

## Runder Tisch „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement“ - Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog

### Was ist der „Runde Tisch“?

Eine Plattform zum Austausch bezüglich aller Themen rund um Lebensmittelallergien zwischen

- Lebensmittelindustrie und Verbrauchern
- Herstellern von Lebensmitteln untereinander zur Risikobewertung von Allergenen und zum Allergenmanagement
- Lebensmittelindustrie (inkl. der Lieferanten), Verbrauchern und anderen beteiligten Stakeholdern wie Medizinern, Anbietern von Lebensmittelanalytik, Gesetzgeber, Lebensmittelüberwachung, Handel etc.



### Was tut der „Runde Tisch“?

- Verbreitung von wissenschaftlich fundierten Informationen zu Lebensmittelallergien und Allergenmanagement.
- Austausch von Erfahrungen, Erörterung praktischer Aspekte hinsichtlich des Allergen-Managements.
- Erarbeitung und Nutzung von Kommunikations-Strategien, -Wegen und -Möglichkeiten zum allergischen Verbraucher
- Erörtern einheitlicher, (rechtlich) fundierter und verbrauchergerechter Allergen-Kennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen
- Erarbeitung eines freiwilligen Maßnahmenkatalogs Allergenmanagement und Risikobewertung zur Einschätzung und Kennzeichnung von unbeabsichtigten Allergeneinträgen , ggf. Vorbereitung bzw. Erarbeiten eines Standards

### Ziele des Runden Tisches ist:

- Gemeinsames Verständnis der Allergenthematik in der Lebensmittel-Herstellung und der Kommunikation zum allergischen Verbraucher
- Vernetzung der Zielgruppen
- Gesundheitsschutz allergischer Verbraucher
- Erarbeiten von freiwilligen Rahmenbedingungen zum Zwecke transparenter und einheitlicher
  - Handhabung,
  - Bewertung und
  - Kommunikation/ Kennzeichnungvon Allergenen in Lebensmitteln im Bereich B2B und zum allergischen Verbraucher

**Geschichte, Treffen und Teilnehmer:**

Der „Runde Tisch“ Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog wurde 2011 vom Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) und Food Information Service Europe (FiS Europe) ins Leben gerufen.



Seit der ersten Veranstaltung im Februar 2011 finden regelmäßig zwei bis dreimal pro Jahr Treffen der Gruppe statt. Es werden zu einem oder zwei von den Teilnehmern gewünschten und festgelegten Themen Impulsvorträge gehalten, die entweder von externen Referenten (Mediziner, Wissenschaftler, Lebensmittelüberwachung, Rechtsanwalt), von Teilnehmern der Gruppe selbst zu bestimmten Fragestellungen bzw. Vorstellen von Strategien, Lösungsansätzen im Umgang mit relevanten Themen (Allergenmanagement, Lieferanten etc.) oder den Veranstaltern (Verbraucherwünsche, –vorstellungen, Kommunikation zum Verbraucher) gehalten werden. Im Anschluss an die Vorträge wird jedes Thema ausführlich und offen diskutiert. Protokolle mit Vorträgen und Hintergrundinformation sind für die Teilnehmer erhältlich.

Teilnehmer des Runden Tisches sind nationale und internationale Unternehmen unterschiedlicher Größe. Es sind alle Sparten von Lebensmittelherstellern vertreten, sowohl von Produkten für den Endverbraucher, als auch Zulieferer im Bereich B2B. Folgende Unternehmen sind beteiligt u.a. Allos, Apetito, AVO, Bahlsen, Bauckhof, Berief Feinkost, Bofrost, Coca Cola, Coppentrath & Wiese, Develey, Dr. Oetker, Edeka Rhein-Ruhr, Edeka Süd Bayern, Ferrero, DMK, GMF, Griesson/ deBeukelaer, Iglo, Intersnack, Ireks, Kölln, Lindt, Lorenz, McDonald's, Mondelez, Nebona, Nestlé, Raps, Rabenhorst, RitterSport, Rügenwalder, Ruf, S.A.M., Unilever, Zentis sowie der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL). Es sind sowohl Vertreter aus dem Bereich Qualitätsmanagement und –sicherung, als auch aus der Abteilung Verbraucherservice/ Ernährungsberatung, Produktentwicklung sowie Rechtsabteilungen und Geschäftsführung vertreten.

**Bisherige Themen des Runden Tisches (Auswahl):**

- Allergenkennzeichnung aus Sicht des Allergischen Verbrauchers
- Lieferanten und Rohware
- Einkaufsverhalten von allergischen Verbrauchern
- VITAL 2.0 – Neue Entwicklungen im Allergenmanagement anhand von Schwellenwerten
- Schwellenwerte für Lebensmittelallergene aus medizinischer Sicht
- Gesetzliche Vorgaben zur Spurenkennzeichnung – Der Weg von der Idee bis zur Umsetzung
- Allergenanalytik – Schnelltests

Teilnehmer

**Stakeholderkonferenz****„Risiko Allergene -****Risikobewertung und Kennzeichnung  
unbeabsichtigter Allergeneinträge“**

November 2015, Berlin

## Ergebnisse des Runden Tisches

Im November 2015 wurde eine nationale **Konferenz** unter Beteiligung der EU –Kommission und des EU-Parlaments in Berlin zum **Thema „Risikobewertung und Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge“** veranstaltet, die den Austausch aller relevanten Stakeholder (Regierung und nachgeordnete Behörden, Lebensmittelüberwachung, Mediziner, Ernährungsfachkräfte, Lebensmittelanalytik, Verbände, Handel und selbstverständlich Industrie und allergische Verbraucher) im Hinblick auf gemeinsame Ansatzpunkte zum Ziel hatte.

Die **10-Punkte-Charta** bietet Herstellern die Möglichkeit für eine transparente Kundenkommunikation hinsichtlich ihres Allergenmanagements und der Kennzeichnung unbeabsichtigter Allergeneinträge sowohl zum Verbraucher als auch innerhalb der Lieferkette.

## 10-Punkte-Charta

als freiwillige Vereinbarung im Allergenmanagement der Lebensmittelwirtschaft

### Präambel

Die 10-Punkte-Charta ist auf Initiative des **Deutschen Allergie- und Asthmabundes (DAAB)** mit Unterstützung und aktiver Mitwirkung der Industrievertreter des Runden Tisches

**„Lebensmittelallergien und Allergenmanagement“**  
**– Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog**

und FIS Europe entstanden.

Sie stellt einen Leitfaden für die wichtigen Aktivitäten im Allergenmanagement dar und ist inhaltlich eng an den 2013 von Food Drink Europe herausgegebenen „Guidance on Food Allergen Management for Food Manufacturers“ angelehnt.

Ziel der Charta ist zum einen die in vielen Industrieunternehmen bereits praktizierte gute Herstellungspraxis in Bezug auf das Management allergener Zutaten sowie die Vermeidung und Risikobewertung unbeabsichtigter Allergeneinträge für allergische Verbraucher transparenter zu machen, zum anderen die Maßnahmen zur guten Herstellungspraxis Lebensmittelherstellern, die sich für das Thema interessieren einfach zugänglich zu machen.

**Bei Interesse, Rückfragen und Austausch wenden Sie sich bitte an**

Sabine Schnadt  
Deutscher Allergie- und Asthmabund  
An der Eickesmühle 15 -19  
40238 Mönchengladbach  
Tel: 02166 – 6478867 (Donnerstag)  
02233 – 98 47 98 (Montag – Mittwoch und Freitag)  
Email: schnadt@daab.de