

Inhaltsverzeichnis

Einstieg.....	6
Das Wichtigste im Überblick	6
Anaphylaktischer Schock	9
Allergene.....	12
Arten der Allergene	15
Pseudoallergene	17
Folgen von Pseudoallergenen	17
Beispiele für Pseudoallergene	18
Allergie	19
Kreuzreaktivität	19
Allergie	20
Expertenwissen	23
Expertenwissen: Typ-I-Allergie	24
Expertenwissen: Typ-II-Allergie	25
Expertenwissen: Typ-III-Allergie	26
Expertenwissen: Typ-IV-Allergie	27
Nachweis	28
Therapie	30
Statistik und Zahlen	32
Beispiele für Vorfälle	35
Sellerieallergie.....	35
Fischallergie	37
Erdnussallergie	38
Verordnungen und Gesetze	39
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	39
VO (EG) 852/2004.....	40
VO (EU) 828/2014	41
VO (EU) 1169/2011	42
Allergene.....	43
Gluten	43
Krebstiere	46
Eier	47
Fische	48
Erdnüsse	49
Soja	50
Milch	52

Inhaltsverzeichnis

Milch	53
Schalenfrüchte	54
Sellerie	56
Senf	57
Sesam	58
Schwefeldioxid und Sulfite	59
Weichtiere	62
Zertifizierungsstandards	63
Forderung vom IFS Food 8.....	63
BRCGS Food 9	64
Allergenmanagement in der Praxis	65
Praktisches Arbeiten	65
Lagerung.....	67
Allergenliste.....	68
Allergene im Produkt – Liste	69
Allergene auf der Linie – Liste	70
Kreuzkontamination	72
Validieren, verifizieren und überwachen.....	73
Reinigungsvalidierung	73
Reinigungsverifizierung	75
Analytik.....	76
Umfeldmonitoring	80
Richt- und Grenzwerte	81
Richt- und Grenzwerte VITAL 4.0	81
Kennzeichnung.....	86
Allergene kennzeichnen	86
Schulungen	87
Allergenkonzept schulen.....	87
Allergene im HACCP.....	88
Gute Hygienepaxis (GHP)	88
Allergenmanagement Verifizierung.....	90
Hilfe für Betroffene	91
Begriffe.....	92