

Seite 1/3	Revision 05	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 11.02.2020	Verfasser Heine	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

## 1. Vorwort

Zum Schutz der Verbraucher muss gemäß LMIV<sup>1</sup> eine Kennzeichnung der Hauptallergene in Lebensmitteln erfolgen. Die LMIV gibt jedoch keine Hinweise über native Allergen-Einträge (ursprungsbedingte Allergen-Kontaminationen), deren Schwellenwerte und 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. Sie bewertet nicht Allergen-Kontaminationen des Unternehmens, denn AKO verfügt bereits über ein funktionierendes Allergenmanagement, so dass betriebliche Kreuzkontaminationen ausgeschlossen werden können.

## 2. Zielsetzung

ist, eine Entscheidungsgrundlage zur Risikobewertung zu finden und darauf aufbauend, 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 von Analysedaten, komprimiert auf betroffene Produkte und deren Allergene. (Hier GLUTEN, SENF, SELLERIE, ERDNÜSSE und MANDELN). Bei Knoblauch und Ingwer wird SULFIT nicht betrachtet, weil beide Gewürze natürliches Sulfid produzieren können, das nicht als Allergen gilt. Bei Zugabe von Sulfid erfolgt eine Kennzeichnung als Zutat. Es werden hierfür die höchsten gemessenen Werte zu Grunde gelegt. (Vorsichtsprinzip) Die weitere Vorgehensweise berücksichtigt Werte des Vital 3 Konzeptes und der ALT/ALTS<sup>2)</sup> Kommission.

Nach der **Festlegung der Grenzwerte** wurde **die Exposition** (jeweils höchster im Zeitraum 2015-2019 analysierter Wert in mg/kg) **festgestellt und als Protein im Endprodukt errechnet**. Nach Multiplikation des allergenen Proteinwertes mit der Referenzdosis (hier Annahme 10 g Gewürze pro Portion) wurde der **Actionlevel des einzelnen Produktes mg/pro Portion ermittelt**. Die anschließende **Bewertung** ergibt, ob dieser Wert **über dem Referenzwert** liegt. In diesem Fall wird das Allergen im Produkt mit „kann enthalten“ bewertet werden.

<sup>1)</sup> LMI= Lebensmittelinformationsverordnung, <sup>2)</sup> ALT/ALTS: Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft Sachverständigen.

Seite 2/3	Revision 05	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 11.02.2020	Verfasser Heine	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

## 5. Auswertung/Bewertung von Allergenen als native Kreuzkontakte

Ergibt die Auswertung, dass **der Action Level pro Portion größer oder gleich dem Referenzwert** ist. Eine Kennzeichnung erfolgt auch bei Erreichen des LOD Levels. Die Kennzeichnung lautet dann „kann enthalten bzw. may contain“.

## 6. Kennzeichnung

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

Kann enthalten: + Allergen NAME.

Analysierte Werte werden nur auf Wunsch des Kunden weitergegeben und nicht mehr im Analyseprotokoll erfaßt.

## 7. Berücksichtigung im Analysecluster

Nach Durchführung und Auswertung von mehreren hundert Allergen-Analysen, werden die relevanten Produkte (die in der Gefahrenanalyse über Action Level liegen und mit „kann enthalten“ gekennzeichnet werden, nur noch im Monitoring untersucht. Ggf. werden bei neuen Erkenntnissen anlaßbezogene Analysen zusätzlich durchgeführt. Zur Beachtung:

Naturprodukte bergen immer das Risiko eines unbeabsichtigten Eintrags von Allergenen, dies kann nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Unsere Analysedaten ersetzen nicht die obligatorische Wareneingangskontrolle beim Kunden.

## 8. 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.

Seite 3/3	Revision 05	<b>Sonstiges Dokument</b>	Referenz zu ISO/QMH 4	 
Datum 11.02.2020	Verfasser Heine	<b>SD Risikobewertung Kreuz Kontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag</b>		

Anhang 1: Für die Bewertung zu Grunde liegende Werte

Relevantes Allergen	Protein in %	Vital 3 Referenzdosis	ALT/ALTS Referenzdosis	Eigene Referenzdosis
Gluten	100*	-	-	20
Senf	23	0,05	0,5	0,05
Sellerie	17	0,05	-	0,4
Erdnüsse	22	0,2	2,0	0,2
Mandeln	23	0,1	1,0	0,10

\*) Proteinwerte im Gluten werden zu 100 % vom akkreditieren Labor zur Verfügung gestellt. Eine Umrechnung ist nicht erforderlich.