



Allergene im Offenverkauf

am Beispiel Gastronomie, Bäckerei/Konditorei, Metzgerei

Ein Ratgeber für die Praxis



Allergene im Offenverkauf

am Beispiel Gastronomie, Bäckerei/Konditorei, Metzgerei

Ein Ratgeber zur Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen zur Allergenproblematik in der Praxis

Inhalt

Seite 4	Vorwort
Seite 6	Ratgeber für die Praxis <ul style="list-style-type: none">▪ Die Bedürfnisse der Allergikerinnen und Allergiker▪ Grundsätze und Praxistipps für den Umgang mit der Allergieproblematik
Seite 10	Informationen zum Thema <ul style="list-style-type: none">▪ Was ist eine Nahrungsmittelallergie?▪ Gesetzliche Bestimmungen▪ Forderungen an Gewerbe und Gastronomie aus Sicht des Vollzugs
Seite 15	Checkliste: <ul style="list-style-type: none">▪ Sind wir auf Kundschaft mit Allergien vorbereitet?

Impressum:

1. Auflage: 60000 Exemplare Deutsch
35000 Exemplare Französisch
25000 Exemplare Italienisch

Druck: Egger AG, Frutigen

Fotos: ©neuweiss – visuelle kommunikation, Bea Würgler, Bern

Gestaltung: neuweiss – visuelle kommunikation, Bea Würgler, Bern

Nachbestellungen: bei Ihrem Verband oder bei
aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma, Bern
info@ahaswiss.ch oder über www.ahaswiss.ch



«Unsere Kundinnen und Kunden mit Nahrungsmittelallergien sind dankbar, dass wir mit dem Thema vertraut sind und bewusst damit umgehen.»

Manuela Hänni, Bäckerei Hirschi

Vorwort

In der Schweiz sind rund 300000 Personen von einer Nahrungsmittelallergie betroffen. Bei diesen Menschen können schon kleinste Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln ausreichen, um unter Umständen schwere Reaktionen hervorzurufen. Jedes Jahr kommt es weltweit denn auch zu einigen Dutzend Todesfällen.

Allergikerinnen und Allergiker müssen ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind auf eine absolut zuverlässige Deklaration der Zutaten von vorverpackten Lebensmitteln angewiesen. Ebenso wichtig sind verlässliche Informationen über offen verkaufte Lebensmittel und über Gerichte in Restaurationsbetrieben.

Die Lebensmittelgesetzgebung verlangt vollständige Angaben über Zutaten und Vermischungen. Für offen verkaufte Lebensmittel und vor Ort hergestellte Gerichte kann diese

Forderung erfahrungsgemäss aber nicht immer zuverlässig erfüllt werden. Wie die Bedürfnisse von Allergikerinnen und Allergikern trotzdem berücksichtigt werden können, wurde mit den involvierten Kreisen (Vertretung von Betroffenen, Medizin, Gewerbe, Konsumentenschutzorganisationen, Gesetzgeber, Vollzug) im Herbst 2005 diskutiert.

Entstanden ist eine praxisorientierte Broschüre für Wirte und Gewerbetreibende, welche die Problematik darlegt und auch Empfehlungen enthält, wie Personen, die an Lebensmittelallergien leiden, optimal bedient werden können. Sie soll auch als Leitlinie für den Vollzug des Lebensmittelrechts dienen.

Im Zentrum stehen zwei Grundsätze:

→ DIE KOMMUNIKATION MUSS FUNKTIONIEREN

Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen ihr Anliegen vorbringen, damit der Betrieb auf ihre Bedürfnisse eingehen kann. Innerhalb des Betriebes ist die Verständigung zwischen dem Verkaufspersonal, der Produktion und den Verantwortlichen von grösster Bedeutung.

→ AUSKÜNFTE MÜSSEN IN JEDEM FALL RICHTIG SEIN

Ein allfälliges Eingeständnis des Nichtwissens gegenüber der Kundschaft oder den Gästen ist einer falschen Auskunft in jedem Fall vorzuziehen. Ein «wir wissen es nicht» ist jedoch lediglich akzeptabel, wenn trotz zweckmässiger Bemühungen zur Klärung der Situation keine verlässliche Auskunft möglich ist.

Wir sind überzeugt, dass diese mit vereinten Kräften erarbeitete Broschüre einen Beitrag an eine erhöhte Lebensmittelsicherheit für Personen mit Lebensmittelallergien leisten kann und danken allen Beteiligten für ihre Unterstützung und ihr konstruktives Engagement.

Im Namen der
Arbeitsgruppe Allergene des VKCS
(Verband der Kantonschemiker der Schweiz)

Dr. Rolf Etter, Kantonschemiker Zürich

Ratgeber für die Praxis

Die Bedürfnisse der Allergikerinnen und Allergiker

Personen mit einer Nahrungsmittelallergie kennen die Empfindlichkeit ihres Organismus meist relativ genau. Sie haben aufgrund ihrer täglichen Auseinandersetzung mit der Thematik im Allgemeinen viel Erfahrung im Umgang mit Deklarationen von Lebensmitteln und ein geschärftes Sensorium für mögliche Problemprodukte.

Allergikerinnen und Allergiker sind auf eine zuverlässige und vollständige Deklaration der Zutaten von vorverpackten Lebensmitteln und auf verlässliche Informationen über offen verkaufte Lebensmittel einerseits und Gerichte in Restaurationsbetrieben andererseits angewiesen. Ebenso wichtig ist es für die Betroffenen, über die Möglichkeit von ungewollten Vermischungen informiert zu werden. Diese Informationen müssen im Moment des Kaufentscheidens oder der Auswahl eines Menüs auf Anfrage der Betroffenen im Restaurant verfügbar sein.

Die enthaltenen Mengen von Allergenen sind aus Sicht der Allergikerinnen und Allergiker meist von zweitrangiger Bedeutung: Im konkreten Fall wird eine sensibilisierte Person auf ein Lebensmittel verzichten, das entsprechende allergene Zutaten oder unbeabsichtigte Vermischungen enthält oder enthalten könnte.

Ganz klar im Zentrum steht für die Allergikerinnen und Allergiker die Verlässlichkeit der Information. Sie müssen sich bei vorverpackten, offen verkauften und auch im Restaurant angebotenen Produkten und Speisen darauf verlassen können, dass keine nicht deklarierten Zutaten enthalten und keine nicht erwähnten unbeabsichtigten Vermischungen über 1 g/kg zu erwarten sind. Die Einhaltung dieses Wertes gewährleistet, dass die überwiegende Mehrheit der Betroffenen beim Konsum keine allergischen Reaktionen erleidet, bringt indes den empfindlichsten Personen keine absolute Sicherheit. Wichtig ist grundsätzlich: Ein allfälliges Eingeständnis des Nichtwissens gegenüber den Kunden oder Gästen ist für beide Seiten zwar nicht optimal, einer falschen Auskunft aber in jedem Fall vorzuziehen. Ein «wir wissen es nicht» ist akzeptabel, wenn eine verlässliche Aussage trotz aller Bemühungen nicht möglich ist, darf jedoch nicht aus Gleichgültigkeit oder Bequemlichkeit als Standardaussage missbraucht werden, um sich der gesetzlich verankerten Verantwortung zu entziehen.



**«Ob Nuss, Ei oder Milch...,
Kenntnisse über mögliche
Allergene in Nahrungsmitteln sind
ein Muss in unserer Ausbildung.»**

Corina Caminada, Confiserie Tschirren

«Unser Beruf setzt Kreativität voraus, was nicht heisst, dass wir die Lebensmittelverordnung aus den Augen verlieren dürfen.

Klare Informationen helfen deshalb weiter.»

Nicolas Mumenthaler, Bäckerei-Konditorei Mödinger



Grundsätze und Praxistipps für den Umgang mit der Allergieproblematik

1 Einkauf und Lagerung

Wir sichern durch einen strukturierten Einkauf (Produkte mit bekannter Zusammensetzung) und eine konsequente Lagerübersicht die Verfügbarkeit wichtiger Informationen. Bei der Verwendung von Convenienceprodukten orientieren wir uns strikt an der Deklaration der Zutaten auf dem Etikett.

→ TIPPS

Wir kaufen Produkte mit bekannter Zusammensetzung ein.

Wir verpflichten den Lieferanten, uns auch im Offeneinkauf insbesondere über rezepturgemäss enthaltene Allergene respektive über allfällige Änderungen an der Rezeptur zu informieren.

Wir haben immer ein Referenzprodukt an Lager oder bewahren entsprechende Produkteinformationen auf.

2 Zubereitung und Produktion

Durch klare Rezepturvorgaben und das konsequente Anwenden dieser Rezepturen vermeiden wir ein unbeabsichtigtes Vermischen von Zutaten, damit wir später wahrheitsgetreu Auskunft geben können.

→ TIPPS

Wir arbeiten nur mit Convenienceprodukten (u. a. Mischgewürzen), deren Zusammensetzung uns bekannt ist und regelmässig überprüft wird.

Beim Planen und Empfehlen von speziellen Speisen für Allergikerinnen und Allergiker muss der Produktionsverantwortliche miteinander bezogen werden.

Wir gestalten die Produktionsabläufe so, dass keine unbeabsichtigten Vermischungen vorkommen.

3 Mitarbeiterinformation und -schulung

Durch die gezielte Information und Schulung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Einkauf, Produktion und Verkauf garantieren wir das Einhalten der Forderungen.

→ TIPPS

Wir bestimmen die Verantwortlichen für Anfragen von Personen mit Allergien.

4 Information der Kundinnen und Kunden

Wir sind uns bewusst, wie wichtig die richtige Auskunft in Bezug auf allergene Inhaltsstoffe für Allergikerinnen und Allergiker ist. Kundenanfragen müssen durch die verantwortliche Person beantwortet werden (z. B. Rückfrage in der Küche oder Produktion).

→ GRUNDSÄTZE

Rezepturen sind dokumentiert und bei Bedarf jederzeit verfügbar.

Bei Rückfragen der Kundinnen und Kunden geben wir in jedem Fall wahrheitsgetreu Auskunft!

Bei Unsicherheiten klären wir die Zusammensetzung seriös ab oder teilen der anfragenden Person offen mit, dass wir ihre Anfrage nicht beantworten können.

Wir vereinbaren Rückfragemöglichkeiten mit unseren Lieferanten.

Alternative Empfehlungen unterbreiten wir im Bewusstsein, dass kleinste Mengen von Allergenen zu einer unerwünschten Reaktion führen können. (Beispiel: Anstelle einer vorfabrizierten Salatsauce empfehlen wir als Variante Sonnenblumenöl, Essig, Salz und Pfeffer.)

Wir vermeiden in jedem Fall falsche Informationen.

5 Verhalten der Kundinnen und Kunden

Um einen zweckmässigen Dialog zu ermöglichen, müssen Allergikerinnen und Allergiker ihre Bedürfnisse gegenüber den Betrieben von sich aus offen legen. Sie stellen in ihrem eigenen Interesse den Verantwortlichen die relevanten Informationen zur Verfügung.

→ TIPPS

Gäste mit Allergien melden ihre Bedürfnisse rechtzeitig an, nach Möglichkeit im Voraus telefonisch.

Sie sollen die Möglichkeit nutzen, gegenüber den Verantwortlichen eigene konkrete Vorschläge für alternative Speisen einzubringen.

Allergikerinnen und Allergiker müssen in ihrem eigenen Interesse ihre Notfallmedikamente auf sich tragen.

Sie lassen sich durch ihre Fachärztin oder ihren Facharzt einen Allergiepass ausstellen.

Informationen zum Thema

Was ist eine Nahrungsmittelallergie?

Rund 8% der Kinder und 4% der Erwachsenen sind in der Schweiz von einer Lebensmittelallergie betroffen. In der Schweiz leben damit rund 300 000 Betroffene. Unter einer Nahrungsmittelallergie wird eine massiv überhöhte Reaktionsbereitschaft des Abwehrsystems verstanden. Diese richtet sich gegen einen an sich unproblematischen Bestandteil (Allergen) eines Lebensmittels und läuft derart heftig ab, dass der Organismus dabei in Mitleidenschaft gezogen wird. Bei Personen mit einer Nahrungsmittelallergie reichen schon kleinste Mengen (im Bereich von Millionsteln eines Gramms) von allergenen Lebensmitteln, um Erbrechen, Durchfall, Atemprobleme und Hautausschläge auszulösen. Im Extremfall kann es zu lebensbedrohlichen Kreislaufproblemen (Schockzuständen) oder sogar Todesfällen kommen. Statistisch muss in der Schweiz mit ca. 200 lebensbedrohlichen Schockzuständen und rund einem Todesfall pro Jahr gerechnet werden. Allergische Symptome treten typischerweise wenige Minuten nach Verzehr des Lebensmittels auf. Eine Konsumation sehr kalter, heisser oder alkoholischer Getränke kann einen verstärkenden Effekt auf eine allergische Reaktion ausüben. Das einzige Mittel, eine allergische Reaktion zu verhindern, ist das strikte Vermeiden von allergieauslösenden Lebensmitteln.

Wichtige Allergene finden sich in Milch, Eiern, Fischen, Krebstieren, Sojabohnen, Erdnüssen, Nüssen, Sesam, Sellerie und Senf. Die Deklaration dieser allergenen Lebensmittel ist denn auch gesetzlich geregelt. Ebenfalls von Bedeutung sind Allergene aus Früchten (z. B. Kiwi) und Gemüse (Karotten, Tomate ...), die aber in der Regel mildere Reaktionen hervorrufen.

Oft entsteht der Eindruck, dass es kaum möglich ist, nicht von einer Allergie auf das eine oder andere Lebensmittel betroffen zu sein. Nur: nicht in jedem Fall liegt auch wirklich eine Allergie vor. Keine Allergien im eigentlichen Sinn sind Abneigungen, Nahrungsmittel-Intoleranzen gegen gefässaktive Substanzen (z. B. Histamin in Wein oder Fisch), Enzym-Mangelsyndrome (z. B. Laktase-Mangel) oder Symptome aufgrund eigentlicher Toxine in Nahrungsmitteln (Pilzgifte, bakterielle Toxine). Einige Zusatzstoffe können Unverträglichkeitsreaktionen auslösen: Azofarbstoffe (u.a. Tartrazin), Konservierungsmittel, Antioxidantien und Geschmacksverstärker (u.a. Glutamat). Auch diese Reaktionen sind keine klassischen Allergien und sind in der Regel weniger gravierend. Wichtig zu erwähnen ist die Zöliakie, die ebenfalls keine Allergie, sondern eine Gluten-Unverträglichkeit darstellt. Gluten ist z. B. in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel enthalten. Zöliakiebetreffende müssen alle aus diesen Getreidearten hergestellten Produkte strikte meiden.

«Die Zufriedenheit meiner Gäste ist mein Kapital. Dass ich ihre Bedürfnisse ernst nehme, ist eine Selbstverständlichkeit.»

Yannick Ott, Restaurant Eisblume



Gesetzliche Bestimmungen (Stand am 1.1.06)

In der Lebensmittelgesetzgebung findet sich eine Liste von Lebensmitteln (→<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>), die schwere

Allergien oder Intoleranzen auslösen können und daher strengeren Deklarationsvorschriften unterliegen. Es sind dies:

Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

Milch (einschliesslich Lactose)

Eier

Fische

Krebstiere

Sojabohnen

Erdnüsse

Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln,

Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien

Sesamsamen

Sellerie

Senf

Sulfite (E 220–224, 226–228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel.

Diese Lebensmittel und die daraus hergestellten Produkte

- müssen als Zutaten immer deklariert werden, auch wenn sie als Bestandteil von zusammengesetzten Lebensmitteln in noch so geringen Mengen vorliegen;
- müssen auch als Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel deklariert werden;
- müssen als unbeabsichtigte Verunreinigungen bei einem Gehalt von mehr als 1g/kg (glutenhaltiges Getreide bei einem Gehalt an Prolamin von mehr als 10 mg/100g Trockenmasse des Lebensmittels) deklariert werden;
- dürfen als unbeabsichtigte Verunreinigungen bei einem geringeren Gehalt als 1g/kg deklariert werden (nach Zutatenverzeichnis, z. B. in der Form «kann... enthalten»). Solche Hinweise dürfen jedoch nur angeführt werden, wenn durch den Betrieb belegt werden kann, dass die unbeabsichtigten Verunreinigungen unter Einhaltung aller Gebote der Guten Herstellungspraxis nicht zu vermeiden sind.

Gemäss Art. 36 der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) gelten diese Bestimmungen sinngemäss auch für offen verkaufte Produkte und Gerichte in Restaurationsbetrieben. Auf die schriftliche Angabe dieser Informationen kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft).

Forderungen an Gewerbe und Gastronomie aus Sicht des Vollzugs

Aus Sicht des Vollzugs bestehen folgende Forderungen an Gewerbe und Gastronomie:

→ AUSKUNFTSPFLICHT

Auf Anfrage muss innert nützlicher Frist (vor dem Kaufentscheid) zuverlässig mündlich Auskunft gegeben werden können. Denkbar sind auch Ergänzungen in der Speisekarte, Zusatzinformationmaterial für Allergikerinnen und Allergiker etc.

→ AUSKUNFT ÜBER ZUTATEN UND UNBEABSICHTIGTE VERMISCHUNG

Informationen müssen (analog zu den Bestimmungen über Allergene in vorverpackten Lebensmitteln) sowohl zur Zusammensetzung der Produkte und Gerichte wie auch bezüglich möglicher unbeabsichtigter Vermischungen abgegeben werden können. Dies alles setzt ein entsprechend geschärftes Bewusstsein, gute Betriebskenntnisse und einen guten Informationsstand des Personals voraus.



«Ich bin froh über jede Information zum Thema Nahrungsmittelallergien. Man hört immer häufiger davon.»

Max Junker, Metzgerei Junker

→ RICHTIGKEIT DER AUSKÜNFTE

Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen sich darauf verlassen können, dass die verfügbaren Informationen in jeder Hinsicht korrekt und vollständig sind. Ist ein Sachverhalt trotz aller Bemühungen nicht zu klären, teilen die Verantwortlichen der anfragenden Person offen mit, dass ihre Anfrage nicht beantwortet werden kann. Falsche Informationen müssen in jedem Fall vermieden werden

→ DOKUMENTATION RELEVANTER INFORMATIONEN

Als Basis für zuverlässige Auskünfte und auch im Sinne einer guten Rückverfolgbarkeit soll eine Dokumentation der für Produkte und Gerichte verwendeten Zutaten vorhanden sein (Rezepte, Gebinde, Etiketten etc.).

An der Erarbeitung dieses Ratgebers beteiligt waren:

- aha! Schweiz. Zentrum für Allergie, Haut und Asthma** Frau Nicole Thüring
- Bundesamt für Gesundheit** Herr Dr. Martin Brügger
- Coop, Basel** Herr Ueli Schwaller
- GastroSuisse** Herr Hans Peyer
- Hotelfachschule Belvoirpark•HF, Zürich** Herr Ernst Bachmann
- hotelleriesuisse** Herr Anton Pfefferle
- IG Zöliakie der Deutschen Schweiz** Herr Thomas Allemann
- Kantonales Labor Zürich** Frau Brigitte Marty
- Konsumentenforum kf** Frau Barbara Oneta-Busz
- Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich** Herr Dr. Georg Schächli
- Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband** Frau Fabiola Monigatti
- Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie** Herr Dr. Jean-Charles Gander
- Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband** Herr Daniel Jakob
- Verband Schweizer Metzgermeister** Herr Prof. Dr. Brunello Wüthrich
- Stiftung für Konsumentenschutz** Frau PD Dr. Barbara Ballmer-Weber
- Verband der Kantonschemiker der Schweiz, VKCS** Frau Brigitte Marty
- Herr Peter Schlatter
- Frau Josianne Walpen
- Herr Dr. Rolf Etter; Kantonschemiker ZH
- Herr Dr. Marco Jermini, Kantonschemiker TI
- Herr Anton Tuor, Kantonschemiker LU

Checkliste zur Erfolgskontrolle

(Kopiervorlage)

Sind wir auf Kundschaft mit Allergien vorbereitet?

Kreuzen Sie das Kästchen 1 an, wenn Sie den entsprechenden Schritt bereits gemacht haben, das Kästchen 2, wenn Sie ihn sofort oder demnächst tun und das Kästchen 3, falls Sie ihn erst für später planen. Beachten Sie bei den einzelnen Schritten bitte die entsprechenden Erläuterungen und Tipps auf den vorhergehenden Seiten.

- 1 = bereits erledigt
- 2 = wird erledigt
- 3 = in Planung

→ SOFORTMASSNAHMEN			
1		2	3
	Wir informieren unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Einkauf, Produktion, Fertigung und Verkauf über die Bedürfnisse von Kundinnen und Kunden mit einer Nahrungsmittelallergie.		
	Wir erstellen für die Kundeninformation Grundsätze und handeln ab sofort danach (Verantwortlichkeiten, Informationsflüsse).		
	Wir halten von zugekauften Produkten (Convenience) Referenzprodukte zurück, oder sammeln die für eine Gästeinformation nötigen Daten in Form von Produktebeschreibungen.		
	Wir vermeiden auf jeden Fall falsche Kundeninformationen.		

→ MITTELFRISTIGE MASSNAHMEN			
1		2	3
	Durch einen strukturierten Einkauf und das Vorhandensein von Referenzprodukten oder durch das Sammeln der Produktebeschreibungen stellen wir die Informationen über die Produktzusammensetzungen sicher.		
	Wir informieren unsere Lieferanten, dass wir nur Produkte entgegennehmen, die korrekt und vollständig deklariert sind.		
	Wir prüfen Angebote bereits beim Erstellen auf mögliche Varianten für Personen mit Allergien.		

Entstanden als Gemeinschaftsproduktion von:

aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma
Bundesamt für Gesundheit
Coop, Basel
Fédération romande des consommateurs
GastroSuisse
Hotelfachschule Belvoirpark•HF, Zürich
hotelleriesuisse
Interessengemeinschaft Zöliakie der Deutschen Schweiz
Kantonales Labor Zürich
Konsumentenforum kf
Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich
Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband
Schweizerische Gesellschaft für Allergologie
und Immunologie
Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband
Verband Schweizer Metzgermeister
Stiftung für Konsumentenschutz
Verband der Kantonschemiker der Schweiz, VKCS

