

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	v
Autoren	VII
Einleitung	1
Medizinischer Hintergrund 5	
1. Was ist eine Allergie?	5
2. Wie entsteht eine Allergie?	5
3. Wie läuft die allergische Reaktion ab?	6
4. Wie äußert sich eine Lebensmittelallergie?	7
5. Was ist ein anaphylaktischer Schock?	8
6. Welche Allergene gibt es?	9
7. Glutenhaltiges Getreide	10
8. Krebstiere und Weichtiere	10
9. Eier	11
10. Fisch	11
11. Erdnüsse	12
12. Soja	13
13. Milch	13
14. Schalenfrüchte/Nüsse (engl. tree nuts)	14
15. Sellerie	14
16. Senf	15
17. Sesam	15
18. Lupine	15
19. Sulfit	16
20. Was ist eine Kreuzreaktion?	17
21. Wie häufig sind welche Lebensmittelallergien?	17
22. Gibt es noch weitere relevante, nicht-kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser?	19
23. Mohn	20

24.	Tomate	20
25.	Kiwi	21
26.	Warum ist eine Unverträglichkeit keine Allergie?	21
27.	Wie werden Allergien diagnostiziert?	24
28.	Was ist ein Hauttest?	25
29.	Was ist ein Bluttest?	25
30.	Was ist ein Provokationstest?	26
31.	Was ist eine Nachanamnese?	26
32.	Wie sieht die Therapie der LM-Allergie aus?	27
33.	Wie könnte die zukünftige Therapie einer Lebensmittelallergie aussehen?	27
34.	Welche symptombezogenen Behandlungsmethoden gibt es?	28
35.	Ist eine Allergieprävention möglich?	28
	Lebensmittelallergiker	31
36.	Was darf der Allergiker essen?	31
37.	Woran ist der Allergiker interessiert?	31
38.	Wie geht der Allergiker einkaufen?	33
39.	Was wünscht sich der Allergiker von der Kennzeichnung?	35
40.	Was sind „frei von“-Produkte?	36
41.	Welche Erfahrungen liegen mit „frei von“-Produkten vor?	37
	Gesetzlicher Hintergrund	41
42.	Welche Gesetze bestimmen den Umgang mit Allergenen?	41
	Lebensmittelinformations-Verordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011)	41
43.	Was muss gekennzeichnet werden – Anhang II LMIV	41
44.	Wie soll die Kennzeichnung erfolgen?	43
45.	Glutenfrei und Glutenarm	47
46.	Kennzeichnungspflichten anderer Länder?	48
47.	USA	48
48.	Weitere Länder	49
49.	Welche Nusssorten fallen in den jeweiligen Ländern unter die Deklarationspflicht?	50

50.	Produkthaftungsgesetz	50
51.	Wie sieht das Kennzeichnungsrecht bei verpackter Ware aus?	51
52.	Wie sieht die Kennzeichnung für lose Ware aus?	51
52.A	Wer muss informieren? Wie sind die Verantwortlichkeiten?	51
52.B	Was muss bei loser Ware hinsichtlich Allergenen gekennzeichnet werden?	54
52.C	Wie muss bei loser Ware grundsätzlich gekennzeichnet werden? Was sagt die LMIV?	55
52.D	Was sagt die nationale Regelung darüber hinaus für Deutschland? (VorLMIEV)	57
	Privatwirtschaftliche Anforderungen	61
53.	Was ist die Alba-Liste?	61
54.	Was wird nach LeDa unter „26.0 Gemüse“ verstanden?	62
55.	Welche Liste ist sinnvoll?	63
56.	Welche Anforderungen stellt der IFS Food zum Allergenmanagement?	64
57.	Welche Anforderungen stellt der IFS Food hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit?	65
58.	Welche Anforderungen stellt der BRC Food?	67
	Kennzeichnung und Information	71
59.	Mindestanforderung an verpackte Ware	71
60.	Welche konkreten Hilfen können Hersteller allergischen Verbrauchern zur Verfügung stellen?	72
61.	Was sind freiwillige Kennzeichnungselemente auf dem Etikett?	72
62.	Welche Informationen sollen ins Internet?	73
63.	Welche weiteren Informationen kann ich geben?	74
64.	Gibt es Beispiele für Allergy Alerts/Lebensmittelwarnungen?	75
65.	Kann man auch Symbole zur Kennzeichnung verwenden?	77
66.	Wie sieht das ideale Etikett aus?	78
67.	Wie sieht die Umsetzung bei loser Ware aus?	79
67.A	Gastronomie/Catering.	79
68.	Fleischerhandwerk	83

69.	Lebensmitteleinzelhandel	84
70.	Nutzung der Waage	85
71.	Projekte mit Information Communication Technology (ICT)	86
72.	Können Artikel-Datenbanken im Internet zur Information genutzt werden?	88
73.	Welche Infoquellen mit Bezug zu Allergenen gibt es?	89
	Lebensmittelhersteller	91
	Entwicklung/Forschung.	91
74.	Wie sichere ich Forschung und Entwicklung ab?	91
75.	Muss ich Probeläufe durchführen?	92
76.	Wo bekomme ich Auskunft über wissenschaftliche Erkenntnisse?	92
	Einkauf/Lieferanten	94
77.	Was muss mein Lieferant gesetzlich erfüllen?	94
78.	Inwieweit muss ich Allergenursprünge zurückverfolgen?	94
79.	Welches Wissen darf ich verlangen?	95
80.	Wie komme ich an das Wissen?	95
81.	Was heißt „aktuell“ für Rohwarenspezifikationen?	96
	Qualitätssicherung/Labor	96
82.	Muss ich Allergen-Analysen durchführen?	96
83.	Mit welchen Methoden kann ich Allergene nachweisen?	96
84.	Was sind Grenzwerte?	97
85.	Was sind medizinische Schwellenwerte?	98
86.	Was sind Schwellenwerte nach dem VITAL-Konzept?	99
87.	Wie (un)sicher sind medizinische Schwellenwerte?	101
88.	Wie schätze ich die „der Spur von der Spur“ ein?	102
89.	Wie vereinnahme ich Rohstoffe, die eine berechtigte (wahrscheinliche) Kreuzkontamination tragen?	102
	Lager.	102
90.	Was muss im Lager beachtet werden?	102
91.	Gibt es die Möglichkeit, Zutaten mit verschiedenen Allergenen in klar zu identifizierenden Bereichen zu lagern?	104

Herstellung	104
92. Fragen zur Produktion.	104
93. Welche Schritte müssen beachtet werden, um eine Kreuzkontamination gering zu halten?	105
94. Wie reinige ich richtig?	106
Personal	107
95. Was muss ich zur Schutzkleidung beachten?	107
96. Was muss ich bei Personalbewegungen/Personaleinsatz beachten?	107
97. Wie schule ich mein Personal richtig?	108
98. Wie sensibilisiere ich Mitarbeiter?	108
99. Wie ist das Personal zu schulen, dass es gegenüber der Gefahr „Allergene“ wachsam ist? Beschwerdemanagement	108 109
100. Wie gehen wir mit einer Reklamation aufgrund einer allergischen Reaktion um? Rückverfolgung/EDV	109 109
101. Wie archiviere ich die Daten?	109
102. Schließt die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit auch Allergene mit ein? Sonstiges: Erfahrungen	110 111
103. Wie kann ich mich praktisch austauschen?	111
104. Welche Erfahrungen gibt es mit der Überwachung?	111
105. Welche Erfahrungen gibt es mit dem Handel?	113
106. Welche Konflikte kommen ggf. auf mich zu?	113
Literaturverzeichnis	115
Stichwortverzeichnis	123