

# LEBENSMITTELALLERGIEN- MANAGEMENT

## CHECKLISTE FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

### MITARBEITER

- **Relevane Mitarbeiter** zum Thema Allergie schulen,
- Mitarbeiter benötigen einfachen **Zugang zu Informationen über enthaltene Allergene** und müssen über neue Zutaten/ allergenrelevante Rezepturänderungen informiert werden,
- Unverpackte Lebensmittel: **Kunden zum Dialog** auffordern z.B. aktiv mündlich bei der Bestellung oder durch schriftliche Hinweise nach Allergien oder speziellen Bedürfnissen fragen .

### LIEFERANTEN

- **Lebensmittelerzeugnisse oder Rohstoffe von Lieferanten identifizieren**, die Allergene bewusst (als Zutaten) oder unbeabsichtigt (als Allergeneinträge) enthalten bzw. enthalten können,
- Lieferanten auffordern, auf **allergenrelevante Änderungen bei Zutaten und unbeabsichtigten Eintträgen hinzuweisen**; keine Lieferung ohne vollständige Zutatenliste akzeptieren.

### LAGERUNG & HANDHABUNG

- Allergieauslösende Rohstoffe und Lebensmittelerzeugnisse, die Allergene enthalten, so lagern, dass das **Risiko der Allergenübertragung auf andere Lebensmitteln minimiert/ vermieden wird**.

### HERSTELLUNGS- PROZESS

- Sicherstellen, dass die **Rezeptur befolgt** und die korrekten Zutaten verwendet werden,
- Vorhalten einer **schriftlichen und aktuellen Dokumentation aller Lebensmittel**, die Allergene enthalten,
- Klare Arbeitsverfahren einführen, mit denen das Risiko einer Verunreinigung anderer Lebensmittel mit Allergenen minimiert wird. Hinweise zur Umsetzung im Dokument „Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers“ von FoodDrinkEurope, welche möglichst berücksichtigt werden sollten.

### VERBRAUCHER- INFORMATIONEN

- **Vorverpackte Lebensmittel:** Allergene müssen auf der Lebensmittelverpackung aufgeführt werden,
- **Nicht-vorverpackte Lebensmittel:** die Informationen können schriftlich oder mündlich bereitgestellt werden. Wenn die Informationen mündlich bereitgestellt werden, ist darauf zu achten, dass auch aktuelle schriftliche Informationen oder ein Hinweis darauf klar und gut sichtbar vorhanden sind. Sofern sich die Rezeptur eines Gerichts ändert, sollten die Mitarbeiter zusätzlich zu einer schriftlichen Information Kunden auch mündlich auf die Änderung hinweisen.

