

# Allergene

In der Schweiz sind mehr als eine Million Menschen von einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz betroffen. Die Vermeidung des Auslösers ist die einzige Möglichkeit, eine allergische oder andere unerwünschte Reaktion zu vermeiden.

In der Verordnung 817.022.21 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) bzw. Richtlinie 2007/68 EG sind Allergene Zutaten aufgelistet, die zwingend deklariert werden müssen, auch wenn sie nur in kleinsten Mengen (z.B. als Zusatzstoff) beigefügt werden oder Bestandteil einer Zutat sind (z.B. bei Gewürzmischungen).

Allergenmanagement im Lebensmittelbetrieb: Nebst den in den Rezepturen verwendeten Rohstoffen können während der Produktion unbeabsichtigte Allergenübertragungen stattfinden.

## **Nachstehend die 14 Allergenen-Produktgruppen und Erzeugnisse**

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>)
- Lupinen
- Weichtiere