



08.03.2006 – 12:00 Uhr

Mehr Sicherheit bei Nahrungsmittelallergenen im Offenverkauf

Bern (ots) -

Restaurants sowie Betriebe, die Lebensmittel im Offenverkauf anbieten, unterstehen - wie Anbieter vorverpackter Produkte - seit Mai 2004 einer strengen Deklarationspflicht im Zusammenhang mit stark allergenen Nahrungsmitteln. Ein praxisorientierter Ratgeber bietet nun Unterstützung bei der oft schwierigen Umsetzung dieser Vorschrift. Sie bringt den 300'000 von Nahrungsmittelallergien Betroffenen in der Schweiz mehr Sicherheit.

Menschen mit einer Nahrungsmittelallergie pflegen in der Regel einen sehr bewussten Umgang mit ihrer Krankheit. Bereits kleinste Mengen bestimmter Lebensmittel können bei ihnen belastende Symptome auslösen, im Extremfall zu lebensbedrohlichen Reaktionen führen. Bis heute gibt es dagegen nur ein Mittel: striktes Auslassen der "verbotenen" Lebensmittel. Betroffene sind deshalb auf eine zuverlässige Deklaration der Zutaten und Inhaltsstoffe nicht nur bei vorverpackten Produkten angewiesen. Sie müssen auch Klarheit haben, was ihnen in welcher Zusammensetzung im Restaurant oder in der Kantine aufgetischt wird; oder auf was sie beim offen verkauften Angebot zu verzichten haben.

Die Lebensmittelgesetzgebung trägt diesem Umstand Rechnung und nimmt seit 2004 auch das Gastgewerbe und Betriebe mit Lebensmitteln im Offenverkauf wie Bäckereien, Konditoreien und Metzgereien in die Deklarationspflicht. Verlangt wird, dass auf Anfrage umfassend und zumindest mündlich Auskunft über Zutaten und Vermischungen gegeben werden kann. Die Umsetzung der Deklarationspflicht aber stellt Betriebsverantwortliche häufig vor einige Probleme. Die Mitarbeitenden in den Betrieben sind kaum vertraut mit der Problematik. Nahrungsmittelallergien werden in der Aus- und Weiterbildung noch wenig thematisiert. Fehlende Verantwortlichkeiten und ungenügende Informationsflüsse behindern nicht selten einen optimalen Umgang mit der Problematik. Für das Gastgewerbe kommt erschwerend hinzu, dass häufig mit verschiedenen Zulieferanten und mit Convenience-Produkten gearbeitet wird.

Die Kantonschemiker haben die schwierige Situation früh erkannt. Im letzten Jahr initiierten sie in enger Zusammenarbeit mit Vertretern von Gastro- und Gewerbeverbänden, mit Fachärzten, Konsumentenschutz- und Allergieorganisationen sowie dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) eine Broschüre, die das komplexe Thema informativ und praxisorientiert aufarbeiten sollte. Entstanden ist der Ratgeber "Allergene im Offenverkauf". Er steht interessierten Kreisen seit Anfang März zur Verfügung.

Die Broschüre enthält Informationen zur Nahrungsmittelallergie aus medizinischer Sicht, unter besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse Betroffener. Sie bietet auch konkrete Hilfe bei der Umsetzung der Deklarationspflicht: mit Tipps zu Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Produktion; mit Empfehlungen hinsichtlich klarer Rezepturen, guter Mitarbeiterschulung und innerbetrieblicher Abläufe sowie transparenter Kommunikation. Mit einer Checkliste können die eingeleiteten Massnahmen laufend auf ihre Wirksamkeit überprüft

werden.

Der Ratgeber "Allergene im Offenverkauf" liegt in deutscher, französischer sowie italienischer Version auf und kann bei aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma bestellt werden: Tel. 031 359 90 00, Mail: info@ahaswiss.ch oder als Download unter www.ahaswiss.ch

Medienkontakt:

Dr. Georg Schächli

Geschäftsleiter aha!

Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma

Tel.: +41/31/359'90'00

E-Mail: gschaeppli@ahaswiss.ch

Annelise Lundvik (Kommunikation)

Tel.: +41/31/359'90'19

E-Mail: alundvik@ahaswiss.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000124/100505630> abgerufen werden.