupinenprodukte	-
Mollusken und Molluskenprodukte	-

Das Vorhandensein von Sulfiten in einem Lebensmittel muss ab 10 mg/l oder 10 mg/kg deutlich angegeben werden, unabhängig davon, ob Sulfite als Konservierungsmittel (E220-E228) zugesetzt wurden oder von Natur aus im Erzeugnis vorhanden sind.

Darüber hinaus können Lebensmittel mit „glutenfrei“ oder „sehr glutenarm“ etikettiert werden, wenn ihr jeweiliger Kleberanteil 20 bzw. 100 ppm (mg/kg) nicht überschreitet.

Der Begriff „laktosefrei“ darf für Säuglingsnahrung verwendet werden, wenn der Laktosegehalt 2,5 mg/100 kJ oder 10 mg/100 kcal nicht übersteigt.

Diese Höchstwerte können nicht garantieren, dass empfindliche Personen keine Symptome entwickeln, sie bieten jedoch einen besseren Schutz für den Verbraucher.

#### **Kreuzkontamination:**

Eine Kreuzkontamination liegt vor, wenn eine allergene Zutat auf ein Lebensmittel übertragen wird, das sie ursprünglich nicht enthielt (z. B. durch Übertragung von einem Lebensmittel auf ein anderes oder durch Kontakt mit „kontaminiertem“ Material). So ist es möglich, dass einige Allergene, die nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt sind, zufällig in Lebensmitteln vorkommen. Das Vorhandensein des Allergens resultiert dann aus einer **Kreuzkontamination** während des eigenen Produktionsprozesses oder beim Rohstofflieferanten. Gerade dieses zufällige Vorhandensein von Allergenen macht ein angemessenes Allergenmanagement komplexer. Der Unternehmer muss seine Risikomanagement-Politik in Bezug auf Allergene besonders sorgfältig abwägen. Wenn die technischen Datenblätter der Rohstofflieferanten keine allergenen Zutaten erwähnen, aber es zu einer Kreuzkontamination mit Allergenen kommt, ist eine Risikoabschätzung notwendig, um zu entscheiden, ob auf dem Endprodukt eine Warnhinweis auf das Vorhandensein von Allergenen angebracht werden sollte.

#### **Handhabung von Lebensmittelallergenen in der Praxis:**

- Verwenden Sie ordnungsgemäß gereinigtes Geschirr und Besteck;
- zum Servieren separate Löffel/Schaumkellen verwenden;
- vorsichtig mit volatilen Zutaten (Mehl usw.) umgehen und die Behälter nach Gebrauch gut verschließen;
- gründliche Reinigung der Arbeitsbereiche, der (vorzugsweise glatten) Arbeitsflächen sowie der Zubereitungs- und Wartungsbereiche gemäß den Reinigungs- und Wartungsverfahren;
- alle für die Zubereitung, das Kochen und die Lagerung verwendeten Geräte und Ausrüstungen gründlich reinigen;
- regelmäßig die Hände waschen und bei Bedarf neue Handschuhe anziehen, bevor Sie das nächste Gericht

zubereiten;

- Frittieröl nach dem Frittieren von Fisch wechseln (da Konsumenten allergisch auf Fisch reagieren könnten) oder 2 verschiedene Fritteusen verwenden;
- mit Rezeptkarten arbeiten;
- Produktblätter von Rohstofflieferanten anfordern;
- Lebensmittel, die in Kühleinrichtungen bzw. in Trockenlagern hergestellt bzw. gelagert werden besonders sorgsam aufbewahren (Lebensmittelfolien, hermetisch verschlossene Kisten).

#### **Die Bestimmungen dieser Verordnung:**

Die Angabe von Allergenen muss in schriftlicher Form (Digital, Papier, Tabelle) in Sichtweite des Verbrauchers erfolgen. Ist sie nicht sichtbar, ist ein schriftlicher Hinweis unerlässlich.

Wie man auf Allergene hinweist:

- Indem Sie eine Tabelle erstellen, in der die Allergene und die Produkte, die Sie Ihren Kunden anbieten, aufgeführt sind (Link zur Tabelle der Handwerkskammer [https://www.cdm.lu/media/55704c673c473\\_tabelleallergieausloser\\_de\\_04.06.2015.pdf](https://www.cdm.lu/media/55704c673c473_tabelleallergieausloser_de_04.06.2015.pdf));
- erstellen Sie eine nummerierte Liste der Allergene und geben Sie sie auf der Speisekarte für jedes Produkt an, begleitet von einer Legende;
- durch die Platzierung der Logos der 14 Allergene, begleitet von einer Legende.

Es steht Ihnen frei, Ihre Methode selbst zu wählen!

Der Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ kann verwendet werden, wenn Sie als Lieferant eine mögliche Kreuzkontamination nicht ausschließen können, auch wenn Sie alle Maßnahmen im Rahmen der guten Hygienepraxis ergreifen. In diesem Fall müssen Sie den Verbraucher auf wirksame Weise warnen.

Achten Sie darauf, das Getreide anzugeben, das für das Vorhandensein von Gluten verantwortlich sein könnte, sowie die Nussorten, falls zutreffend.

**Catering-Buffets:** Die Informationen müssen für jedes einzelne Gericht aufgelistet werden. Es ist daher nicht möglich, auf das Vorhandensein der 14 Allergene in einem Buffet hinzuweisen, ohne jedes Gericht einzeln aufzuführen.

## Außer-Haus-Verkauf

Beim Außer-Haus-Verkauf (z. B. Mittagessen zum Mitnehmen oder Lieferdienste für Mittagessen im Büro) von losen Lebensmitteln müssen dem Verbraucher **vor Kaufabschluss** Informationen über Allergene zur Verfügung gestellt werden. Außerdem müssen die Informationen über Allergene dem Verbraucher zum Zeitpunkt der Lieferung ebenfalls kommuniziert werden.

Bei abgepackten Lebensmitteln müssen die vorgeschriebenen Angaben auf dem Produktetikett in deutscher, französischer oder luxemburgischer Sprache angegeben werden.

Für nicht abgepackte Lebensmittel gilt die großherzogliche Verordnung vom 25. August 2015 (règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot).

Links zur Website für Lebensmittelsicherheit über Allergene:

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-lebensmittel/Allergene.html>

Link zum vollständigen Leitfaden für die Lebensmittelkennzeichnung im Großherzogtum Luxemburg:

[https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite\\_food/de/publications/link-list/professional/F-010-06.pdf](https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite_food/de/publications/link-list/professional/F-010-06.pdf)