



## Allergen- management in der Außer-Haus- Verpflegung



**Unilever  
Food  
Solutions**

*Inspiration. Tag für Tag.*



**Allergenkennzeichnung  
im Rahmen der EU-Verordnung  
Nr. 1169/2011**



# Kapitel 1

## Allergeninformation





# Warum ist das Thema so wichtig?

1. Lebensmittel-unverträglichkeiten nehmen zu
2. Neue EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel ab Dezember 2014



# Lebensmittelallergien in Europa

**17 Millionen**

Europäer sind allergisch gegen Lebensmittel. Die Zahl der Kinder mit einer Allergie hat sich in den letzten 10 Jahren verdoppelt.





# Lebensmittelunverträglichkeiten



## **Die Wahrnehmung in der Gesellschaft:**

- Fast ein Drittel der Bevölkerung vermutet bei sich eine Lebensmittelallergie als Ursache unterschiedlicher Beschwerden.

## **Studien zu Lebensmittelallergien:**

- Geschätzte 4–8 % der Kinder und 2–4 % der Erwachsenen haben tatsächlich eine Lebensmittelallergie.

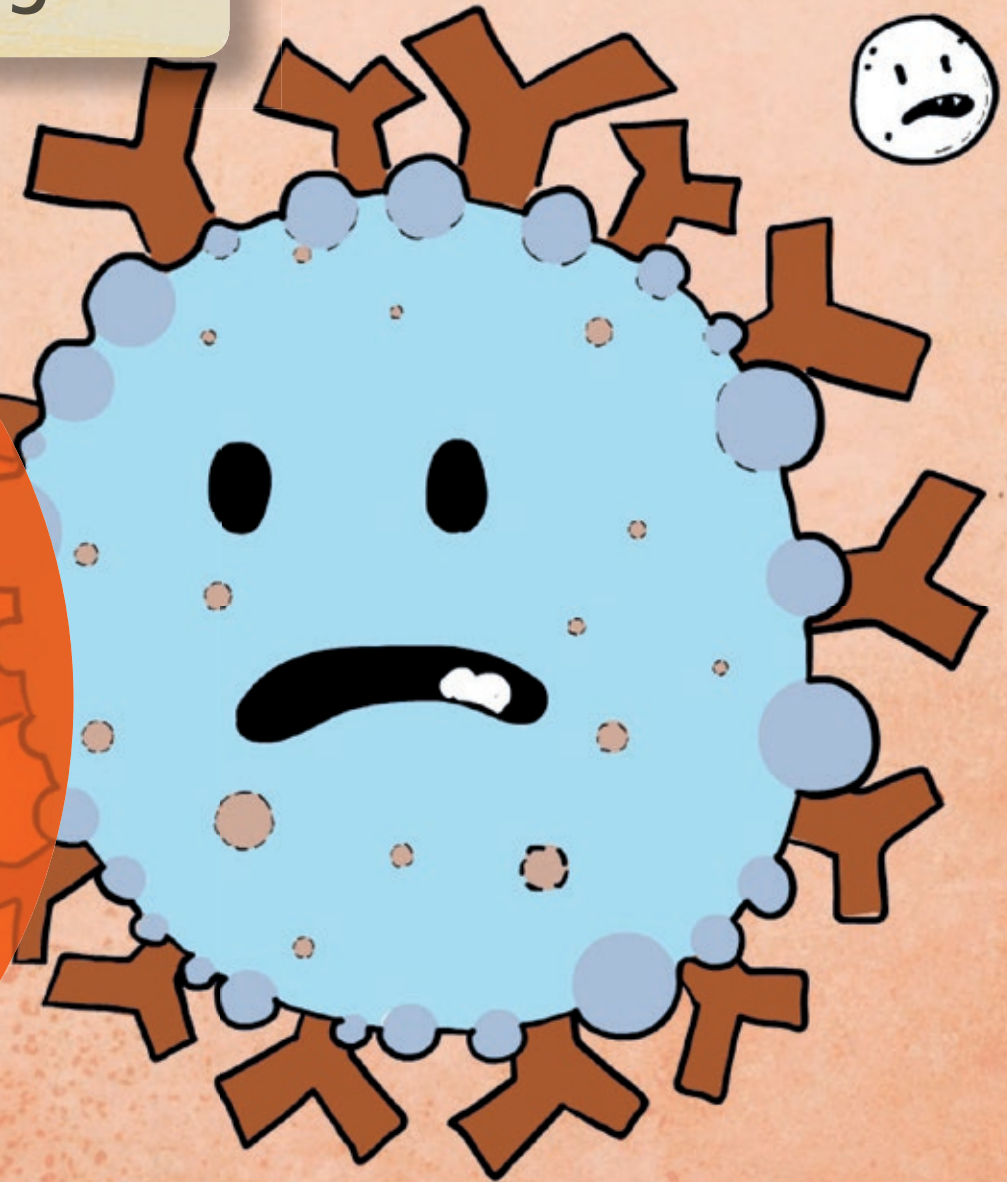
## **Dazu kommen Lebensmittelintoleranzen:**

- Glutenunverträglichkeit (Zöliakie): ca. 1 %
- Laktoseintoleranz: ca. 15–20 %



# Was ist eine Lebensmittelallergie?

Eine Überreaktion des Immunsystems, weil bestimmte Lebensmitteleiweiße fälschlicherweise als gefährlich eingestuft werden.





## Was kann passieren?



### **Mögliche Beschwerden, z.B.:**

- Hautausschlag
- Bauchkrämpfe
- Erbrechen, Durchfall
- Schwellungen von Lippen, Zunge und Rachen

### **Schwere allergische Reaktionen wie**

- akute Atemnot und der
- allergische Schock (mit Blutdruckabfall und Benommenheit bis hin zur Bewusstlosigkeit)

sind medizinische Notfälle und müssen sofort durch den Notarzt behandelt werden.



# Was tun im Notfall?

- Fragen Sie den Gast, ob er Medikamente bei sich hat und wie Sie ihm helfen können.



112



- Rufen Sie sofort den Notarzt (112) und geben Sie klare, detaillierte Informationen:  
Erst „Wo“, dann „Was“.



# Allergie vs. Intoleranz

## Nahrungsmittel- unverträglichkeiten

**Lebensmittelallergien**  
Mit Beteiligung des  
Immunsystems



**Lebensmittelintoleranzen**  
Basieren häufig auf einem  
Enzymdefekt



# Allergie vs. Intoleranz am Beispiel Milch

## Milcheiweißallergie

Auslöser: Milcheiweiß



Kompletter Verzicht auf Milch und Milchprodukte. Auch laktosefreie Milchprodukte sind NICHT geeignet!



## Laktoseintoleranz

Auslöser: Milchzucker



Laktosefreie bzw. laktosearme Milchprodukte sind in der Regel geeignet.





# Zöliakie/Sprue = Glutenunverträglichkeit

- Das Klebereiweiß Gluten kann nicht verdaut werden.
- Dadurch Schädigung der Schleimhaut mit chronischer Entzündung.
- Therapie: Lebenslange glutenfreie Ernährung.
- Vermeidung von allen glutenhaltigen Getreiden: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale.

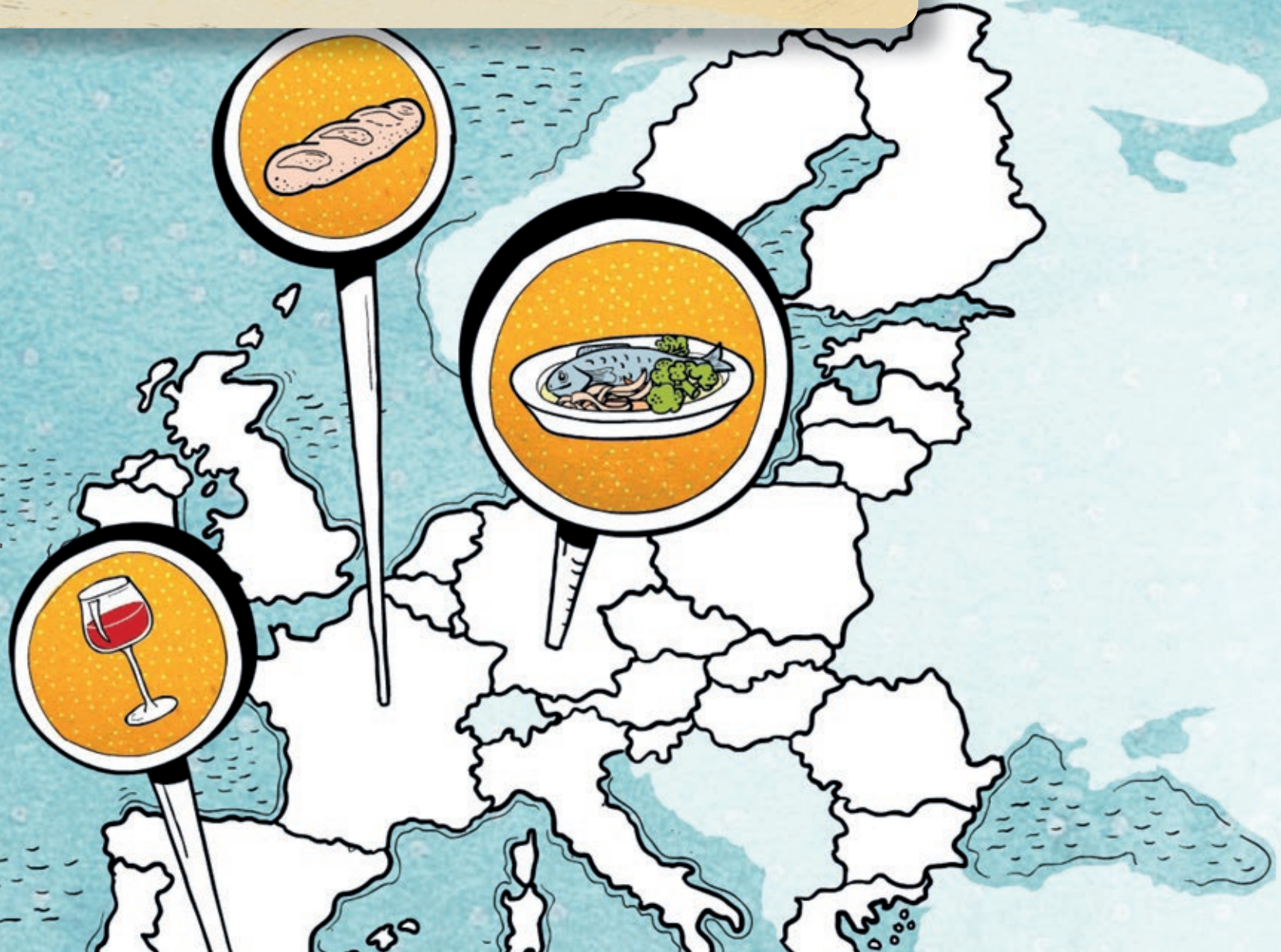




# Allergeninformation bei Abgabe loser Ware

## EU-Verordnung 1169/2011

Der gesamte „Außer-Haus-Bereich“ ist zur Information über die 14 Hauptallergene verpflichtet, wenn sie in der entsprechenden Rezeptur enthalten sind.





**Was sind die  
14 Hauptallergene?**



# Die 14 Hauptallergene



Eier



Milch



Glutenhaltige  
Getreide



Erdnüsse



Nüsse



Sesam



Soja



Sellerie



Senf



Fische



Krebstiere



Weichtiere



Lupinen



Schwefeldioxid  
und Sulphit



## Die 14 Hauptallergene: Wo ist welches Allergen enthalten?

[illegible]



Welche der 14 Hauptallergene  
sind hier versteckt?

**Achtung!**

**Viele Allergene tauchen in  
Gerichten oder Lebensmitteln  
auf, in denen man sie nicht  
erwarten würde ...**





Welche der 14 Hauptallergene  
sind hier versteckt?



Ei in Hartkäse  
(Lysozym)



Senf in Wurst



„Bloody Mary“: Fisch,  
Weizen und Soja über  
die Worcestersauce  
und Sellerie (Deko)



## Einige Alternativen bei der Zubereitung von Speisen für Allergiker:

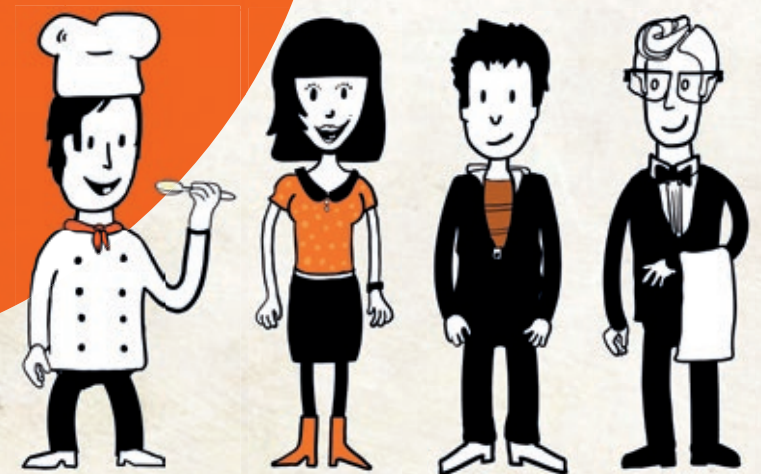


Hauptallergen	Alternative Zutaten
Milch	Soja-, Reis-, Hafer-, Kokos- oder Mandelmilch und daraus hergestellte Produkte
Ei	Bananenpüree zum Backen, Quark/Topfen zum Binden von Hackfleisch/Faschiertem, Milch als Haftmittel bei Gebäck
Glutenhaltige Getreide	Glutenfreie Nudeln, Nahrungsmittel und Backwaren aus: Reis, Mais, Kartoffeln, Tapioka, Buchweizen, Quinoa
Sellerie	Zum Würzen: Bockshornklee, Petersilienwurzel, Liebstöckel
Nüsse	Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Erdmandeln, Amaranth, Pinienkerne



# Kapitel 2

## Allergenmanagement in der Praxis





**1**

**Einkauf und Lager**



# Was muss man bei Bestellung und Einkauf beachten?



- Allergeninformation des Herstellers dokumentieren.
- Information regelmäßig auf Aktualität prüfen.





# Was muss man bei der Warenannahme beachten?

**1. Jede Lieferung prüfen:** Entspricht das Gelieferte den Spezifikationen der bestellten Ware?

**2. Beachten:** Ähnliche Produkte verschiedener Hersteller können unterschiedliche Zutaten enthalten.





# Kennzeichnung von Allergenen bei verpackten Lebensmitteln



**Sind ein oder mehrere der 14 Hauptallergene in dem Lebensmittel enthalten, ist es künftig nicht mehr zu übersehen!**

**Durch:**

- **Mindestschriftgröße**
- **Hervorhebung im Druck, z.B. Fettdruck oder GROSSBUCHSTABEN**



**Vollständige Umsetzung bis 13.12.2014**



## Was muss man im Lager beachten?

1. Lebensmittel, die sich nicht in der Originalverpackung befinden, müssen bzgl. der enthaltenen Hauptallergene gekennzeichnet werden.

2. Lebensmittel mit hohem allergenen Potenzial müssen getrennt voneinander und in fest verschlossenen Behältnissen aufbewahrt werden.





## **2 Küche**



*Was muss man beachten?*

**Allergeninformation zur Standardzubereitung muss vorliegen!**

- **Situation 1)**  
Zubereitung à la minute:  
Auf Sonderwünsche kann eingegangen werden.
- **Situation 2)**  
Speisen sind (teilweise) vorproduziert: Es kann nur bedingt auf Sonderwünsche eingegangen werden.





# Exkurs:

Ungewollte Verunreinigungen mit Allergenen  
(Kreuzkontaminationen)  
vermeiden





# Was bedeutet Kreuzkontamination?

- Kreuzkontamination = eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit allergenen Stoffen.
- Schon kleinste Mengen eines Lebensmittelproteins können eine allergische Reaktion hervorrufen.





# Wie kann man Kreuzkontaminationen vermeiden?

## Arbeitsplatz, z.B.:

- Küchenutensilien und Arbeitsflächen müssen mit Wasser und Reinigungs-/Spülmittel gereinigt werden. Die Arbeitskleidung muss sauber sein.
- Gründlich die Hände waschen.
- Vergewissern, dass in der Nähe nicht mit allergenhaltigen Pulvern oder Mehl hantiert wird.

## Zubereitung, z.B.:

- Brat- bzw. Frittierfett wechseln.
- Neue Verpackung öffnen, wenn eine bereits offene verunreinigt sein könnte.

## Ausgabe, z.B.:

- Nicht die gleichen Schöpfkellen verwenden.
- Speisen für Allergiker separat aus der Küche geben.





# Kochen ohne die 14 Hauptallergene als Lösung?

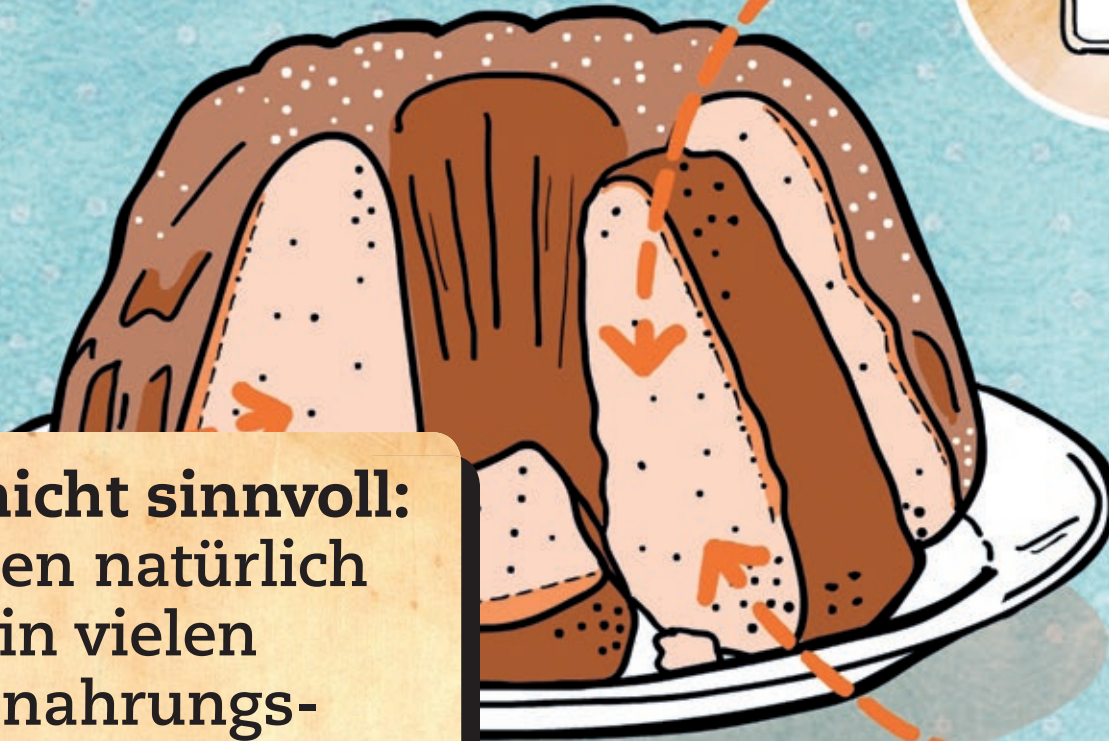




# Kochen ohne die 14 Hauptallergene als Lösung?



**1. Nein, das ist nicht sinnvoll:** Allergene kommen natürlich vor und stecken in vielen wichtigen Grundnahrungsmitteln – sie gehören zum Küchenalltag und bilden die Basis vieler Gerichte.





# Welche Hauptallergene sind enthalten?

## Zutatenliste:

Kalb- oder Schweinefleisch

Salz und Pfeffer

Mehl

Ei

Brösel

Butterschmalz

Kartoffeln

Salz und Pfeffer

Essig

Öl

Senf

Zucker

Suppe (Bouillon)

Zitrone

Petersilie





# Welche Hauptallergene sind enthalten?

## Zutatenliste:

Kalb- oder Schweinefleisch

Salz und Pfeffer

Mehl

Ei

Brösel

Butterschmalz

Kartoffeln

Salz und Pfeffer

Essig

Öl

Senf

Zucker

Suppe (Bouillon)

Zitrone

Petersilie





## Kochen ohne die 14 Hauptallergene als Lösung?

**2. Nein:** Weil die 14 Hauptallergene zwar die wichtigsten, aber längst nicht alle Allergene sind. Prinzipiell kann jeder auf jedes Lebensmittel allergisch reagieren.





# Kochen ohne die 14 Hauptallergene als Lösung?





**3**

- **Service**
- **Ausgabe**
- **Speisen-Verteilung**



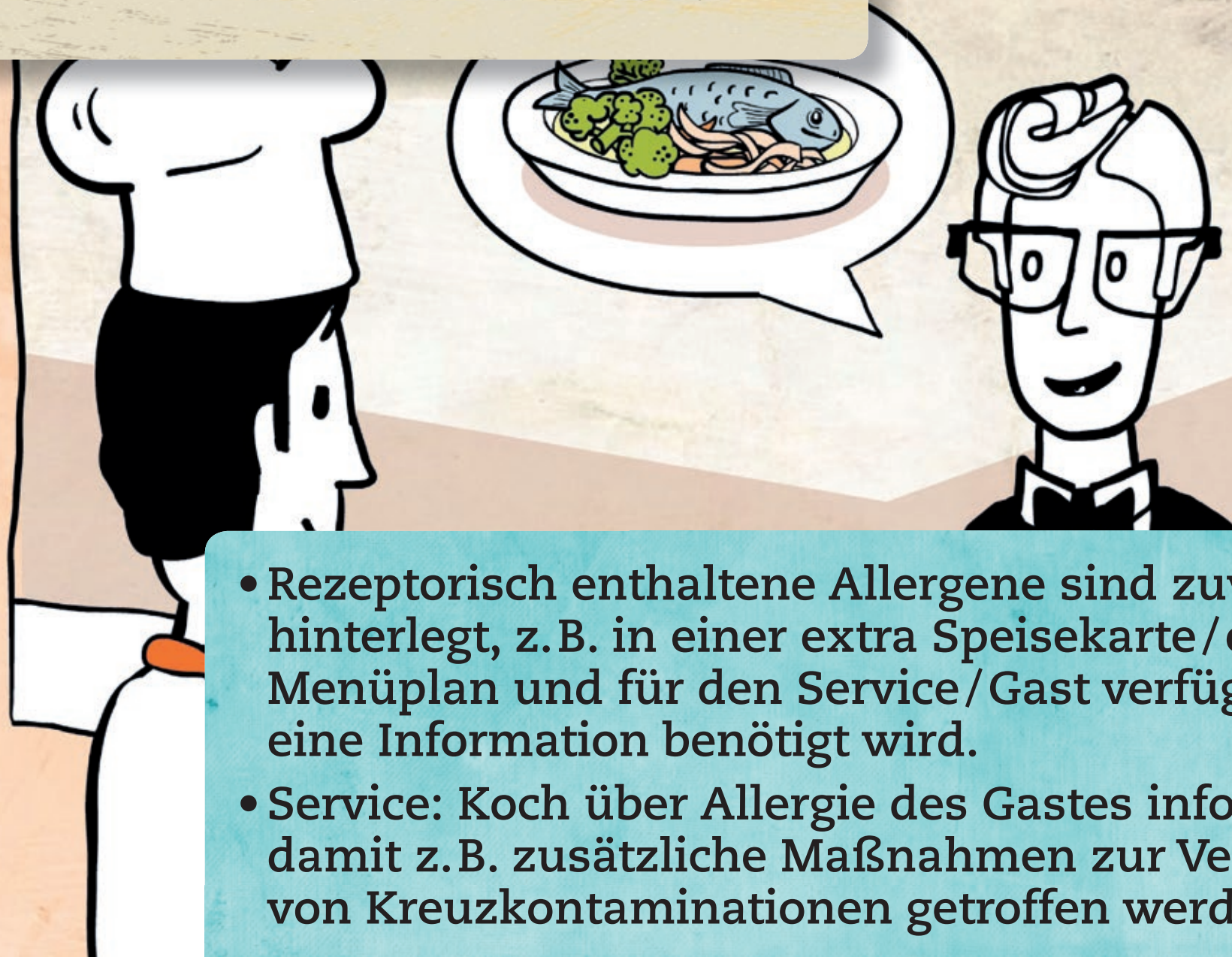
## Wie geht man mit Lebensmittelallergikern um?



1. Keine Auskunft ist besser als eine falsche Auskunft: Ehrlich sagen, wenn es nicht möglich ist, verlässliche Informationen zu geben.
2. Alles daran setzen, dem Gast die korrekten Informationen zukommen zu lassen.
3. Dem Gast sollte immer eine alternative Speise angeboten werden, die er trotz seiner Allergie oder Intoleranz genießen kann.



## Schnittstelle Service und Küche: Was muss beachtet werden?



- Rezeptorisch enthaltene Allergene sind zuverlässig hinterlegt, z.B. in einer extra Speisekarte/einem Menüplan und für den Service/Gast verfügbar, wenn eine Information benötigt wird.
- Service: Koch über Allergie des Gastes informieren, damit z.B. zusätzliche Maßnahmen zur Verringerung von Kreuzkontaminationen getroffen werden können.





*Inspiration. Tag für Tag.*

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)