

# ALLERGEN- UND DEKLARATIONSMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE

TRANSPARENZ FÜR SIE UND IHRE GÄSTE





# MEHR TRANSPARENZ FÜR DIE GÄSTE IN DER GASTRONOMIE

**Mit dem neuen Lebensmittelrecht 2017 wurden die Auflagen betreffend Lebensmittelkennzeichnung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung an die europäische Gesetzgebung angeglichen.**



Pascal Feierabend  
Leiter Qualitätssicherung  
Saviva AG

Das neue Lebensmittelrecht wurde schon lange vor seiner Einführung am 1. Mai 2017 intensiv diskutiert. Speziell der neu erlaubte Konsum von Insekten war in aller Munde und es entstand der Eindruck, dass im neuen Lebensmittelgesetz generell alles anders wird.

Das Ziel der Revision war die Anpassung an das EU-Recht, um dadurch Handelshemmnisse abzubauen. Weiter sollten auch bürokratische Hürden für Kleinbetriebe reduziert, die Innovationskraft der Lebensmittelwirtschaft sowie der einheitliche Konsumentenschutz gefördert werden. Viele Punkte wurden vor Inkrafttreten wegdiskutiert oder die Übergangsfrist für vorverpackte Lebensmittel wurde beispielsweise zugunsten der Produzenten auf vier Jahre verlängert. Auch gibt es erst wenige Insekten-Angebote.

Dennoch bringt das neue Lebensmittelrecht Neuerungen mit sich, welche den Vertrieb und Verkauf von Lebensmitteln vor Herausforderungen stellen werden. Besonders die

Deklaration von Allergenen, Fischereiprodukten sowie Fleisch bringt einige Änderungen mit sich. Die erste Übergangsfrist für die wichtigen Deklarationsthemen ist per 1. Mai 2018 erreicht. Welche Anforderungen das neue Lebensmittelrecht für Sie als Anbieter von offen in Verkauf gebrachten Lebensmitteln mit sich bringt, werden wir Ihnen kurz zusammengefasst in dieser Broschüre anhand von anschaulichen Beispielen näherbringen.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Durchlesen der Broschüre und freue mich, Sie mit der erweiterten Funktionalität von Saviva Integrale sowie unseren Ideen und Tipps bei der erfolgreichen betrieblichen Umsetzung zu unterstützen.

Herzlich,  
Pascal Feierabend  
Leiter Qualitätssicherung



# WAS ÄNDERT SICH FÜR DIE GASTRONOMIE?

**Gesetzliches ab 1. Mai 2018**

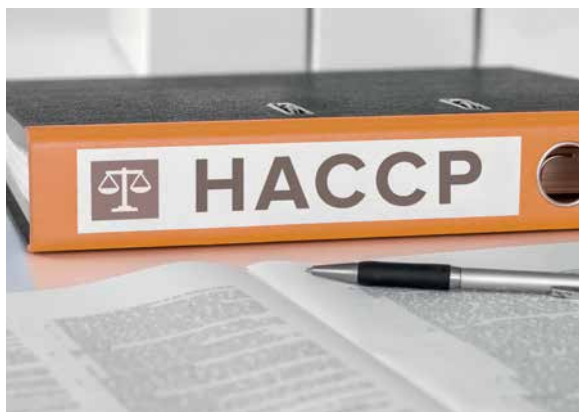
Neue Regeln in den Deklarationsvorschriften, die Abkehr vom Positiv-Prinzip, die mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln, Selbstkontrolle-Erleichterungen für Kleinbetriebe und national einheitliche Kontrollfrequenzen bei bewilligungs- und meldepflichtigen Betrieben bringen je nach Konzept Erleichterungen oder Komplexität bei der operativen Umsetzung. Nach Ablauf der einjährigen Übergangsfrist stehen nun per 1. Mai 2018 besonders die Deklarationsthemen bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie im Fernabsatz (Online-Verkauf) im Vordergrund:

## **Deklaration Fisch im Offenverkauf**

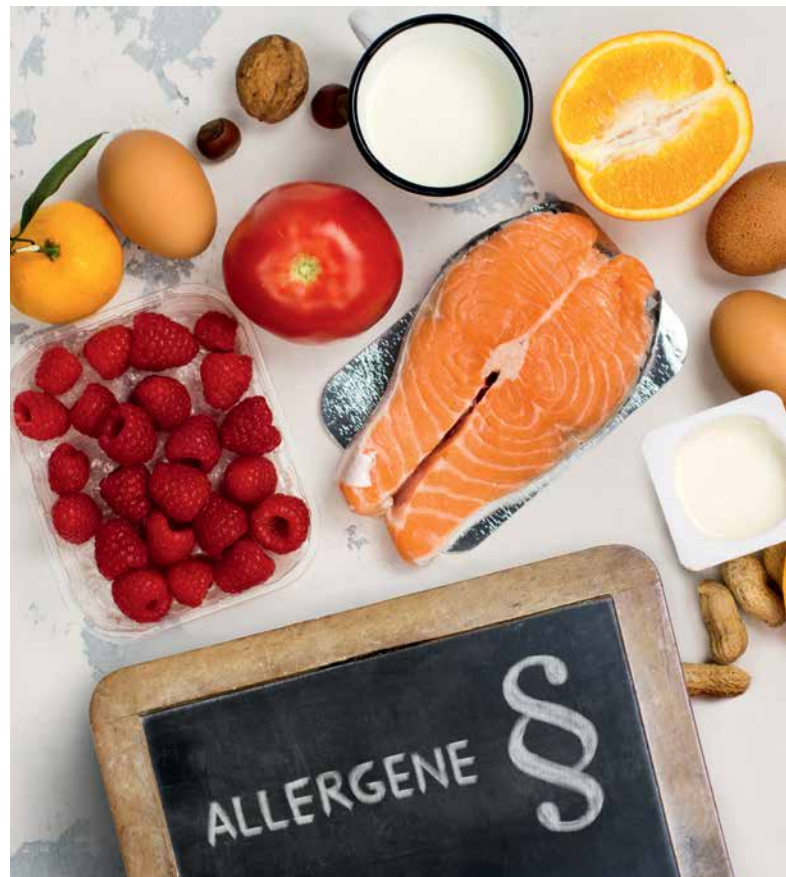
Neu muss im Gastronomiebetrieb neben Fleisch auch bei Fisch die Herkunft deklariert werden. Bei Verwendung von ganzem Fisch, Filets oder Stücken von Fisch muss die Herkunft schriftlich angegeben werden. Im Gegensatz zum Zuchtfisch wird bei im Meer gefangenen Fischereierzeugnissen anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet deklariert.

## **Allergenkennzeichnung**

Die Informationspflicht umfasst die Bekanntgabe über das Vorhandensein von den 14 Hauptallergenen gemäss der Liste (siehe Übersicht Seite 8) in Lebensmitteln und Zutaten. Dabei gilt im Grundsatz das Prinzip



**Schriftliche Ablage aktueller Produktdeklarationsblätter**



## **Deklarationsvorschrift für Fisch und Allergene**

der Schriftlichkeit. Hier können beispielsweise die allfälligen Allergene innerhalb der Menükarte im Restaurant oder am Display im Take-away deklariert werden. Es kann aber auch ein schriftlicher Hinweis vermerkt werden, dass die Informationen beim Personal nachgefragt werden können. Dies ist jedoch nur erlaubt, wenn die Angaben schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

## **Deklarationen verwendeter Lebensmittel**

Neben den unter «Deklaration Fisch im Offenverkauf» sowie «Allergenkennzeichnung» erwähnten schriftlichen Deklarationspflichten sind auch alle Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln, wie sie auch auf den vorverpackten Lebensmitteln vorzufinden sind, auf Anfrage mündlich anzugeben.

Die Deklarationen in der Saviva Online-Datenbank unterstützt Saviva Kunden unabhängig vom Betriebstyp und dem Digitalisierungsgrad bei der gesetzeskonformen Umsetzung der Auflagen. Da wir die Deklarationen aufgrund von Rezepturänderungen der Produzenten laufend aktualisieren, empfehlen wir die Informationen jeweils direkt aus unserer Online-Datenbank zu beziehen oder zumindest regelmässig zu überprüfen.

# PRODUKT- UND DEKLARATIONSFLUSS IN DER GASTRONOMIE

Vom Hof bis auf den Teller: Allergenmanagement sicher, flexibel und mit hoher Servicequalität umsetzen. Für die mehr als 10'000 Artikel stellt Saviva ihren Kunden auf der Bestell- und Informationsplattform Integrale die Deklarationen für die betriebliche Weiterverarbeitung online zur Verfügung. So kann der Gastronom seinen gesetzlichen Deklarationspflichten gegenüber seinen Gästen vollumfänglich nachkommen.



**Produktdeklarationen  
verarbeitete und verpackte  
Lebensmittel**



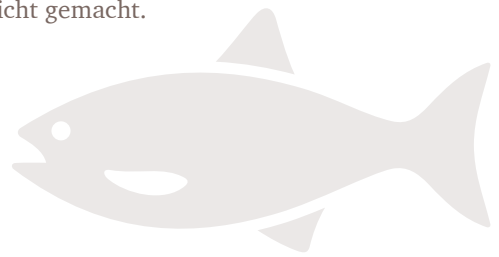
**Produktdeklarationen online  
für interne und  
externe Kommunikation**



# ALLERGEN- UND DEKLARATIONS-MANAGEMENT MIT SAVIVA INTEGRALE

Für ein gesetzeskonformes Deklarationsmanagement müssen alle Lebensmittel, die in Rezepturen eingesetzt werden, auf allergene Zutaten überprüft werden. Da der kompetente Umgang mit Allergenen beim Einkauf beginnt, stellt Saviva exklusiv für ihre Kunden alle relevanten Daten online auf Saviva Integrale zur Verfügung.

Anhand des Beispiels Sandwichfüllung Thon, also gefüllte Teigwaren mit Lachs, sicher deklarieren und informieren – mit der untenstehenden Schritt-für-Schritt-Anleitung leicht gemacht.



**1** Öffnen Sie die Startseite des Saviva Integrale Webshops [www.integrale.ch](http://www.integrale.ch) und loggen Sie sich mit Ihren persönlichen Login-Daten ein.

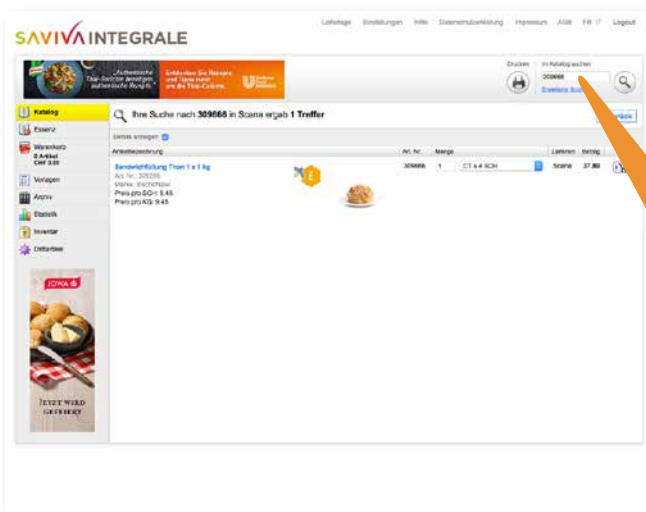
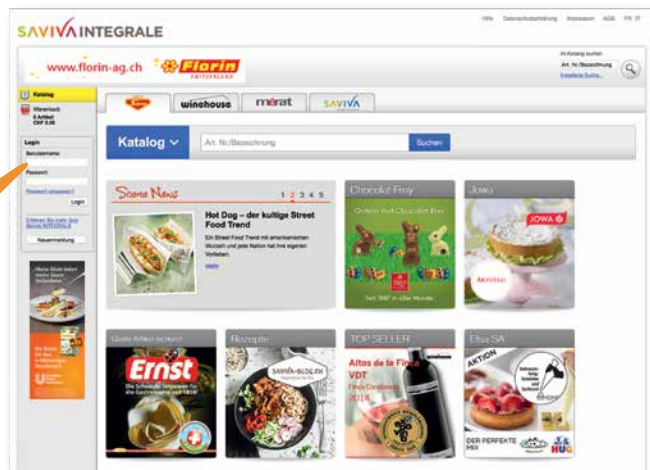
Artikel  
CHF 0.00

**Login**

Benutzername:

Passwort:

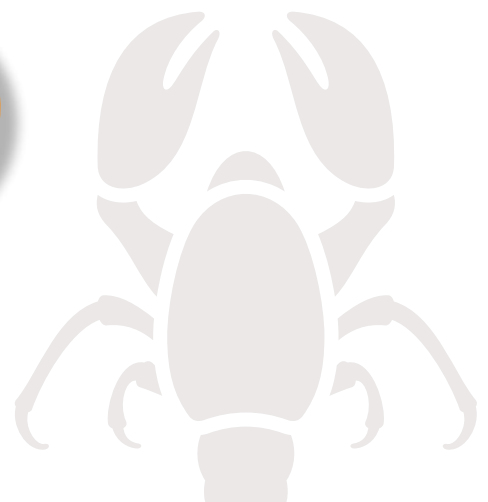
[Passwort vergessen?](#)



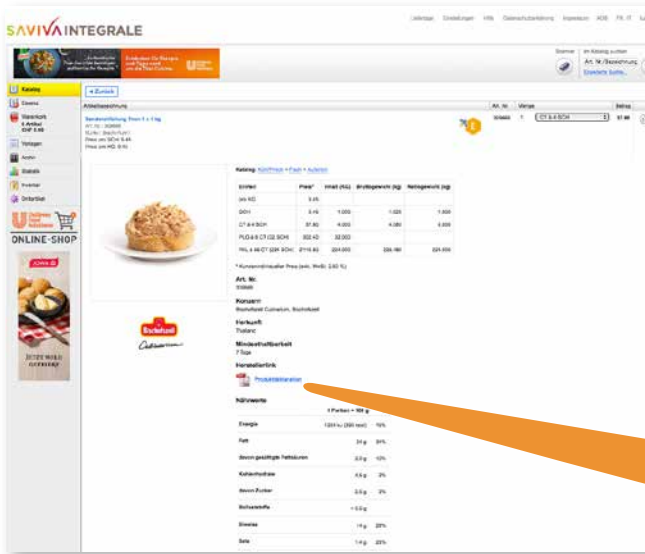
**2** Geben Sie im Suchfeld einen Artikelnamen oder die Artikelnummer ein und bestätigen Sie mit einem Mausklick auf die Lupe oder mit Enter.

Im Katalog suchen

[Erweiterte Suche...](#)







**3**

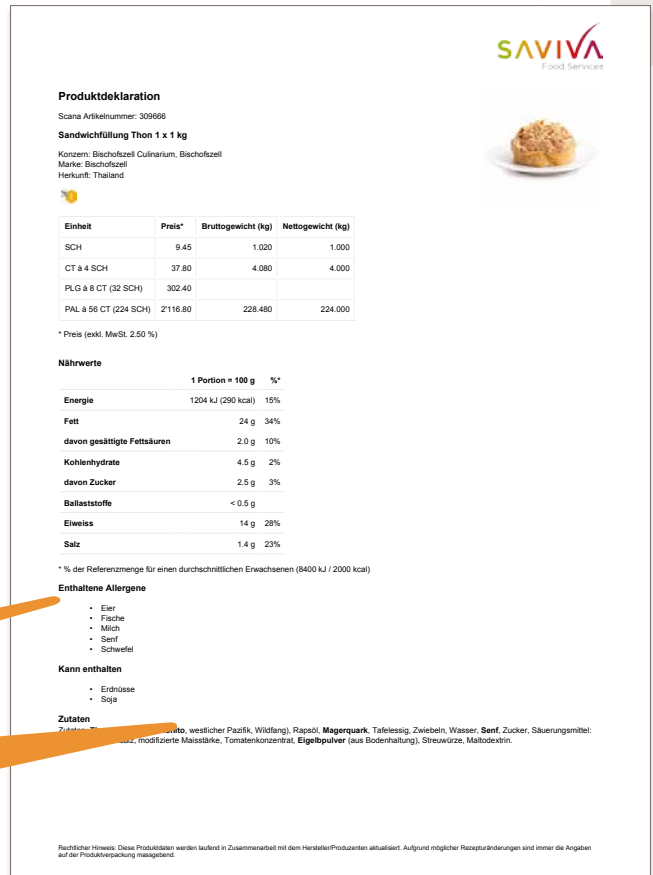
Wenn Sie den gewünschten Artikel gefunden haben, klicken Sie auf den Produktetext. Nun werden die Detailinformationen zu den Produkten angezeigt, wo Sie auch alle essentiellen Informationen zu Allergenen, Herkunft von Fisch und Nährwerten finden. Mit einem Klick auf Produktdeklaration ...



**4**

... generiert das System ein vollständiges PDF-File zur elektronischen oder manuellen Weiterverarbeitung der Detailinformationen.

Bei einer entsprechenden Systemanbindung zu z.B. Paulis Kitchen Solution oder CALCMENU können die Produktdaten in die Programme übertragen werden.



der Referenzmenge

**Enthaltene Allergene**

- Eier
- Fische
- Milch
- Senf
- Schwefel

stlicher Pazifik, Wildfang), R...  
stärke, Tomatenkonzentrat,

Kontaktieren Sie für weitere Informationen zu diesem Thema Ihre Saviva Kundenberater/innen.

# DIE WICHTIGSTEN ALLERGENE

Definition gemäss LIV (Information über Lebensmittel)



## A Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.

b) Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.

c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis.

d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.



## B Krebstiere

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



## C Eier

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



## D Fisch

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird.

b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.



## E Erdnüsse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



## F Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen.

c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester.

d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytosterinester aus Sojabohnenquellen.



## G Milch

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:

a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

b) Lactit.



## H Hartschalenobst & Nüsse

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:

a) Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.



## L Sellerie

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



## M Senf

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



## N Sesam

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## O Schwefeldioxid & Sulfite

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>



## P Lupinen

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## R Weichtiere

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



# TIPPS FÜR DAS ALLERGENMANAGEMENT IN DER PRODUKTION

Eine Kreuzkontamination ist eine ungewollte Verschleppung von Allergenen im Herstellungs- und Fertigungsprozess. Über Kreuzkontaminationen können Allergene unbeabsichtigt in ursprünglich allergenfreie Speisen gelangen, beispielsweise über Hände, Arbeitsflächen oder Gerätschaften.

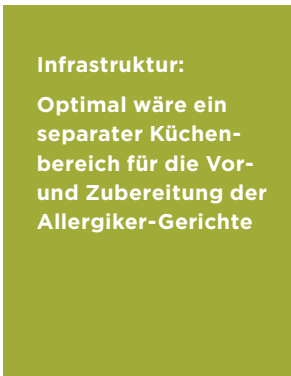
Neben einem einwandfreien Rezeptmanagement auf der Basis von Saviva Integrale sind ein gutes Fachwissen und perfekt geführte Prozesse gemäss HACCP bei der Umsetzung von Allergiker-Gerichten die Schlüsselfaktoren.



**Mitarbeiterschulung:**  
Grundvoraussetzung sind gut geschulte Gastromitarbeiter im Bereich Allergenmanagement



**Persönliche Hygiene:**  
Elementar ist Händewaschen vor der Verarbeitung von allergenfreien Zutaten



**Infrastruktur:**  
Optimal wäre ein separater Küchenbereich für die Vor- und Zubereitung der Allergiker-Gerichte



**Reinigungspläne:**  
Pfannen, Besteck, Teller, Gläser, Schneidebretter, Küchenmesser vor dem Gebrauch gründlich waschen



**Spezielle Küchenutensilien:**  
Separate Bretter, Messer, Pfannen für die einwandfreie Umsetzung von Allergiker-Gerichten



**Service-Tipp:**  
Speisen für Allergiker immer gut abgedeckt servieren



Für die einfache bildliche Darstellung der Allergene:  
[www.saviva.ch/d/Ueberuns/Medienmitteilungen/Download](http://www.saviva.ch/d/Ueberuns/Medienmitteilungen/Download)

# ALLERGENKENNZEICHNUNG IM ALLTAG

Mit der exzellenten Datenqualität von Saviva kann der Gastronomiebetreiber alle Abteilungen für die operativen Prozesse aufdatieren und gesetzeskonform führen.

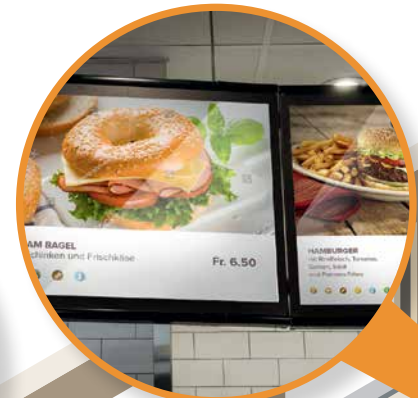
Für den internen und externen Infolux zu Gästen und dem Lebensmittelinspektorat können die Daten nebst den klassischen, manuellen Anwendungen in digitalen System-Lösungen (wie Kalkulationssysteme, Kassensysteme etc.) weiterverwendet werden.

Kundeninformation Take-away:  
Allergeninformationen auf dem elektronischen Angebots-Display

Kundeninformation im À-la-carte-Restaurant:  
Allergeninformationen auf der Speisekarte



Digitale Kundeninformation: elektronische Speisekarte und PDF-Download



Kundeninformation am Betriebseingang:  
Bewerbung F&B-Angebot



Kundeninformation im Selbstbedienungsrestaurant:  
Tischset mit Allergeninformationen zum F&B-Angebot



Für Mitarbeiter-Schulungen und betriebliche GHP: **Tablet in der Küche mit Online-Allergen-Informationssystem von Saviva Integrale**

Saviva Produktdeklarationen online: **für Einkaufs- und Angebots-gestaltung allergenfreier Gerichte**

Kundeninformation an der Selbstbedienungsvitrine: **Produkteschild mit Hinweis, dass die Allergeninformationen beim Personal eingeholt werden können und Legende auf der Rückseite**



HUTTWILER  
+ GLUTENFREE



Knusprig, fein,  
**glutenfree:**  
der Mischkarton

100%  
SICHER

IM BACK-  
BEUTEL

je 6  
Stück



laktosefrei



weizenfrei

Ob Sonntags-, Laugen-, Krusten- oder Fitnessbrötchen: Die Produkte von **HUTTWILER glutenfree** muss man einfach lieben! Im cleveren Backbeutel sind die Brötchen **blitzschnell im Ofen aufgebacken, knusperfrisch und warm** servierbereit. Mehr Geschmack mit weniger Aufwand geht nicht. **Probieren Sie jetzt den praktischen Mischkarton!**

[www.huttwiler.com](http://www.huttwiler.com)

