



# Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Dipl. Oec. troph. Sonja Lämmel

Um allergischen Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, sich über das Vorkommen von Hauptauslösern von Lebensmittelunverträglichkeiten zu informieren, ist in der EU bereits 2005 eine verpflichtende Allergenkennzeichnung für vorverpackte Lebensmittel eingeführt worden. Diese wurde mit der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 2014 überarbeitet und erweitert und umfasst seitdem auch nicht vorverpackte Lebensmittel, sogenannte lose Ware, zum Beispiel in der Gemeinschaftsverpflegung.

In Deutschland und der gesamten EU sind 14 Lebensmittel, beziehungsweise Lebensmittelgruppen, als Hauptauslöser von Allergien und Unverträglichkeiten identifiziert worden. Die meisten der aufgeführten Lebensmittel lösen IgE-vermittelte Allergien vom Soforttyp aus. Darüber hinaus ist auch Sulfid (SO<sub>2</sub>) als Zusatzstoff ab einer Menge von zehn Milligramm pro Kilogramm Lebensmittel kennzeichnungspflichtig. Inkludiert ist Laktose, der Milchzucker löst aber keine allergische Reaktion aus, sondern ist für Patienten mit einer Milchzuckerunverträglichkeit nicht oder nur begrenzt verträglich.

## Hauptauslöser von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme von diesen Getreidesorten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Cashewnuss, Haselnuss,



Macadamianuss/Queenslandnuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Walnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Senf und Senferzeugnisse
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg oder Liter)
Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

› *Tabelle 1: Hauptauslöser von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten gemäß Anhang II der EU-weiten Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) 1169/2011).*

Nicht nur die Lebensmittel selber, sondern auch alle Erzeugnisse, die aus den oben genannten Lebensmitteln hergestellt werden, fallen unter die Allergen Kennzeichnung wie Tofu aus Soja oder Lecithin aus Ei. Einige Erzeugnisse weisen jedoch aufgrund ihres Verarbeitungsgrades kein allergenes Potenzial mehr auf. Wird dies durch Studien nachgewiesen und der EFSA (European Food Safety Authority) vorgelegt, kann ein Ausschluss von der Kennzeichnungsverpflichtung erfolgen. Tabelle 2 zeigt, für welche Erzeugnisse dies bisher gilt:

Ausnahmen von der Allergen Kennzeichnung
Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukosesirupe auf Gerstenbasis, Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.
Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett; natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat; natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; aus Pflanzenölestereinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; Lactit.
Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

› *Tabelle 2: Ausnahmen von der Allergen Kennzeichnung*

## Art und Weise der Kennzeichnung

Kennzeichnungspflichtig sind, wie schon erwähnt, die 14 Hauptauslöser von Allergien und Unverträglichkeiten immer, wenn sie in einem Lebensmittel oder einer Rezeptur als Zutaten enthalten sind. Hier gibt es in Bezug auf die 14 festgelegten Gruppen keine Ausnahmen, außer den oben in Tabelle 2 genannten. Auch wenn Allergieauslöser als technische Hilfsmittel eingesetzt werden, die normalerweise nicht kennzeichnungspflichtig sind, wie etwa zum Klären von Wein oder Fruchtsäften oder Trägerstoffe von Aromen, müssen sie im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.



### Kennzeichnung von Allergieauslösern in technischen Hilfsmitteln am Beispiel einer Trinkschokolade

Zutaten: Zucker, fettarmes Kakaopulver (24 %), Speisesalz, Aroma (enthält Milch)

Bestehende Kennzeichnungserleichterungen bei verpackter Ware, zum Beispiel die Regel, dass Bestandteile von Gewürzmischungen oder Kräutermischungen nicht einzeln genannt werden müssen, wenn die Mischung weniger als zwei Prozent im Endprodukt ausmacht, gelten nicht für Allergieauslöser. Das bedeutet, wenn ein Allergieauslöser wie Sellerie in einer Gewürzmischung enthalten ist, die weniger als zwei Prozent des Endproduktes ausmacht, muss Sellerie gekennzeichnet werden, zum Beispiel in dieser Form: Gewürzmischung (enthält Sellerie).

Auch die Verwendung von Klassennamen bei verpackten Lebensmitteln muss spezifiziert werden, wenn die entsprechende Zutat aus einem Allergen gewonnen wird: Zum Beispiel „Emulgator Sojalecithin“. Steht lediglich „Lecithin“ auf der Verpackung, ist die Quelle kein Allergieauslöser nach Anhang II der EU-weiten Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) 1169/2011).

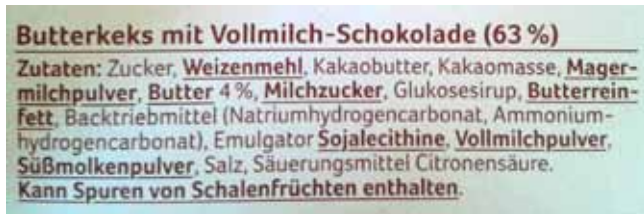
## Wie muss gekennzeichnet werden?

### Vorverpackte Lebensmittel

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) schreibt vor, wie die Allergen Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis zu erfolgen hat:

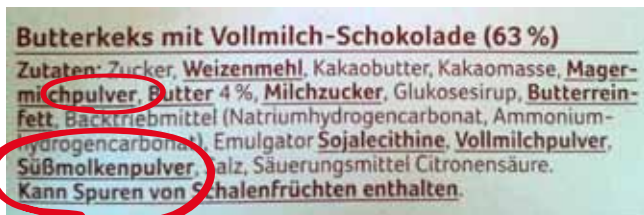
1. Allergene müssen hervorgehoben werden, zum Beispiel dadurch, dass sie **fett** oder *kursiv* gedruckt werden, unterstrichen sind oder sich farblich vom Rest des Zutatenverzeichnisses abheben (siehe Abbildung 1).

2. Ist ein Erzeugnis aus einer allergenen Zutat und kann man von seiner Bezeichnung nicht auf den Allergieauslöser schließen, muss ein Hinweis dazu erfolgen, zum Beispiel Tofu (Soja) oder Bulgur (Weizen).



➤ Abbildung 1: Beispiel für die Kennzeichnung von Allergenen durch Fettdruck.

Leider ist die Umsetzung der zweiten Regel insbesondere für Milchprodukte in Deutschland nicht sehr üblich, wie man an Abbildung 2 sieht. Auch wenn es eigentlich Casein (Milch) oder Süßmolkenpulver (Milch) heißen müsste, findet man Milcherzeugnisse häufig ohne die entsprechende Referenz. Diese Referenz muss beispielsweise theoretisch für jede milchhaltige Zutat gegeben werden.



➤ Abbildung 2: Beispiel für eine unzureichende Allergen Kennzeichnung.

**Nicht vorverpackte Lebensmittel/lose Ware**

Die EU-Kommission hat erkannt, dass Allergiker auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln eine Allergeninformation benötigen. Daher sind seit Dezember 2014 die Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker, Metzger, Restaurants, Eisdielen etc. verpflichtet, Auskunft über die 14 Hauptauslöser von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten gemäß Anhang II LMIV zu geben.

Während es in der ganzen EU einheitlich vorgeschrieben ist, dass allergischen Verbrauchern diese Information zur Verfügung gestellt wird, ist den einzelnen Mitgliedsstaaten überlassen worden, wie die Information gegeben wird. Hier herrscht europaweit also kein einheitliches Bild. In Deutschland stehen Lebensmittelherstellern verschiedene Varianten zur Verfügung.

Die Allergeninformation beziehungsweise der Hinweis auf eine Zutat aus Anhang II LMIV wird angegeben mit „Enthält ...“, also zum Beispiel: Enthält Milch.

In der Umsetzung gibt es folgende Varianten:

- unmittelbar an der Ware, zum Beispiel mit einem Schild
- über einen Aushang/Poster im Verkaufsraum
- in einem Ordner/einer Kladde auf der Theke oder dahinter
- mittels eines Ausdrucks (vor Abschluss des Kaufs) aus der Kasse oder Waage
- über eine separate Allergikerkarte, zum Beispiel im Restaurant, Imbiss oder in der Kantine
- mündlich durch das Verkaufspersonal

Ist die Allergeninformation nicht unmittelbar in der Nähe der Ware zugänglich, so muss ein Hinweis erfolgen, wo diese zu finden ist (z. B.: Fragen Sie nach unserer Kladde/Allergikerkarte etc.). Gibt ein Hersteller/Kellner/Verkäufer und so weiter eine mündliche Auskunft, ist er trotzdem verpflichtet, auf Nachfrage die schriftliche Dokumentation zu den verwendeten allergenen Zutaten vorzulegen.

Anzeige

**ERHÄLTlich IN JEDER Apotheke**

# GLUTEOSTOP®

## HILFT GLUTEN ABZUBAUEN

Zur funktionellen Unterstützung einer glutenfreien Diät bei **Zöliakie** und **Glutensensitivität**

GluteoStop® ist ein Nahrungsergänzungsmittel und ausschließlich dazu bestimmt, den Abbau von Gluten in einer glutenarmen Ernährung funktionell zu unterstützen. GluteoStop® kann keine glutenfreie Ernährung ersetzen und ist kein Arzneimittel zur Behandlung oder Vorbeugung einer Zöliakie, Weizenallergie oder Glutensensitivität.

90er Packung: PZN 14184771 • 30er Packung: PZN 14398555

**10% Rabatt mit Code: VFED2021**  
 unter: [www.gluteostop.com](http://www.gluteostop.com)

f o v [www.gluteostop.com](http://www.gluteostop.com)

inco Pharma GmbH  
 Formerweg, 9 • D-47877 Willich



© daisydaisy - 123rf.com

## Besonderheiten und Tücken der Kennzeichnung

### Kennzeichnung Getreide

In Bezug auf Getreide gibt es einige Besonderheiten zu beachten. In einem Leitfaden der EU-Kommission zur Erläuterung der Allergeninformation gemäß LMIV heißt es: Zutaten, die aus glutenhaltigen Getreiden hergestellt sind, müssen mit einer Bezeichnung aufgeführt werden, aus der die spezifische Getreideart eindeutig hervorgeht: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, z. B. Gerstenmalzessig, **Haferflocken**.

Weiterhin wird in diesem Leitfaden der EU-Kommission erläutert:

- Ein freiwilliger zusätzlicher Hinweis auf Gluten ist möglich, zum Beispiel Weizenmehl (Gluten).
- Ist „Gluten“ die Zutat, so muss die Getreidequelle genannt werden, zum Beispiel Gluten (Weizen), Weizengluten.

- Wird ein glutenfreies Lebensmittel (< 20ppm Gluten – VO (EU) 828/2014), das aus glutenhaltigem Getreide hergestellt wird, als Zutat verwendet, so muss das entsprechende Getreide trotzdem im Zutatenverzeichnis genannt und hervorgehoben werden, zum Beispiel glutenfreie Weizenstärke.
- Bei Dinkel, Khorasan, Durum etc. bedarf es einer Bezugnahme auf Weizen, zum Beispiel Weizen oder Weizen (Dinkel) oder Dinkelweizen.

Insbesondere dieser Punkt wird in Deutschland viel diskutiert, da Dinkel oft als Weizenalternative vermarktet wird. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund e.V. – DAAB setzt sich dafür ein, dass bei der Verwendung von Dinkel eine Referenz auf Weizen erfolgt, da Allergiker mit einer IgE-vermittelten Weizenallergie Dinkel nicht als Ersatz verwenden können. Die von der EU-Kommission vorgeschlagene Kennzeichnung als „Dinkelweizen“ oder „Weizen (Dinkel)“ hält der DAAB jedoch auch für verwirrend. Daher unterstützt der DAAB den Vorschlag der deutschen Lebensmittelüberwachung für die Kennzeichnung „Dinkel (eine Weizenart)“. Weitere Informationen zum Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. – DAAB unter [www.daab.de](http://www.daab.de).

### Kennzeichnung Lebensmittelgruppen

Bei loser Ware im Speiseplan, auf der Speisekarte oder auf dem Aushang werden glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte häufig als Gruppe gekennzeichnet. Dies ist formal nicht richtig. Es müssen die einzelnen glutenhaltigen Getreidesorten und Schalenfrüchte namentlich aufgeführt sein, so wie es sich aus der Verordnung, Anhang II LMIV ergibt: Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen, Roggen ...

### Kennzeichnungslücke Großgebinde

Eine in der Praxis relevante Kennzeichnungslücke besteht für Einzelverpackungen aus Großgebinden, zum Beispiel bei Schoko- oder Müsliriegeln oder Gummibärchen. Hier müssen die Zutaten und Allergene nur auf der Umverpackung aufgeführt werden, aber nicht auf den Einzelverpackungen. Dies gilt es in der Abgabe von Kleinstverpackungen in der Gemeinschaftsverpflegung oder bei der Verarbeitung von Zutaten aus Großgebinden zu berücksichtigen.



## Fremdkontaminationen oder „Spuren“-Hinweis

Die gesetzliche Regelung zur Allergen Kennzeichnung bezieht sich auf die Zutaten sowohl in verpackter als auch in loser Ware. Für das mögliche, unbeabsichtigte Vorkommen von Allergenauslösern gibt es dagegen keine verpflichtende Kennzeichnung! Es liegt im Ermessen des Herstellers darüber aufzuklären, ob bei einem Produkt das Risiko eines unbeabsichtigten Allergeneintrags besteht.

Der Begriff „Spuren“-Hinweis ist missverständlich, da er suggeriert, dass es sich um das Vorkommen sehr geringer Mengen eines Allergenauslösers in einem Lebensmittel handelt. Es ist jedoch nicht offiziell definiert, was oder wieviel eine „Spur“ sein darf. Im ungünstigsten Fall kann es sich daher bei einer „Spur“ auch um ein Nussstück oder eine Milchmenge im Gramm-Bereich handeln. Sinnvoller wäre es daher, den Begriff „unbeabsichtigte Allergeneinträge“ zu verwenden und unter dem Gesichtspunkt der Kennzeichnung von Allergen-Warnhinweisen oder der „Kann enthalten“-Kennzeichnung zu sprechen – in Abgrenzung zu den Zutaten beziehungsweise dem Zutatenverzeichnis.

### Was bedeutet der „Spuren“-Hinweis auf einem Produkt?

Aufgrund der Herstellung, Abfüllung, Lagerung, durch Rohstoffe oder Vorprodukte von Zulieferern kann ein Allergenauslöser unbeabsichtigt in ein eigentlich „allergenfreies“ Endprodukt gelangen. Ist dies der Fall, kann der sogenannte „Spuren“-Hinweis den Allergiker darüber informieren, dass eine Wahrscheinlichkeit besteht.

Hinweise wie „Kann Spuren von ... enthalten“ oder „Produziert in einem Betrieb, der auch ... verwendet“, „Hergestellt auf einer Anlage, auf der auch ... verarbeitet werden“ oder „Kann ... enthalten“ und weitere bedeuten zunächst, dass der Hersteller das – zum Teil als „Spur“ – benannte Lebensmittel nicht als Zutat verwendet, sonst müsste es im Zutatenverzeichnis aufgeführt sein. Alle Hinweise bedeuten hierbei dasselbe und lassen keinen Hinweis über die möglichen Mengen zu.

## Kennzeichnung loser Ware – eine Herausforderung

Der Besuch in der Kantine oder im Restaurant stellt Allergiker nochmal vor eine größere Herausforderung als der Einkauf im Supermarkt. Sie sind auf die korrekten Informationen zu den Inhaltsstoffen und Zutaten der Speisen angewiesen und möchten sich auf diese Aussagen verlassen. Werden Gerichte selbst hergestellt, sind die Zutaten bekannt. Jede Zutat, die eingesetzt wird, muss einzeln in ihrer Zusammensetzung betrachtet werden. Hier



### Zusammenfassung unbeabsichtigter Allergeneinträge bei vorverpackter Ware

- Die Kennzeichnung unbeabsichtigter Kontaminationen ist zurzeit nicht durch die LMIV gesetzlich geregelt und erfolgt freiwillig.
- Hersteller sind im Rahmen der Produkthaftung verpflichtet, gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Vor diesem Hintergrund wird auf Verpackungen/Produktspezifikationen häufig darauf hingewiesen, dass produktionsbedingt Kontaminationen von Allergenen in rezeptgemäß allergenfreie Lebensmittel stattfinden können.
- Entscheidend für die Verwendung dieser „Warnhinweise“ ist die zugrunde liegende Risikobewertung des jeweiligen Produktes.
- Es kann beim Vorhandensein eines Hinweises kein Rückschluss darauf gezogen werden, ob das Allergen tatsächlich enthalten ist, es wird die Möglichkeit angezeigt.
- Die Höhe der Kontaminationsmenge des Allergens ist nicht einschätzbar.
- Das Fehlen eines Hinweises bedeutet nicht, dass nichts enthalten ist.

helfen das Zutatenverzeichnis beziehungsweise die Produktspezifikation. Im Infokasten (siehe Seite 28) finden Sie Tipps für ausgewählte Bereiche der Speisenzubereitung und -abgabe.

### Gestaltung Speisekarte/-plan

Schon mit der Gestaltung der Speisekarte können Sie Ihre Gäste/Kunden über Allergenauslöser informieren.

- Nennen Sie die Hauptallergene im Namen des Gerichtes mit, zum Beispiel:
  - Gemüse Eintopf mit Weizencroutons
  - Rindfleisch-Burger im Sesam-Brötchen
  - Asia-Gemüse mit Sojasprossen und Erdnussauce
- Verfassen Sie eine gesonderte Speisekarte/-plan für Allergiker (siehe S. 29). Hier wird unter jedem Gericht oder hinter jeder Rezeptkomponente aufgeführt, welches der 14 Hauptallergene als Zutat verwendet wird. Werden vorgefertigte Produkte eingesetzt, beachten Sie unbedingt auch deren Zusammensetzung und achten Sie darauf, ob sie einen Hinweis auf ungewollte Kontaminationen tragen. Sollte dies der Fall sein, so übernehmen Sie diesen.
- Weisen Sie durch ein Schild im Essensraum, einen Tisch-Aufsteller oder einen Hinweis auf dem regulären Speiseplan darauf hin, dass Sie eine Karte mit zusätzlicher Information für Allergiker bereithalten.

### Beispieltext für einen Hinweis für Allergiker

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Menüplan für Lebensmittelallergiker.



© rawpixel - 123rf.com

### Risikominimierung in Bezug auf Einkauf und Lagerung

#### Bei der Lagerung

- Bewahren Sie allergene Lebensmittel getrennt und in verschlossenen Behältnissen auf, um das Risiko einer Verunreinigung zu minimieren.
- Markieren Sie Behältnisse mit allergenen Zutaten deutlich, um Verwechslungen zu vermeiden.
- Verpflichten Sie die Lieferanten, Ihnen Zutatenverzeichnis/Produktspezifikation zur Verfügung zu stellen und über Änderungen zu informieren.
- Befestigen Sie die Produktspezifikation/das Zutatenverzeichnis am Aufbewahrungsbehälter, falls Sie die Lebensmittel umfüllen.
- Kontrollieren Sie die Bestellungen, ob auch die bestellte Marke bzw. Größe geliefert wurde. Unterschiedliche Marken können unterschiedliche Zutaten enthalten.

#### Für die Zubereitung der Speisen

- Kontrollieren Sie immer die verwendeten Zutaten auf Allergene und vergleichen diese mit der Kennzeichnung.
- Halten Sie sich beim Rezept genau an die Vorgaben, d. h. verwenden Sie keine zusätzlichen Garnierungen oder andere nicht abgesprochene Zutaten.
- Öffnen Sie lieber eine neue Verpackung für eine bestimmte Zutat, wenn diese verunreinigt sein könnte. Vor dem Auffüllen sollten Vorratsbehälter gründlich mit heißem Wasser und Seife ausgespült werden.
- Sollten Sie doch eine Rezepturänderung vornehmen, informieren Sie das Personal, das die Gerichte an den Gast abgibt.

**Beispiele für einen Speiseplan für Allergiker**

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarische Vollkost
<b>Montag</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> <i>(enthält Milch, Weizen)</i>	<b>Brokkolicremesuppe</b> <i>(enthält Milch, Weizen)</i>	<b>Brokkolicremesuppe</b> <i>(enthält Milch, Weizen)</i>
	<b>Frikadelle (2, 3, 4) (enthält Ei, Weizen) mit Erbsen und Püree</b> <i>(enthält Milch)</i>	<b>Nudelauflauf (enthält Ei, Weizen) mit Schinkenstreifen (2, 3) und Salat</b>	<b>Vollkorncrêpes (enthalten Ei, Weizen, Milch) mit Gemüsefüllung</b> <i>(enthält Sellerie)</i>
	<b>Schokocreme</b> <i>(enthält Ei, Weizen)</i>	<b>Schokocreme</b> <i>(enthält Ei, Weizen)</i>	<b>Schokocreme</b> <i>(enthält Ei, Weizen)</i>

Alternativ:

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarische Vollkost
<b>Montag</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b>
	<b>Frikadelle (2, 3, 4) mit Erbsen und Püree</b>	<b>Nudelauflauf mit Schinkenstreifen (2, 3) und Salat</b>	<b>Vollkorncrêpes mit Gemüsefüllung</b>
	<b>Schokocreme</b>	<b>Schokocreme</b>	<b>Schokocreme</b>
	<i>(enthält Milch, Ei, Weizen)</i>	<i>(enthält Milch, Ei, Weizen)</i>	<i>(enthält Milch, Ei, Weizen, Sellerie)</i>

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmittel
- 10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle

**Fazit**

Die Anzahl der Menschen mit Unverträglichkeiten steigt. Speziell die Zahl der Kinder mit schweren Allergien hat sich in den letzten zehn Jahren versiebenfacht. Die einzige Behandlung einer Lebensmittelallergie besteht in der Vermeidung des Allergenauslösers.

Um das im Alltag umzusetzen, ist der Allergiker auf Informationen zu Inhaltsstoffen und Rezepturen angewiesen. Die Lebensmittelinformationsverordnung trägt hier ein großes Stück dazu bei, auch wenn die Umsetzung für alle Beteiligte einen großen Aufwand bedeutet und die gesetzlichen Vorgaben sicherlich noch verbesserungswürdig sind. Das gilt sowohl aus Sicht der Verbraucher wie auch aus Sicht der Hersteller beziehungsweise Produzenten.

**Diplom Oecotrophologin Sonja Lämmel**

Mitarbeiterin beim Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. – DAAB, Mönchengladbach

**Literatur**

1. Amtsblatt der Europäischen Union (25.11.2003): Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten
2. Amtsblatt der Europäischen Union (23.12.2006): Richtlinie 2006/142/EG der Kommission vom 22. Dezember 2006 zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates
3. Amtsblatt der Europäischen Union (28.11.2007): Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten
4. Reese I, Holzhauser T, Schnadt S et al. Diätetik in der Allergologie. Allergenkennzeichnung nach LMIV: Was hat sich für Nahrungsmittelallergiker geändert? 5. Auflage. Oberhaching: Dustri-Verlag Dr. Karl Feistle; 2017
5. Reese I, Holzhauser T, Schnadt S et al. Diätetik in der Allergologie. Leitlinie der DGAKI, des ÄDA und der GPA, Allergen- und Allergierisikobewertung, Allergenmanagement und Lücken der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Sind allergische Konsumenten durch die bestehenden gesetzlichen Regelungen ausreichend geschützt? 5. Auflage. Oberhaching: Dustri-Verlag Dr. Karl Feistle; 2017