

Merkblatt: Überprüfung der Allergene im Herstellungsbetrieb

A) Überprüfung der Allergenkennzeichnung im Herstellungsbetrieb

Ermittlung nicht deklarerter Zutaten nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011

Vorbemerkung: Werden in einer Probe Allergene in Anteilen über dem jeweiligen Beurteilungswert [Allergene Beurteilungswerte, J Consum Pro Food Saf (2021) DOI: <https://doi.org/10.1007/s00003-021-01323-3>] nachgewiesen, ohne dass dieser allergene Bestandteil im Zutatenverzeichnis oder in der Spurenkennzeichnung gekennzeichnet ist, erstellen die amtlichen Laboratorien ein lebensmittelrechtliches Gutachten mit einer Beurteilung nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1169/2011. In diesem Gutachten wird in der Regel auf die Ausnahmen für Kontaminationen hingewiesen. Damit ergibt sich im Regelfall die Notwendigkeit, entsprechende Ermittlungen beim Hersteller durchzuführen, ob tatsächlich ein Verstoß gegen die Kennzeichnungspflicht vorliegt. Es ist dabei zu überprüfen, ob das fragliche Allergen tatsächlich bestimmungsgemäß – also rezepturbedingt – dem Lebensmittel zugesetzt worden ist. Die folgenden Ausführungen für Zutaten gelten gleichwertig auch für Verarbeitungshilfsstoffe, sofern sie im Enderzeugnis noch vorhanden sind.

Prüfung, ob eine allergene Zutat nicht deklariert wurde?

✓ Rezeptur / Herstellungsprozess:

Die Unterlagen zur Rezeptur und die Dokumentation des Herstellungsprozesses werden eingesehen. Besonders auf die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels ist zu achten (z. B. Caseinate zur Klärung von Wein oder Säften).

✓ Unterlagen/Spezifikationen aller Zutaten:

Bei allen Zutaten werden vorhandene Lieferantenbescheinigungen und Spezifikationen im Hinblick auf die Verwendung allergener Bestandteile geprüft (z. B. auch auf mögliche Übersetzungsfehler).

- ✓ Insbesondere werden auch Enzym- und Zusatzstoffpräparate sowie Vitamin- und Aromastoffzubereitungen geprüft, da z. B. auch Trägerstoffe eine „allergene Herkunft“ haben können (z. B. Milchpulver, Weizenstärke, Laktose etc.).
- ✓ Rework:
Auch eingesetztes Rework ist als Zutat zu bewerten und hinsichtlich allergener Bestandteile zu prüfen.
- ✓ Verpackung/Etikettierung:
Könnte die Verwechslung der Verpackung oder des Etiketts die Ursache der fehlerhaften Allergenkennzeichnung sein?
- ✓ Personal/Schulung:
Ist das Personal (Köche etc.) bzgl. Allergenen geschult und sich bewusst, dass die vorhandene Rezeptur nicht geändert werden darf (z. B. durch zusätzliches Würzen mit Senf)?
- *Wenn ausgeschlossen werden kann, dass eine allergene Zutat Ursache des Allergen-Eintrags war, können die Ermittlungen im Betrieb auf das Allergenmanagement und die Frage der Kontaminationsquelle gerichtet werden:*

B) Überprüfung der Anforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 (i.d.F. vom 3.3.2021)

- ✓ Gibt es ein betriebliches Allergenmanagement?
- ✓ Anhang II, Kapitel IX, Nr. 9: („Trennung Allergen/Nicht Allergen“):
Werden Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung [eines Allergens] verwendet werden, für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die [dieses Allergen] nicht enthalten?

Nur zulässig, wenn die Ausrüstungen, Transportbehälter und/oder Container gereinigt wurden und es zumindest überprüft wurde, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.

Mögliche ergänzende Fragen:

- ✓ Wird beim Nachfüllen von Vorratsbehältern darauf geachtet, diese immer mit exakt der gleichen Zutat zu befüllen? Oder liegt eine entsprechende Reinigungsanweisung vor?
- ✓ Sind Behältnisse und Gegenstände für Allergene z. B. farblich o. a. markiert?
- ✓ Werden allergenhaltige Zutaten separat geöffnet und abgewogen?
- ✓ Sofern keine Nassreinigung möglich ist (z. B. im Falle von Rohrleitungen in der Süßwarenherstellung):
Welche Maßnahmen werden durchgeführt, um den Allergeneintrag zu minimieren?

C) Weitere Fragen zur Ermittlung der Kontaminationsquelle, wenn eine Verwendung des Allergens als Zutat oder Verarbeitungshilfsstoff ausgeschlossen werden kann (optional):

- ✓ Enthält das Allergenmanagement Hinweise auf unbeabsichtigte Allergeneinträge?

Rohwareneingang/Spezifikationen:

- ✓ Weisen Spezifikationen zu Rohstoffen/Zutaten auf mögliche Kontaminationen mit dem betreffenden Allergen hin?
- ✓ Wurden mit dem Lieferanten Schwellenwerte bezüglich Allergenkontaminationen vereinbart?
- ✓ Sind die vorhandenen Spezifikationen aktuell und entsprechen der vorliegenden Charge?
- ✓ Wurden die Lieferanten verpflichtet, Änderungen in der Rezeptur mitzuteilen?
- ✓ Sind eigene Eingangskontrollen/-untersuchungen durchgeführt worden?
- ✓ Werden vom Lieferanten auch andere Produkte, die das betreffende Allergen enthalten, an den Betrieb geliefert oder verarbeitet?

Herstellungsprozess und Verpackung:

- ✓ Wird das Allergen im Betrieb als Zutat bei anderen Produkten eingesetzt?
- ✓ Wenn ja, wie sind die Produktionslinien getrennt bzw. wie wird gereinigt, wenn ein Produktwechsel stattfindet und werden die allergenen Zutaten getrennt gelagert?
- ✓ Wird das Lebensmittel im eigenen Betrieb oder anderswo verpackt?
- ✓ Wenn das Lebensmittel anderswo abgepackt wird, welche anderen Lebensmittel werden dort verpackt, die möglicherweise das Allergen enthalten?

Weiterführende Literatur:

Codex Alimentarius, Code of Practice on Food Allergen Management, CXC 80-2020