



Seite 1/3	Revision 03	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 10.09.2018	Verfasser Šuško	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

## 1. Vorwort

Zum Schutz der Verbraucher muss gemäß LMIV\* eine Kennzeichnung der Hauptallergene in Lebensmitteln erfolgen. Die LMIV gibt jedoch keine Hinweise über Schwellenwerte und deren korrekte Kennzeichnung. Lebensmittelunternehmen werden aufgefordert, hierzu eine Risikobewertung vorzunehmen. Diese Risikobewertung bewertet die „native Allergen-Einträge“, also ursprungsbedingte Allergene, die als Kreuz-Kontakte in den Anbauländern in die Produkte gelangen können. Begründung: AKO verfügt bereits über ein funktionierendes Allergenmanagement in der eigenen Produktion, so daß betriebliche Kreuzkontaminationen ausgeschlossen werden können.

## 2. Zielsetzung

ist, eine Entscheidungsgrundlage zur Risikobewertung zu finden und darauf aufbauen native Allergen-Einträge zum Schutz des Verbrauchers angemessen zu deklarieren.

## 3. Bekannte Parameter



Ursachen nativer Allergeneinträge können Saatgutverunreinigung, Pollenflug, Überwinterungsbedingungen, landwirtschaftliche Bearbeitung, darüber hinaus Trocknungsvorgänge, Kreuz-Kontakte bei Aufbereitung und Reinigung, Rohwarenlagerung (lose) etc. sein. Einträge daraus können von unserer Seite aus nicht vermieden werden, allergische Verbraucher können lediglich mit entsprechenden Deklarationen gewarnt werden.

## 4. Vorgehensweise

Die Risikobewertung erfolgt mit Hilfe der Analysedaten, die komprimiert werden auf betroffene Produkte und bekannte Allergene. Dabei erfolgt eine Konzentration auf GLUTEN, SENF, SELLERIE, ERDNÜSSE und MANDELN und die davon betroffenen Produkten. Bei Knoblauch und Ingwer wird SULFIT nicht betrachtet, weil beide Gewürze natürliches Sulfit produzieren können, das nicht als Allergen gilt. Bei Zugabe von Sulfit erfolgt eine Kennzeichnung als Zutat. Den komprimierten Analyseergebnissen werden jeweils die höchsten gemessenen Werte zu Grunde gelegt. (Vorsichtsprinzip)

Anschließend erfolgt eine Festlegung der eigenen Referenzwerte, die sich aus den Ergebnissen der Vital 2 Risk Assessments und dem ALT/ALTS Werten zusammensetzt. Das Vital 2 Risk Assessment basiert auf der Referenzmenge von 2 g Gewürzen auf 100 g Endprodukt. Beide Werte werden betrachtet und gemäß dem Vorsichtsprinzip der jeweils geringe Schwellen-Wert als Assessment Wert festgelegt.

- LMIV = Lebensmittelinformationsverordnung

Seite 2/3	Revision 03	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 10.09.2018	Verfasser Šuško	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

## 5. Auswertung/Bewertung

Die analysierten Werte werden dann mit diesen Assessment Werten verglichen und eine Kennzeichnung festgelegt. Dabei erfolgt folgende Einstufung:

Allergen	Gluten	Senf	Sellerie	Erdnüsse	Mandel
Action Level 1 (nicht zu kennzeichnen)	< 20	< 5	< 20	< 5	< 20
Action Level 2 (kann enthalten)	≥ 20	≥ 5	≥ 20	≥ 5	≥ 20

Action Level 3 „enthält“ entfällt, da dies nicht mehr nativen Kreuz Kontakten vorgesehen ist.

## 6. Kennzeichnung



Bei einer Kennzeichnung werden die Produkte im Artikel Text, den Etiketten und Spezifikationen gleichermaßen gekennzeichnet mit:

Kann enthalten: + Allergen NAME. Die analysierten Werte werden nur auf Wunsch des Kunden weitergegeben und nicht mehr im Analyseprotokoll erfaßt.

Nach den letzten ausgewerteten Analysedaten erfolgt:

- Produkte bei denen der Befund über "Action Level" der Risikobewertung liegt, werden mit „Kann enthalten“ gekennzeichnet und in Zukunft nur in Monitoring analysiert
- Anlassbezogene Analysen werden vorgenommen wenn es Handelsprodukte sind oder Produkte wo eine Information durch Verband, Schnellwarnsystem oder sonstige Quellen erhalten wird.

In allen betroffenen Dokumenten soll auf die ESA Kennzeichnungsempfehlung der ESA (<http://esa-spices.org/index-esa.html/publications-esa>) hingewiesen werden. Außerdem wird darauf hingewiesen, daß Naturprodukte immer das Risiko eines unbeabsichtigten Eintrags von Allergenen tragen und diese nicht 100 % ausgeschlossen werden können. Ein Haftungsausschluß, daß unsere Analysedaten nicht die obligatorische Wareneingangskontrolle des Kunden ersetzt, wird außerdem in den Analysen mit aufgenommen.

Seite 3/3	Revision 03	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 10.09.2018	Verfasser Šuško	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

## 7. Aktualisierung der Daten

Die Risikobewertung wird laufend mit Analysedaten ergänzt. Sollten sich hieraus Erkenntnisse ergeben, die

- eine sofortige Maßnahmeneinleitung zwingend erfordern bzw.
- eine Änderung des Analyseclusters erfordern,

werden GF und QMB informiert. Einzuleitende Maßnahmen werden im FB Maßnahmenplan dokumentiert.