

Sehr geehrte Damen und Herren,

Allergene stellen eine Gefahr für den Konsumenten dar. Selbst kleinste Spuren von Allergenen können zu ernsthaften gesundheitlichen Gefahren führen. Umso wichtiger ist es, dass Produzenten von Lebensmitteln ein sicheres Allergenmanagement in ihrem Betrieb implementiert haben. Es schützt den allergischen Verbraucher vor unerwarteten Reaktionen und die Nahrungsmittel-Hersteller vor öffentlichen Rückrufen, die ihr Image schädigen können.

Weltweit gibt es in sehr vielen Ländern Gesetze zur Deklaration von Allergenen. Leider gibt es weltweit aber keinen einheitlichen Standard. Sowohl die Zahl der Allergene als auch ihre Grenzwerte variiert. Das stellt Produzenten und Handel vor die Herausforderung einen Standard zu definieren, der einen größtmöglichen Schutz bietet sowie den jeweiligen Rechtsrahmen erfüllt, aber trotzdem im täglichen Produktionsprozess handhabbar bleibt. Dabei muss das Augenmerk nicht nur auf die eigene Produktion, sondern auf die gesamte vorgelagerte Lieferkette gerichtet sein. Es gilt zu beachten, dass Lieferanten in anderen Ländern einen anderen Rechtsrahmen für Allergene haben können.

Ich danke Jürgen Schlösser und Andreas Witsch, dass Sie sich diesem hochkomplexen Thema angenommen haben. Das Ergebnis ist ein Leitfaden, der nicht nur ein fundiertes Grundlagenwissen bietet und sondern auch praxisbezogen aufzeigt, wie man ein modernes Allergenmanagement im Betrieb implementiert.

Ich hoffe, dass dieser Leitfaden allen Verantwortlichen eine gute Handreichung darstellt und seinen Beitrag leistet, um die Zahl von rund 500 Rückrufen in der EU pro Jahr wegen Allergenen zu reduzieren.

Jeder Rückruf weniger schützt den Verbraucher sowie Hersteller und Handel. Dies sollte Ansporn für uns alle sein, das Allergenmanagement kontinuierlich zu verbessern.


Stephan Tromp
Managing Director