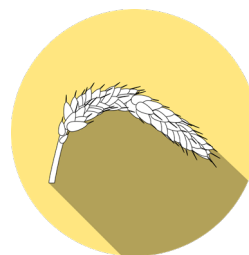
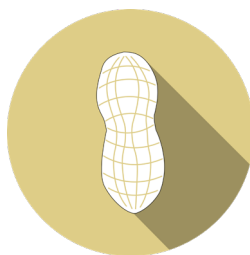
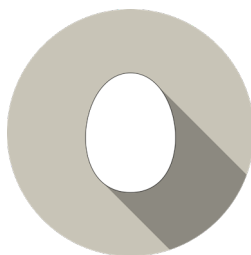
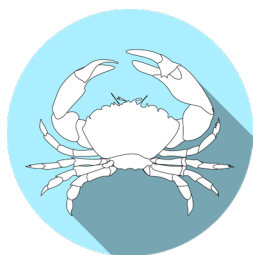


Allergene Stoffe

In diesem Merkblatt finden Sie die wichtigsten Informationen für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe zur Kennzeichnung von allergenen Stoffen in Lebensmitteln.



Gemäss Art. 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) müssen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, auf vorverpackten Lebensmitteln im Verzeichnis der Zutaten deklariert werden. Zudem muss diese Angabe durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.“

Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln dürfen Angaben bezüglich allergenen Stoffen auch mündlich gemacht werden, wenn:

- a. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,
- b. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Die Liste mit Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, umfasst die folgenden Zutaten (Anhang 6, LIV):

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorsan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie

daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

- Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
- Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
- Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;

- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und

Wein verwendet wird;

- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - Lactit;

- **Hartschalenobst oder Nüsse:**
Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Kontakt

Christian Wagner
Lebensmittelinspektor
Telefon: 052 632 77 57
christian.wagner@sh.ch