

# Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergenmanagement

## Ein Wegweiser für die Außer-Haus-Verpflegung

Die Kennzeichnung von Allergenen soll Verbraucher\*innen und Tischgästen Aufschluss darüber geben, welche deklarationspflichtigen Allergene in einem Lebensmittel oder einer Speise enthalten sind. Eine fundierte Allergeninformation dient als Instrument für eine gezielte und verlässliche Auswahl von Essen und Trinken. Mit nur wenigen weiteren Maßnahmen über die rechtlichen Vorgaben hinaus erhöht sich die Transparenz und erleichtert damit die Auswahl für Betroffene. Ein intaktes Allergenmanagement untermauert die Sorgfaltspflicht von Praktiker\*innen und ist Teil der betrieblichen Qualitätssicherung. Allergenmanagement konzentriert sich auf die Prozesskette vom Einkauf bis zur Speisenausgabe, es bezieht Beschäftigte und Tischgäste aktiv mit ein.

### Rechtlicher Rahmen zur Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Allergenen ist in der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verankert. In Kraft getreten ist sie am 13. Dezember 2011, eine verpflichtende Anwendung gilt seit dem 13. Dezember 2014. Während Kapitel 2 der LMIV die allgemeinen Grundsätze und Ziele der Kennzeichnung aufgreift, sind im Anhang 2 die insgesamt 14 allergieauslösenden Stoffe (Hauptallergene) und deren Erzeugnisse benannt (*Amtsblatt der Europäischen Union 2011*).

### Info

#### Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene sind:

- Getreide (glutenhaltig)\*
- Krebstiere\*
- Eier\*
- Fische\*
- Erdnüsse\*
- Sojabohnen\*
- Milch\*

- Schalenfrüchte\*
- Sellerie\*
- Senf\*
- Sesamsamen\*
- Schwefeldioxid
- Lupinen\*
- Weichtiere\*

\*und Erzeugnisse daraus

Der Anhang regelt auch, welche Produkte von der Deklarationspflicht befreit sind. Ausnahmen sind für hochverarbeitete Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide, Fisch, Sojabohnen, Milch und Schalenfrüchte festgelegt. Hierzu zählt beispielsweise raffiniertes Sojaöl (*BLE 2017a*).

In Artikel 21 ist festgelegt, wie die Kennzeichnung auf verpackter (industriell hergestellter) Ware konkret zu erfolgen hat. Hierbei und bei loser Ware gilt: Wenn die Bezeichnung des Lebensmittels oder der Speise sich eindeutig auf ein Allergen bezieht, ist keine Nennung erforderlich. Dies trifft in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf Speisen wie Sellerieschnittzel, Weizenbrötchen, Mandelcreme oder Milchreis zu.

**Tab. 1**  
Übersicht Informationswege Allergene in der AHV (BLE 2017b, DGE 2020) [eigene Zusammenstellung]

Allergeninformation	Ort
<b>schriftlich/elektronisch</b>	
Schild an Menü/Speisekomponente	Speisenausgabe/Buffer/Tablett
Aushang	Speisenausgabe/Buffer
Speiseplan	Intranet/Internet/E-Mail/Terminal/Speisenausgabe/Mensa/Betriebsrestaurant/Speiseraum/Station
Kladde	Speisenausgabe/Terminal
<b>mündlich</b>	
Hinweis auf mündliche Information	Eingang/Buffer/Speisenausgabe
Mindestens ein*e informierte*r Betriebsangehörige*r gibt unverzüglich nach Abgabe und vor dem Verkauf Auskunft. Aufzeichnungen eingesetzter Allergene sind auf Nachfrage von Betroffenen und Lebensmittelüberwachung auszuhändigen.	Speisenausgabe/Buffer/Station

Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) greift die Umsetzung rechtlicher Anforderungen auf nationaler Ebene auf. Sie ist für die AHV als übergeordneter Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV), der System- und der Individualgastronomie bindend, denn sie regelt in welcher Art und Weise über lose Ware in Bezug auf Allergene zu informieren ist. Die LMIDV legt auch Sanktionen fest, die bei Verstößen gegen die Informationspflicht verhängt werden.

**Info**

Als „lose Ware“ gelten gemäß Art. 44 LMIV Lebensmittel, die ohne Vorverpackung zum Verkauf an den\*die Endverbraucher\*in angeboten oder auf Wunsch des\*der Verbraucher\*in am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt sind. Darunter fällt auch das Verpflegungsangebot in Kitas, Schulen, Betriebsrestaurants und Pflegeeinrichtungen.

**Allergeninformation in der Praxis**

Unabhängig von der Art der Information (s. Tab. 1) erfordert die Kennzeichnung profunde Kenntnisse über die Zutaten aller eingesetzten Lebensmittel. Hierbei spielen nicht vermutete Zutaten oder der (außerplanmäßige) Produktaustausch im Sortiment eine wichtige Rolle. So können beispielsweise Wurstwaren und Fruchtsaftgetränke Milcheiweiß enthalten oder Sellerie Bestandteil von Gewürzmischungen sein. Weiterhin gelten für die Deklaration die Grundsätze „glutenfrei“ heißt nicht weizenfrei und „laktosefrei“ heißt nicht milchfrei.

**Info**

Allergeninformationen sind deutlich und gut lesbar anzubringen. Eine Ablenkung durch andere Angaben oder Bildzeichen ist nicht zulässig. Die Schriftgröße im Druck beträgt mindestens 1,2 Millimeter.

Ergänzend zu den gesetzlichen Mindestanforderungen ist die Angabe der spezifischen Sorte bei Getreide, Nüssen und Schalenfrüchten erforderlich. Zur Codierung auf Speiseplänen und Aushängen eignen sich die Anfangsbuchstaben des jeweiligen Allergens (s. Tab. 2).

Die Zuordnung des Allergens zur jeweiligen Speisekomponente auf dem Speiseplan zählt als weiterer Schritt zur optimalen Allergeninformation. Dies erleichtert die tägliche Mahlzeitenauswahl, reduziert Fragen an Ausgabekräfte und sorgt somit für einen reibungsloseren Ablauf. Darüber hinaus sollte sich die Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der Legende erkennbar abgrenzen. In aller Regel wird dies über eine Codierung mit Zahlen umgesetzt.

**Allergenmanagement**

Kitas, Schulen, betriebliche Verpflegung, Kliniken, Heime und Anbieter von Essen auf Rädern unterliegen gemäß Basisverordnung (EU) 178/2002 einer besonderen Sorgfaltspflicht. Diese beinhaltet auch, im Kontext mit Lebensmittelunverträglichkeiten nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Die Sorgfaltspflicht wird durch ein ganzheitliches Allergenmanagement nicht nur untermauert, es sichert Nachweise dafür, die Gesundheit von Allergiker\*innen nicht zu beeinträchtigen.

**Tab. 2**  
Übersicht Allergene und Codierung für Speisepläne

Allergenauslöser	Codierung
<b>Getreide (glutenhaltig)</b>	
Weizen	Wz
Roggen	Ro
Gerste	Ge
Hafer	Hf
Dinkel	Di
<b>Krebstiere</b>	
Eier	Kr
Fische	Ei
Erdnüsse	F
Sojabohnen	Er
Milch	So
<b>Schalenfrüchte/Nüsse</b>	
Haselnuss	M
Mandel	Hs
Walnuss	Man
Paranuss	Wa
Pekannuss	Pa
Pistazie	Pe
Kaschunuss	Pi
Makadamianuss	Ka
<b>Sellerie</b>	
Senf	Sel
Sesamsamen	Sen
Schwefeldioxid	Ses
Lupinen	Sulfit
Weichtiere	L
	W

### Struktur- und prozessbezogenes Allergenmanagement

Allergenmanagement zielt auf betriebliche Strukturen und Prozesse sowie auf die Schulung und Weiterbildung von Beschäftigten ab (s. Abb. 1). Allergenmanagement ist im Idealfall Bestandteil des betrieblichen Qualitätsmanagements und somit Teil der Risikoanalyse (Leschik-Bonnet et al. 2014).

Werden alle Maßnahmen in angemessenem Umfang kontinuierlich dokumentiert, können bei Bedarf konkrete Rückschlüsse auf die sichere Verpflegung von Allergiker\*innen getroffen werden.

Im Bereich des prozessbezogenen Allergenmanagements sind mit Ausnahme der Speisenversorgung alle Prozesse von Relevanz. Im Wesentlichen geht es dabei um einen sicheren Transfer gekennzeichnete Allergene auf eingekauften Pro-

dukten in den Speiseplan (Schreder et al. 2013). Die Lagerung von Produkten mit allergenem Potenzial erfordert neben einer eindeutigen Kennzeichnung des Lagerortes, dem konsequenten Verschluss angebrochener Ware auch eine räumliche Trennung zu anderen Lebensmitteln. Im Bereich der Zubereitung empfiehlt sich eine räumliche Trennung verbunden mit gesondertem Equipment, das sich durch eine Farblegende abhebt, was sich bis zur Speisenausgabe vollzieht. Die zeitliche Trennung bei der Zubereitung ist nur zu empfehlen, wenn die ernährungsphysiologische Qualität durch lange Warmhaltezeiten nicht beeinträchtigt wird. Eine gelebte und intakte Personalhygiene und eine gute Hygienepraxis sind in allen Prozessen für eine sichere Verpflegung von Allergiker\*innen von zentraler Bedeutung.

### Schulung als personenbezogenes Allergenmanagement

Küchenfachkräfte und angelernte Kräfte kommen in der AHV mit der Allergenkennzeichnung und mit der Bereitstellung von Speisen und Getränken für Allergiker\*innen in Berührung. Sie sollten über ein solides Allergenwissen verfügen. Kernmotiv dafür sollte die Sensibilisierung der Belegschaft sein. Für die Schulung von Teams gibt es keinen allgemeingültigen Rahmen bzw. kein Curriculum.

Die Schulungsinhalte sollten aus Expertensicht mindestens umfassen:

- I. Differenzierung „Allergie“ und „Unverträglichkeit“ und deren Auswirkungen
- II. Bedeutung einer allergischen Reaktion
- III. Kenntnisse der 14 Hauptallergene gemäß LMIV
- IV. Grundlagen der Allergeninformation für Tischgäste, Bewohner\*innen und Patient\*innen

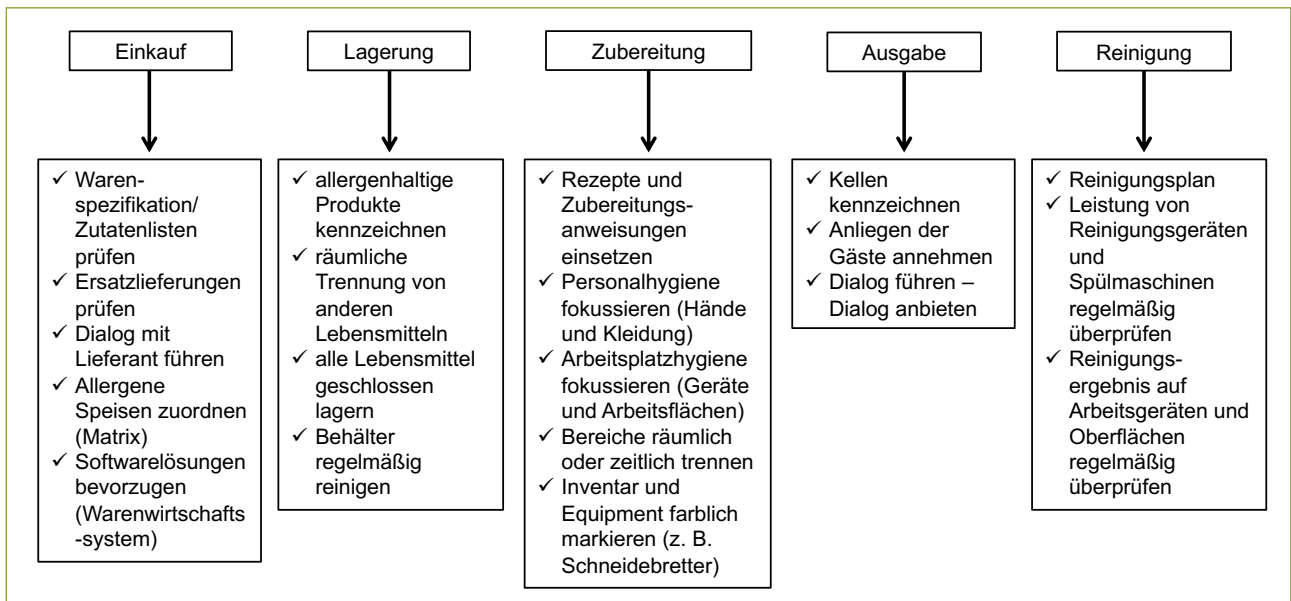
Erweitert werden können die Schulungsinhalte durch die Vermittlung betriebsspezifischer Begebenheiten (Gefahren und Risiken) und Erfahrungen von betroffenen Beschäftigten. Die Einbindung der Beschäftigten in die Themenauswahl ist zu empfehlen.

Analog zur Hygieneschulung nach DIN10514 sollte die Schulung jährlich erfolgen und die Teilnahme unter Einhaltung der Aufbewahrungsfrist dokumentiert werden.

### Fazit

Die Umsetzung rechtlicher Vorgaben zur Allergeninformation bildet die Grundlage zur sicheren Verpflegung von Allergiker\*innen. Ergänzende Maßnahmen bei der Deklaration erhöhen die Transparenz und erleichtern die Auswahl für Betroffene. Ein umfängliches betriebliches Allergenmanagement untermauert nicht nur für Allergiker\*innen das Verpflegungskonzept, es sensibilisiert Beschäftigte in Großküchen, minimiert Risiken und ist integraler Bestandteil der Qualitäts-

**Abb. 1**  
Prozessbezogenes Allergenmanagement in der AHV [eigene Zusammenstellung]



entwicklung und der Qualitätssicherung. Die Einbindung aller Beschäftigten der AHV ist dafür unabdingbar.

**Holger Pfefferle,**

*Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung*

## Literatur

Amtsblatt der Europäischen Union: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (2011)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.): Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, Bonn, 7. Auflage (2017a)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Bonn, 10. Auflage (2017b)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Bonn, 5. Auflage (2020)

Leschik-Bonnet E, Ottens S, Arens-Azevêdo U: Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Ernährungs Umschau 61(11) (2014) S45–S50. <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/14-11-2014-allergen-kennzeichnung-in-der-gemeinschaftsverpflegung-und-gastronomie/> (eingesehen am 01.02.2021)

Schreder C, Wild B, Jäger M, Reiselhuber-Schmölzer S, Prüller-Strasser B: Management of allergens in the gastronomy. Difficulty of cross-contamination referred to the context of food regulatory. Ernährungs Umschau 60(7) (2013) 104–109. <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/04-07-2013-allergenmanagement-in-der-gastronomie/> (eingesehen am 01.02.2021)

## Weiterführende Informationen:

- Lebensmittelallergien und -intoleranzen – Grundlagen für Küchenfachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie – DGE-Seminar <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2021/2021-DGE-Referat-Fortbildung-Jahresuebersicht.pdf>
- Gute Gastgeber für Allergiker – Schulung für Fachkräfte – Deutscher Allergiker- und Asthmabund (DAAB) <https://www.daab.de/daab/netzwerk/handwerk-gastro/>
- Gute Gastgeber für Allergiker – Broschüre zum Download – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DeHoGa) und DAAB <https://www.dehoga-shop.de/Download-Center/Dokumente-DEHOGA/Ratgeber/Publikationen/Gute-Gastgeber-fuer-Allergiker-Broschuere-zum-Download.html>
- Symbole zum Download zur Kennzeichnung auf Speiseplänen und Aushängen <https://shop.foodsymbols.com/downloads/foodsymbols-farbig/>