



Praxisleitfaden für die Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln

Personen mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen gut und sicher verpflegen



Klare Kennzeichnung von allergenen Zutaten für zufriedene Kundinnen und Kunden

Impressum

Herausgeberin: Angewandte Forschung und Entwicklung Ernährung und Diätetik, Berner Fachhochschule Gesundheit

Bezugsquellen: Angewandte Forschung und Entwicklung Ernährung und Diätetik, Berner Fachhochschule Gesundheit, bfh.ch/gesundheit

Konzept, Text und Redaktion: Sonja Schönberg (BFH), Sandra Jent (BFH), Karin Stalder (aha! Allergiezentrum Schweiz), Susanne Müller (BFH), Julia Eisenblätter (BFH)

Gestaltung: BFH Gesundheit, Alexandra Berger

Lektorat: BFH Gesundheit, Bettina Nägeli

© Berner Fachhochschule
2. Auflage, Bern, Dezember 2020

Forschungsprojekt

Finanzierung: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen; Berner Fachhochschule
Zitierweise: Schönberg S., Jent S., Stalder K., Müller S., Eisenblätter J. Praxisleitfaden für die Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln. Bern: Angewandte Forschung und Entwicklung Ernährung und Diätetik, Berner Fachhochschule Gesundheit, 1. Auflage 2020.

Danksagung

Wir danken aha! Allergiezentrum Schweiz für die fachliche Unterstützung beim Projekt.

Wir danken dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) für die finanzielle Unterstützung des Projekts.

Inhalt

1	Einleitung	4
2	Kennzeichnung kann Leben retten	6
2.1	«Unerwünschte Reaktionen» bei Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen	6
2.2	Zwischen Lebensstil und Erkrankung – wer sind die Betroffenen?	6
3	Was kennzeichnen?	8
3.1	Zutaten, die unerwünschte Reaktionen hervorrufen können	8
3.2	Unverpackte Lebensmittel...	10
3.3	«Versehentliche Zutaten» – das Haar in der Suppe	10
4	Wie kennzeichnen?	12
4.1	Grundsatz der Schriftlichkeit	12
4.2	Schriftliche Kennzeichnung – eine für alle	15
4.3	Option der Mündlichkeit unter bestimmten Bedingungen	17
4.4	Mündliche Kommunikation – Ihr Erfolgsmoment	18
5	Empfehlungen zur Umsetzung der Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln	20
6	Anhang: Bedürfnisse zu schriftlicher Kennzeichnung	22

1 Einleitung

- 4 Seit Mai 2017 ist das neue Schweizer Lebensmittelgesetz in Kraft. Unter anderem wurden die Anforderungen an die Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen beim Verzehr unverpackter Lebensmittel auslösen können, präzisiert.

Wann immer in der vorliegenden Praxisleitlinie die Rede von allergenen Zutaten ist, sind die 14 per Gesetz definierten Zutaten gemeint, welche einer Speise bei der Zubereitung zugefügt werden und je nach individuellem Krankheitsbild allergische oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (siehe S. 8 und 9, Tabelle 1).

Das neue Gesetz verändert die Art und Weise, wie Sie als Anbieter Ihre Kundinnen und Kunden informieren müssen.

Gemäss Verordnung des Eidgenössischen Departements des Inneren (EDI) betreffend der Information über Lebensmittel (LIV), müssen Sie Ihre Kundinnen und Kunden schriftlich über die 14 im Anhang 6 der LIV definierten Zutaten informieren, wenn diese in Ihren Speisen enthalten sind, da sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.

Mündlich dürfen Sie nur dann über die genannten Zutaten informieren, wenn

- Sie schriftlich gut sichtbar darauf hinweisen, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und
- die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen (z. B. schriftliche Dokumentation von Rezepten) oder eine fachkundige Person die Information unmittelbar erteilen kann.

Im September 2017 haben aha! Allergiezentrum Schweiz, GastroSuisse und IG Detailhandel Schweiz das «Merkblatt zur Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können im Offenverkauf» erarbeitet. Der vorliegende Praxisleitfaden versteht sich als dessen Erweiterung. Er hinterfragt und ergänzt die bisherigen Empfehlungen. Mit finanzieller Unterstützung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erarbeitete

eine Forschungsgruppe der Berner Fachhochschule BFH Möglichkeiten, die die Kennzeichnung von allergenen Zutaten für Anbieter umsetzbar machen und gleichzeitig die Bedürfnisse der Betroffenen erfüllen. Dazu wurden Diskussionsrunden und Befragungen durchgeführt. Einige Kernaussagen finden sich im vorliegenden Leitfaden in Form von Zitaten von Betroffenen und Anbietern wieder.

Dieser Praxisleitfaden für die Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln bildet die Essenz der Ergebnisse des o. g. Forschungsprojektes ab und

- zeigt auf, warum Personen mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen auf eine eindeutige Kennzeichnung angewiesen sind.
- bietet Unterstützung bei der Umsetzung der Gesetzesanpassung in Ihrem Arbeitsalltag.
- unterstützt Sie bei der Steigerung der Zufriedenheit dieser spezifischen Kundinnen- und Kundengruppe.

Dieser Praxisleitfaden richtet sich an alle Anbieter von unverpackten Lebensmitteln und somit auch an Sie, wenn Sie

- offene Speisen und/oder Getränke anbieten, z. B. in einer Bar, Kantine, einem Restaurant, Imbiss, Gelateria, bei einem Take-Away-Anbieter, am Marktstand.
- Speisen verkaufen, welche Sie unmittelbar vor dem Verkauf (<24h) selber vor Ort verpacken, z. B. Sandwiches, Gebäck, Fleischwaren, Feinkost oder Ähnliches etwa in einer Bäckerei, Metzgerei, Käserei oder im Detailhandel.
- als Lieferservice oder Catering Speisen liefern, z. B. an Schulen, Spitäler oder Pflegeheime oder für öffentliche (Märkte, Festivals, ...) sowie private (Hochzeiten, Familienfeste...) Anlässe.

2 Kennzeichnung kann Leben retten

- 6 Mit der Gesetzesanpassung bestehen seit Mai 2017 präzisere Anforderungen an Betriebe, welche Speisen und Getränke unverpackt verkaufen. Für Sie als Anbieter ergibt sich damit gleichzeitig eine Chance, mit Ihren Kundinnen und Kunden verstärkt in Kontakt zu kommen. Wenn Sie die Bedürfnisse der Betroffenen und Ihre betriebsinternen Möglichkeiten kennen, werden Sie beidseitig ein zufriedenstellendes und sicheres Verpflegungserlebnis garantieren. Erfahren Sie in diesem Kapitel mehr dazu, warum Personen mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen auf eine eindeutige Kennzeichnung angewiesen sind.

2.1 «Unerwünschte Reaktionen» bei Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen

Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen werden durch unterschiedliche Mechanismen im Körper ausgelöst. Die daraus entstehenden Beschwerden reichen von leichtem Bauchweh bis hin zum anaphylaktischen Schock, welcher zu potenziell tödlichem Organ- und Kreislaufversagen führen kann. Wie genau, nach welcher Menge eines Lebensmittels und wie stark eine Reaktion verläuft, ist von Fall zu Fall unterschiedlich und nicht immer vorhersehbar.

2.2 Zwischen Lebensstil und Erkrankung – wer sind die Betroffenen?

Der Leitfaden versteht unter «Betroffene» sowohl Personen mit Nahrungsmittelallergien als auch Personen mit Nahrungsmittel-intoleranzen.

Neben Betroffenen, welche aufgrund ihrer Erkrankung an ernsthaften, gesundheitlichen Einschränkungen leiden, gibt es immer mehr Personen, die aus persönlichen Überzeugungen bestimmte Lebensmittel meiden. In Diskussionen mit Vertreterinnen und Vertretern der Gastronomie wurde deutlich, dass daraus ein enormer Mehraufwand resultiert. Dies soll jedoch nicht dazu führen, dass die Thematik weniger ernst genommen wird. Fahrlässigkeit kann für «echte» Betroffene verheerende Folgen haben.

«Ich habe jetzt [mehr] Verständnis für die [Anbieter]. Wenn die Leute sagen 'ich muss glutenfrei essen' und dann ein Stück [normalen] Kuchen zum Dessert nehmen [...] da habe ich Verständnis [für] das Personal [...] das würde mich also auch nerven!»

Betroffene in der Gruppendiskussion

In der Schweizer Bevölkerung sind schätzungsweise 2–6 % der Personen von Nahrungsmittelallergien und bis zu 20 % von Nahrungsmittelintoleranzen betroffen. Die Umfrage, die diesem Leitfaden zugrunde liegt, zeigt, dass mehr als die Hälfte der Betroffenen regelmässig unverpackte Lebensmittel isst.

Dies trifft auch auf Personen zu, die höchst allergisch auf bestimmte Nahrungsbestandteile reagieren könnten. Sie müssen bei Ihrer Tätigkeit in einem Verpflegungsbetrieb somit davon ausgehen, dass sich unter Ihren Kundinnen und Kunden eine wesentliche Anzahl Personen mit einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz befindet. Dies ist eine ernste Situation, in der Sie eine Schlüsselfunktion einnehmen. Gerade für die Vorbeugung von Reaktionen bei Kindern und Jugendlichen können Sie einen wertvollen Beitrag leisten, indem Sie Allergien und Intoleranzen besondere Aufmerksamkeit schenken.

«Mein Sohn ist jetzt 16 Jahre alt und hat Mühe, bei unverpackten Sachen oder in der Gastronomie zu fragen, weil dann meistens so eine Antwort kommt wie: 'Ah, wieder ein Sonderwunsch.' [...] mir sagt er immer: 'Mama, psch, psch, sag nichts, sag nichts.' [...] So passieren bei Jugendlichen die häufigsten Unfälle, weil sie das peinlich finden. Sie schämen sich, offen zu sagen: 'Ich kann das nicht essen, ich bin anders.' Mein Sohn würde sich wünschen, dass die Leute wissen, dass er das nicht aus Böswilligkeit macht und keinen Sonderzug fahren will, sondern dass das wirklich eine Krankheit ist.»

Mutter eines 16-Jährigen mit Nussallergie in der Gruppendiskussion

3 Was kennzeichnen?

8 Wie bereits beschrieben, gibt es viele Bestandteile in Lebensmitteln, auf die Personen mit Allergie- und Intoleranzsymptomen reagieren können. In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Lebensmittel oder Zutaten Sie kennzeichnen müssen.

3.1 Zutaten, die unerwünschte Reaktionen hervorrufen können

Um «echte» Betroffene zu schützen, wurden europaweit 14 allergene Zutaten als kennzeichnungspflichtig erklärt (siehe Tabelle 1). Gemäss LIV müssen diese Zutaten in der Schweiz gekennzeichnet werden, wenn sie für die Zubereitung von Speisen oder Getränken als Zutat und / oder als Teil einer zusammengesetzten Zutat (z. B. Eier in der Mayonnaise im Sandwich), bzw. in veränderter Form (z. B. Gerstenmalz) eingesetzt werden (Anhang und 6 Art. 10 LIV).

Obwohl es auch Personen gibt, die an einer Apfelallergie oder einer Fruktoseintoleranz leiden, müssen Sie Äpfel oder Früchte mit hohem Fruktosegehalt nicht kennzeichnen. Da den Betroffenen nicht immer bewusst ist, dass ausschliesslich die 14 vom Gesetz vorgegebenen allergenen Zutaten kennzeichnungspflichtig sind, können Sie aktiv darauf hinweisen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag an die Verpflegungssicherheit und zeigen gleichzeitig Ihre Kundenfreundlichkeit. Dies wird von den Betroffenen sehr geschätzt.

Kurzbezeichnung	Beschreibung
Glutenhaltige Getreide → namentlich aufzuführen also z. B. Weizen, Roggen etc.	Dazu zählen: Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen/Kamut, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Emmer, Einkorn, sowie Hybridstämme als auch Erzeugnisse daraus wie: Weizenprotein, Weizeneiweiss, Hartweizengriess, Weizenkleber, Bulgur, Coucous, Malz und Malzextrakt, Paniermehl, pflanzliches Eiweiss, Weizenmehl. z. B. enthalten in: Brot und Gebäck, Croûtons, Panade, Teigwaren, Gnocchi, Kuchen, Torten, Guetzi, Suppen, Saucen, Bier, einige Wurstwaren. Speisen und Getränke dürfen, müssen jedoch nicht, mit «glutenfrei» gekennzeichnet werden, wenn weniger als 20 mg/kg Lebensmittel Gluten enthalten ist. Achtung! Sogenannte Selbstverständlichkeiten dürfen nicht gekennzeichnet werden: z. B. ist das Mineralwasser immer glutenfrei. Es darf deshalb nicht spezifisch darauf hingewiesen werden.
Krebstiere	Dazu zählen: Scampis, Krabben, Krebse, Hummer. z. B. enthalten in: Fischpasten, Salaten, Thai-Curry-Gerichten, Frutti di mare, etwa auf Pizza, als Antipasti oder im Teigwarengericht

Tabelle 1: 14 allergene, kennzeichnungspflichtige Zutaten gemäss LIV, Anhang 6 und Art. 10 und 11

Kurzbezeichnung	Beschreibung
Eier	z. B. enthalten in: Kuchen, Eierteigwaren, Fleischwaren, Mayonnaise, Mousses, Pasta, Quiche, Gratins, Saucen, Backwaren u.ä, welche mit Eigelb bestrichen wurden
Fisch	z. B. enthalten in: Fischsaucen und damit in vielen asiatischen Gerichten, Pizza, etwa mit Thunfisch oder Sardellen, Gewürzen, Salatsaucen
Erdnüsse	z. B. enthalten in: Kuchen, Kleingebäck, asiatischen Gerichten, Desserts, Saucen, Erdnussöl
Sojabohnen	z. B. enthalten in: Tofu, Edamame, Miso Paste, Sojasauce, Sojaprotein, Sojamehl, Saucen, vegetarische und vegane Lebensmittel Sojalecithin oder E322 aus Soja ist ein aus Soja gewonnener Zusatzstoff. Er kann in Desserts, Glacé und Schokolade enthalten sein.
Milch einschliesslich Laktose → namentlich aufzuführen	z. B. enthalten in: Butter, Käse, Joghurt, Quark, Crème fraîche, Rahm, Mascarpone, Frischkäse, Milchpulver, bestimmten Gewürzen und Saucenbindern. Auch wenn ein Milchprodukt laktosefrei ist, enthält es noch Milcheiweiss und kann somit allergische Reaktionen auslösen. Die allergene Zutat Milch muss deshalb trotzdem gekennzeichnet werden.
Hartschalenobst und Nüsse → namentlich aufzuführen	Dazu zählen: Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) z. B. enthalten in: Desserts, Glacé, Gebäck, Schokolade, Kuchen/Wähen, Pâtisserie, Crackern, Broten, Marzipan, Nussölen, Saucen, Garnituren, asiatischen Gerichten.
Sellerie	Dazu zählen: Blätter, Stiele und Samen des Stangen- und Knollensellerien, z. B. enthalten in: Gewürzen, Bouillon, Suppen, Salaten, Fleischwaren.
Senf	Dazu zählen: Senf, Senfkörner und -pulver z. B. enthalten in: asiatischen Gerichten, Marinaden, Fleischprodukten, Salatsaucen, Suppen, Saucen, Sandwiches.
Sesamsamen	z. B. enthalten in: Brot, Hummus, Apérogebäck, Sesampaste (Tahini), Sesamöl
Schwefeldioxid und Sulphite	z. B. enthalten in: Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fleischprodukten, Softdrinks, Essiggemüse, Bier, Wein
Weichtiere	Dazu zählen: Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, z. B. enthalten in: in Austernsauce oder Sepia Tinte, Frutti di mare, etwa auf Pizza, als Antipasti oder im Teigwarengericht.
Lupinen	Dazu zählen: Lupinensamen und -mehl. z. B. enthalten in: bestimmten Backwaren und Pasta sowie veganen Milch- und Eiersatzprodukten

10 3.2 Unverpackte Lebensmittel...

... sind alle Lebensmittel, die dem gesetzlichen Kriterium «vorverpackt» nicht entsprechen, so z. B. das Grillplätzli in der Metzgertheke, das Weggli beim Bäcker, der Salat vom Buffet, der Wrap beim Take Away, die Bratwurst am Imbiss, die «Flying Canapés» bei einer Hochzeit, die Suppe im Restaurant, das offene Bier am Oktoberfest, die Spaghetti Bolognese im Kindergarten, die Glacékugel im Café, der Cocktail auf der Rooftop-Bar oder die Sauce auf dem Teller eines Spitalmenüs.

Der Begriff «vorverpackte Lebensmittel» umfasst alle Lebensmittel und Getränke, welche eine Verpackung erhalten, bevor sie in den Verkauf gelangen. In der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) verordnet der Schweizerische Bundesrat im Artikel 2 im ersten Kapitel, erster Abschnitt, dass folgende Punkte zutreffen müssen:

- Die Lebensmittel sind komplett oder teilweise durch eine Verpackung umschlossen, bevor sie abgegeben werden.
- Die Lebensmittel können nicht verändert werden, ohne dass die Verpackung verändert oder geöffnet wird.
- Die Lebensmittel werden in dieser Form an Konsumentinnen und Konsumenten oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben.

Jegliche andere Variante gilt als «offen in Verkehr gebracht», bzw. «unverpackt». Wird ein Lebensmittel beispielsweise entweder auf Wunsch der Konsumentin / des Konsumenten oder im Hinblick auf eine unmittelbare Abgabe verpackt (i. d. R. < 24 Stunden vor dem Verkauf), gilt dieses Lebensmittel ebenfalls als «offen in Verkehr gebracht», bzw. «unverpackt»!

3.3 «Versehentliche Zutaten» – das Haar in der Suppe

Das Gesetz verlangt im Offenverkauf die Information über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Neben Zutaten gibt es noch Kontaminationen oder unbeabsichtigte Vermischungen mit allergieauslösenden Zutaten. Diese sind nicht Teil der Speise, können aber versehentlich hineingeraten, z. B. durch ein Convenience-Produkt mit «Spuren» oder durch das Arbeiten mit nicht sauberen Pfannen, Geräten, Schöpfbesteck etc. Bei unverpackten Lebensmitteln müssen diese nicht gekennzeichnet werden (LIV, Art.5, Abs. 1, Lit. f). Somit

muss zwar «Erdnuss» als «Zutat» gekennzeichnet werden, wenn Pommes Frites in Erdnussöl frittiert werden, hingegen muss «Fisch», der zuvor im selben Öl Fisch frittiert wurde, nicht als allergene Zutat beim Verkauf der Pommes Frites erwähnt werden (= Kontamination / unbeabsichtigte Vermischung). Gerade im Restaurant ist das Risiko für Kontaminationen hoch. Der Platz in der Küche ist begrenzt und Küchengeräte werden für verschiedene Speisen gleichzeitig benutzt. So kommen schnell hohe Dosen einer allergenen Zutat zusammen.

Lebensmittelbestandteile, welche durch eine andere, zusammengesetzte Zutat ins Essen gelangen, müssen ebenfalls als «Zutat» gekennzeichnet werden. So muss eine Speise, für die selleriehaltige Bouillon verwendet wurde, mit «Sellerie» gekennzeichnet werden, da der Sellerie über die Bouillon hinzugefügt wurde. Ein weiteres Beispiel ist «Ei», welches als allergene Zutat gekennzeichnet werden muss, wenn einer Speise Mayonnaise zugefügt wurde.

Die Umfrage hat ergeben, dass es zirka drei Vierteln der Betroffenen wichtig ist, vom Anbieter über potenzielle Kontaminationen informiert zu werden. Insbesondere dann, wenn sie eine schwere Reaktion riskieren. Diese Betroffenen fragen oftmals konkret nach. Eine Abklärung in der Küche oder der Produktion und entsprechende Auskunft an Ihren Gast oder Kundin, Kunden unterstützt diese bei der Auswahl.

4 Wie kennzeichnen?

- 12 Die wichtigste Massnahme um allergische Reaktionen beim Verzehr un-
verpackter Lebensmittel zu verhindern, ist die Sicherstellung korrekter
Informationen. Neben dem Inhalt ist gerade auch die Art der Informati-
onsvermittlung ausschlaggebend.

Das Gesetz definiert den Rahmen der Anforderungen an die Kennzeich-
nung von allergenen Zutaten. Betroffene und Anbieter haben jedoch
unterschiedliche Bedürfnisse zur Umsetzung des Gesetzes im Alltag.
Sollen die allergenen Zutaten namentlich ausgeschrieben oder sollen
Zahlen und Legenden verwendet werden? Eignen sich die gleichen An-
gaben in der Menükarte des Gault-Millau-Restaurants wie beim Verkauf
von Brötchen beim Dorfbäcker? Sollen mündliche Absprachen zwischen
Betroffenen und dem Personal gefördert werden und wenn ja, wie und
in welchem Mass?

4.1 Grundsatz der Schriftlichkeit

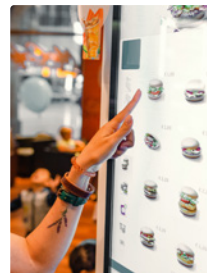
Die Gesetzesanpassung des EDI besagt, dass Sie Ihre Kundinnen
und Kunden grundsätzlich schriftlich über die 14 allergenen Zutaten
in Ihren Speisen informieren müssen.

Dazu müssen Sie sie gut sichtbar zu den Speisen und Getränken auflis-
ten, etwa

- auf einem Aufsteller
- auf einem Bildschirm
- als «Beipackzettel»
- in der Menükarte
- auf einer Tafel
- ...

Damit schriftliche Angaben möglich sind, muss die Dokumentation der von Ihnen eingesetzten Zutaten stets aktuell sein. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl unterstützender Massnahmen:

- Rezepturen speichern, inklusive verwendeter Fettstoffe (z. B. Nussöl), Dressings (z. B. Senf), Saucen (z. B. Ei in der Mayonnaise), Garnituren (z. B. Sesam), Bouillon (z. B. Sellerie) usw.
- Bei Änderungen alle Dokumente (z. B. Rezept, Menükarte) aktualisieren.
- Zutaten in Originalbehältnissen mit Zutatenverzeichnis belassen.
- Bei vorverpackten Zutaten die Kennzeichnung auf den Verpackungen kontrollieren
- Für jede neue Lieferung die Zutatenlisten und Spezifikationen mit den gespeicherten Versionen vergleichen und wenn nötig ersetzen, denn die Lieferanten haben keine Pflicht, Sie auf Rezepturänderungen hinzuweisen.



Sie können Ihre Kundinnen und Kunden schriftlich über die 14 allergenen Zutaten informieren

- 14 Der Grundsatz der Schriftlichkeit wird von der Mehrheit der Betroffenen begrüsst. Die meisten von ihnen wünschen sich eine ausschliesslich schriftliche Information zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln und Speisen.

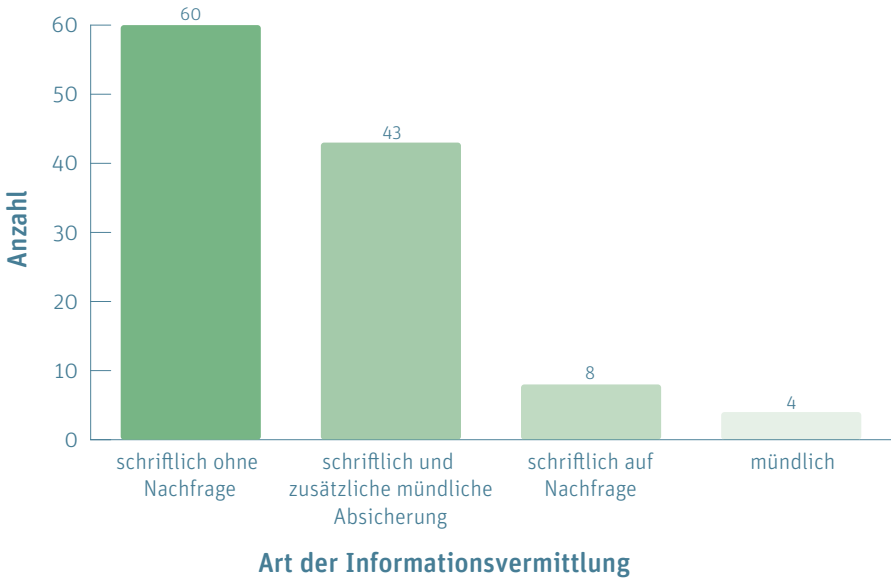


Abbildung 1: Von Betroffenen gewünschte Arten der Informationsvermittlung (n = 115)

Die Betroffenen begründen den Wunsch nach schriftlicher Information folgendermassen:

«Eigene Bedürfnisse mündlich anzusprechen ist als Kunde die erste Hemmschwelle, weil man wirklich in sehr vielen Fällen einfach degradiert wird: 'Nein schon wieder so einer.' Also nicht immer, aber einfach oft.»

Betroffene in der Gruppendiskussion

«Für mich hat es sehr viel mit Vertrauen zu tun. Ich muss mich komplett auf die Leute verlassen [...]. Dazu muss ich mein Problem jemand Fremdem anvertrauen.»

Betroffene in der Gruppendiskussion

«Also, wenn wir davon reden, was es für ein Gefühl ist, immer mündlich nachzufragen [...] ich MUSS IMMER fragen, habe aber ehrlich gestanden keine Lust, dreimal am Tag jemandem zu sagen: ‘Ja, und wenn ich eine Erdnuss esse, kann ich sterben.’»

Betroffene in der Gruppendiskussion

Das Gesetz beantwortet mit dem Grundsatz der Schriftlichkeit demnach ein wichtiges Bedürfnis der Betroffenen. Aus fachlicher Perspektive genügt dies allein jedoch nicht, weil die Herstellungspraxis und damit eventuelle Kontaminationen nicht beachtet werden. Wenn eine Person bereits auf kleinste Spuren reagiert, kann dies fatale Folgen haben. Deshalb empfiehlt sich die Kombination von schriftlicher und mündlicher Information. Die Diskussionen mit Vertreterinnen und Vertretern von Betrieben, welche unverpackte Speisen und Getränke anbieten, haben aber auch gezeigt, dass die adäquate Umsetzung der Kennzeichnung von allergenen Zutaten ohne Schriftlichkeit nicht möglich ist.

«Also, ich behaupte jetzt, dass eine Mündlichkeit gar nicht möglich ist ohne Schriftlichkeit. Ich sage jetzt, wenn ein Restaurant ohne Rezept arbeitet, ist eine Mündlichkeit gar nicht denkbar. Oder dann ist sie [die Auskunft] einfach nicht ernst genug.»

Anbieter in der Gruppendiskussion

4.2 Schriftliche Kennzeichnung – eine für alle

Es bestehen verschiedene Optionen zur Umsetzung der Schriftlichkeit, beispielsweise in Speisekarten. Unsere Diskussionsrunden und Befragungen haben gezeigt, dass ein möglichst einheitliches Vorgehen für die schriftliche Kennzeichnung für die Betroffenen, aber auch für die Anbieter einen wesentlichen Mehrwert darstellen würde. Diese Erkenntnisse entsprechen den Bestrebungen von aha! Allergiezentrum Schweiz, GASTROSUISSE und der IG Detailhandel Schweiz, eine gesamtschweizerische Lösung zur einheitlichen Kennzeichnung zu definieren, welche anschliessend in die Branchenleitlinien integriert werden könnte.

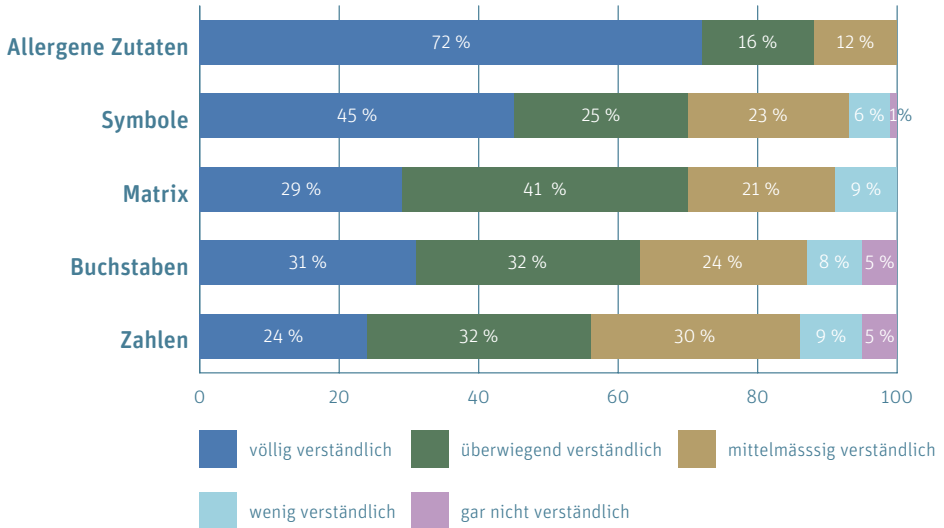


Abbildung 2: Von Betroffenen beurteilte Verständlichkeit ausgewählter Kennzeichnungssysteme (n=116)

Bei der Art der idealen schriftlichen Kennzeichnung gehen die Meinungen von Betroffenen und Anbietern jedoch auseinander. Eine detaillierte Darstellung der verschiedenen Argumente befindet sich im Anhang dieses Leitfadens. Während die Verwendung von Buchstaben oder Zahlen mit Legenden für Anbieter eine attraktive Lösung wäre, haben Betroffene für alle Situationen vom Gault-Millau-Restaurant bis zur Dorfbäckerei eine eindeutige Vorliebe für ausgeschriebene allergene Zutaten (siehe Abbildung 2). Für drei Viertel der Betroffenen ist dies die verständlichste und vertrauenswürdigste Art der Kennzeichnung.

Betriebe haben oftmals Vorbehalte gegen die schriftliche Kennzeichnung. Ausgeschriebene allergene Zutaten nehmen in der Speisekarte zudem besonders viel Platz ein. Unter denjenigen Betrieben, welche bereits eine schriftliche Kennzeichnung umsetzen, werden am häufigsten die gesamte Zutatenliste inkl. der allergenen Zutaten oder nur die ausgeschriebene, allergene Zutat aufgeführt (siehe Abbildung 3). Auch die Diskussionen mit der Anbieterseite stellten einige wichtige Vorteile der ausgeschriebenen Zutaten für sie heraus (siehe Anhang), welche zu den Empfehlungen am Ende des Praxisleitfadens führen.

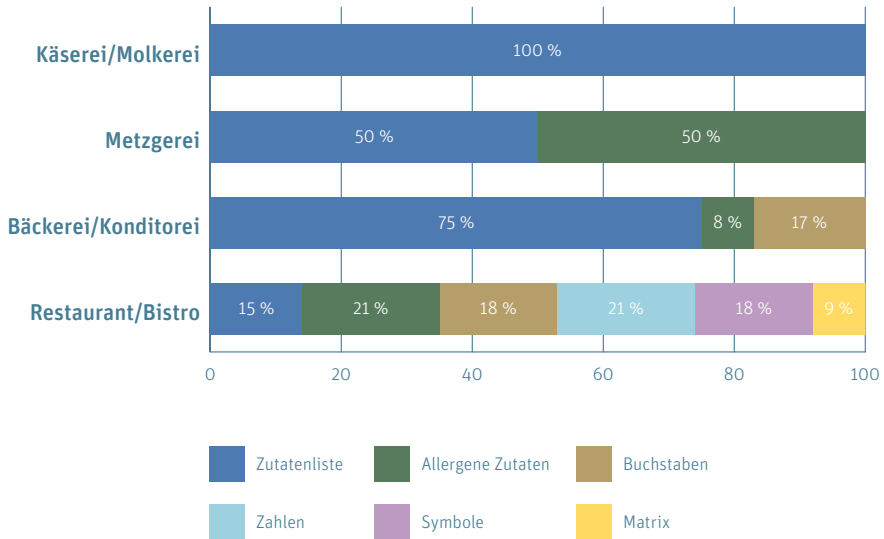


Abbildung 3: Aktuell von Betrieben eingesetzte Kennzeichnungssysteme (n=54)

4.3 Option der Mündlichkeit unter bestimmten Bedingungen

Der Grundsatz der Schriftlichkeit wird im Gesetz durch die Option der Mündlichkeit ergänzt. Sie dürfen als Betrieb auf die Schriftlichkeit verzichten und mündlich informieren, sofern Sie Ihre Kundinnen und Kunden schriftlich darauf hinweisen, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können. Dabei sollten die Mitarbeitenden auf eine schriftliche Dokumentation zurückgreifen können oder die mündliche Information muss durch eine fachkundige Person erfolgen. Die Diskussionen mit Vertreterinnen und Vertretern verschiedener Anbieterbetriebe haben ergeben, dass es wenig realistisch ist, dass eben diese fachkundige Person ständig anwesend ist. Die mündliche Absprache mit Kundinnen und Kunden auf der Basis einer schriftlichen Dokumentation kann für Sie jedoch eine gute Gelegenheit sein, den zusätzlichen Arbeitsaufwand möglichst gering zu halten. So können Sie beispielsweise die Bedeutung von Kontaminationen mit Ihrem Gegenüber besprechen. Wenn eine Person mit Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen nicht auf Spuren reagiert, kann zum Beispiel ein Teil des Mise-en-Place für die Menüzusammenstellung eingesetzt werden und die Küche muss kein komplett neues Menü kochen. Betroffene betonten

- 18 in den Diskussionen, dass sie eine zusätzliche mündliche Kommunikation, welche die schriftliche Information ergänzt, als wertvoll erachten, um ein sicheres Essen zu geniessen. So können individuelle Bedürfnisse, wie z. B. der Austausch einzelner Menükomponenten, mit dem Personal direkt besprochen werden. Eine fachkompetente, mündliche Beratung schaffe viel Vertrauen.

«Mich bediente eine Dame, die mir die Herstellung der Speise erklärte. Sie hat mir wirklich sehr fachkundig Auskunft geben können und wusste fast besser als ich, was man beachten muss. Da musste ich wirklich sagen 'wow! super!」»

Betroffene in der Gruppendiskussion

4.4 Mündliche Kommunikation – Ihr Erfolgsmoment

Die wichtigste Massnahme zur Vorbeugung allergischer Reaktionen beim Verzehr unverpackter Lebensmittel ist, korrekte Informationen sicher zu stellen. Dabei sind sowohl der Inhalt, als auch die Art der Kommunikation gleichermaßen ausschlaggebend.

Setzen Sie auf mündliche Kommunikation zur Information!

Gutes Allergenmanagement ist ein Alleinstellungsmerkmal! Betroffene möchten mit ihren Familien und Freunden sicher und gut auswärts essen können. Wenn dies bei Ihnen möglich ist, werden sie Sie weiterempfehlen und wiederkommen.

Betroffene möchten ernst genommen werden. Aufgrund negativer Erfahrungen zögern sie jedoch, sich zu ihrer Allergie oder Intoleranz zu äussern. Ausserdem möchten sie die Möglichkeit haben, im Austausch mit dem jeweiligen Anbieter die Lebensmittelauswahl anzupassen und auf die Risiken bei Kontaminationen hinzuweisen. Personen mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen müssen deshalb die Verantwortung für die Mitteilung ihrer Bedürfnisse übernehmen. Sie als Anbieter können dies gezielt unterstützen, indem Sie Ihre Kundinnen und Kunden proaktiv einladen, Anliegen mit Ihnen zu besprechen und indem Sie die notwendigen Anpassungen anschliessend der Küche bzw. Produktion kommunizieren. Dieses Vorgehen schafft Vertrauen und schärft das professionelle, kompetente Bild Ihres Betriebes.

«Es sind schöne Momente, wenn jemand so auf das Ganze eingeht und einen ernst nimmt. Das passiert nicht häufig. Oft wird man dann so dargestellt, als ob man [...] kein Gluten essen möchte [...]. Ich will nicht in diese Schiene getrieben werden. Wir haben einfach Allergien, meine Tochter reagiert anaphylaktisch. Es ist nicht einfach ein Modetrend, den wir mitmachen, sondern wir haben ein Problem. Und wenn das dann ernst genommen wird, dann ist das super.»

Betroffene in der Gruppendiskussion

Kennen Sie die Bedürfnisse der Betroffenen und ebenso Ihre eigenen Möglichkeiten, können Sie ein für beide Seiten zufriedenstellendes Verpflegungserlebnis bieten.



5 Empfehlungen zur Umsetzung der Kennzeichnung von allergenen Zutaten bei unverpackten Lebensmitteln

20 Nachfolgend finden Sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Punkte rund um die Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln und der Kommunikation dazu. Ein Factsheet mit diesen Punkten zum Aufhängen im Betrieb finden Sie online.

1. Erstellen Sie neben der normalen Angebotskarte eine separate **Speise- und Getränkeauflistung für Personen mit Allergien und Intoleranzen**. So beeinträchtigen Sie die Darstellung Ihres Angebots in der normalen Menükarte nicht. Ihre Kundinnen und Kunden sollten zudem folgenden Hinweis an prominenter Stelle lesen können:



Wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz leiden, fragen Sie nach der speziell für Sie erstellten Speisekarte. Hier haben wir alle Speisen und Getränke mit den 14 vom Gesetzgeber definierten allergenen Zutaten gekennzeichnet.

2. Kennzeichnen Sie allergene Zutaten, indem Sie sie ausschreiben. Sie begegnen damit den Wünschen der Betroffenen und entsprechen einer bereits heute häufig angewendeten Betriebspraxis verschiedener Anbieter. Sie können sich dabei zwischen zwei Varianten entscheiden:

1. Auflistung der 14 allergenen, kennzeichnungspflichtigen Zutaten, z. B. **Gemischtes Herbstsandwich**
Weizen, Roggen, Milch, Haselnüsse, Baumnüsse, Sellerie, Senf.

2. Vollständige Zutatenliste, in der allergene Zutaten hervorgehoben werden, z. B. **Gemischtes Herbstsandwich:**
Roggen-Weizen-Brötchen, Haselnussfrischkäse, Baumnüsse, Sellerie-Kabis-Salat, Senfbutter.

Codiersysteme sind eher nicht zu empfehlen. Sie werden auch in der Praxis bisher nur vereinzelt angewendet. Die von verschiedenen Betrieben uneinheitlich eingesetzten Codes führen dazu, dass allergenen Zutaten nicht erkannt werden. Auch die Tatsache, dass es Übersetzungsarbeit bedarf, um die allergenen Zutaten zu identifizieren, erhöht das Risiko von Fehlinterpretationen.

3. Laden Sie schriftlich zur mündlichen Kommunikation ein, z. B. auf einer Tafel oder in der Speisekarte. So **erfüllen Sie die gesetzlichen Vorgaben**, erleichtern Ihren Kundinnen und Kunden, ihre allergie- oder intoleranzbedingten Bedürfnisse zu äussern und können die notwendigen und möglichen Massnahmen mit anderen an der Speisenbereitstellung Beteiligten absprechen. Sie **fördern auf diese Weise die Beziehung mit Ihren Kundinnen und Kunden** und können gemeinsam ein der Nahrungsmittelallergie respektive -intoleranz entsprechendes und für Ihren Betrieb umsetzbares Menü definieren

«...»

Schön, dass Sie hier sind! Wir geben Ihnen gerne Informationen über allergene Zutaten in unseren Gerichten und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung.
Ihr Anbieter

Signalisieren Sie auch in Ihrer mündlichen Kommunikation Offenheit:

?

«Leiden Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz? Falls ja, berate ich Sie gerne.»

?

«Ist es wichtig, dass wir bei der Zubereitung darauf achten, Spuren der allergenen Zutaten zu vermeiden?»

4. Kontaminationen müssen Sie nicht kennzeichnen. Möglicherweise möchten Sie aufgrund der beschriebenen Risiken dennoch mit Ihren Kundinnen und Kunden darauf **zu sprechen kommen**. Allenfalls könnte ein Hinweis wie dieser einen Kompromiss darstellen

«...»

In unserem Betrieb werden auch...verarbeitet. Bitte wenden Sie sich an das Personal. Wir besprechen gerne mit Ihnen, was möglich ist.

5. Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden und Ihr Verkaufspersonal im Umgang mit der Kennzeichnung von Allergenen und der Kommunikation zum Thema. Im vorliegenden Leitfaden finden Sie alle wichtigen Details dazu.

6 Anhang: Bedürfnisse zu schriftlicher Kennzeichnung

22

		Nur Hinweis auf mündliche Auskunft	Buchstaben
Vorteile	Anbieter	<ul style="list-style-type: none"> - Speisekarte sieht besser aus - Kenntnis über die Nahrungsmittelintoleranz (NMI) des Gastes fördert genaues Arbeiten bei der Speisenzubereitung - ermöglicht echte Allergiker zu erkennen - fördert die Kommunikation zwischen Gast und Anbieter 	<ul style="list-style-type: none"> - Buchstaben sind in der Software hinterlegt
	Betroffene	<ul style="list-style-type: none"> - fühlen sich durch den Hinweis willkommen - mehr Flexibilität bei der Speisengestaltung - Einladung für Personen mit anderen NMI nachzufragen 	<ul style="list-style-type: none"> - Buchstaben sind einfach zu lesen
	Beide	keine	<ul style="list-style-type: none"> - einfach - Buchstaben sind eindeutig
Nachteile	Anbieter	<ul style="list-style-type: none"> - Gast muss eventuell warten - es wird Rückfragen geben 	<ul style="list-style-type: none"> - Speisekarte wird unschön - grosser Aufwand
	Betroffene	<ul style="list-style-type: none"> - Haftungsausschluss - man muss der Person vertrauen 	<ul style="list-style-type: none"> - Buchstaben müssen in der Legende identifiziert werden - Buchstaben müssen gross genug sein - Buchstaben können schnell falsch platziert werden
	Beide	keine	keine

Tabelle 2: Vor- und Nachteile verschiedener Kennzeichnungssysteme aus Sicht von Anbietern und Betroffenen; Resultate aus den Gruppendiskussionen

Symbole	Ausgeschriebene Zutat	Zutatenliste
<ul style="list-style-type: none"> - entspricht dem Zeitgeist 	<ul style="list-style-type: none"> - es braucht keine Legende 	
<ul style="list-style-type: none"> - machen Freude - Vermitteln den Eindruck, dass etwas überlegt wurde - sind selbsterklärend - sind übersichtlich 	<ul style="list-style-type: none"> - einfach zu lesen und interpretieren 	<ul style="list-style-type: none"> - komplette Zutatenliste am genauesten - Informationen für Personen mit anderen Nahrungsmittelallergie (NMA) und NMI - vermittelt Transparenz - vermittelt Bewusstsein für die Problematik
<ul style="list-style-type: none"> - sind universal verständlich - sehen gut aus 		
<ul style="list-style-type: none"> - nicht kundenfreundlich - unübersichtlich 	<ul style="list-style-type: none"> - nicht kundenfreundlich 	<ul style="list-style-type: none"> - nicht kundenfreundlich - unschöne Speisekarte - unrelevante Informationen - mehr als vom Gesetz verlangt wird
<ul style="list-style-type: none"> - müssen genormt sein - sind kindisch - nicht immer eindeutig 	<ul style="list-style-type: none"> - unklar, dass nur 14 allergene Zutaten aufgeführt sind - verunsichert, da nicht alle Zutaten aufgeführt sind 	<ul style="list-style-type: none"> - es können leicht Fehler passieren - erstellen der Zutatenliste sehr aufwändig
<ul style="list-style-type: none"> - sind kindisch - müssen gross genug sein 		<ul style="list-style-type: none"> - zu viele Informationen und unübersichtlich - Kreativität der Küche geht verloren

Berner Fachhochschule

Gesundheit

Angewandte Forschung und Entwicklung

Ernährung und Diätetik

Murtenstrasse 10

CH-3008 Bern

Telefon +41 31 848 37 60

forschung.gesundheit@bfh.ch

bfh.ch/gesundheit