

Fragen und Antworten zum Thema „Allergene und Zusatzstoffe“

1. Was ist ein Allergen und was ist eine Lebensmittelallergie?

Ein Allergen ist eine Eiweißstruktur, die in z.B. pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln oder auch in Pollen zu finden ist. Das Immunsystem bildet fälschlicherweise Antikörper auf diese Eiweißstruktur. Bei Aufnahme eines Nahrungsmittelallergens durch den Lebensmittelverzehr kann es zu einer Überreaktion des Immunsystems in Form von Symptomen kommen. Diese Reaktion wird als Lebensmittelallergie bezeichnet.

2. Was sind Lebensmittelzusatzstoffe?

Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden. Diese Eigenschaften oder Wirkungen sind Haltbarkeit, Stabilität von Emulsionen, bestimmte Auswirkungen auf Konsistenz, Aussehen oder Geschmack sowie ernährungsphysiologische Eigenschaften der Lebensmittel. Die Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen sind in der Europäischen Union (EU) durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe geregelt.

3. Wofür steht die E-Nummer der Lebensmittelzusatzstoffe?

Alle Lebensmittelzusatzstoffe, die in der EU verwendet werden dürfen, durchlaufen ein Zulassungsverfahren. Die Europäische Union hat dieses Zulassungsverfahren vereinheitlicht, sodass auch die Lebensmittelzusatzstoffe mit einheitlichen Nummern versehen wurden. Dies sind die sogenannten E-Nummern. Das „E“ steht für Europäische Union bzw. für Europa. Es kennzeichnet alle Stoffe, die gemäß den europäischen Vorschriften in Verkehr sind und kommen.

4. Können Lebensmittelzusatzstoffe gesundheitsschädlich sein?

Leider ist es nicht möglich, auf diese Frage mit einem klaren „Ja“ oder „Nein“ zu antworten. Laut Gesetz erhalten gesundheitlich bedenkliche Zusatzstoffe keine Zulassung. Über die Hälfte der zugelassenen Zusatzstoffe gelten als unbedenklich. Allerdings gibt es Zusatzstoffe, die u.U. allergieähnliche Symptome, Allergien oder Asthma auslösen können, einen Einfluss auf die Verdauung haben können oder im Verdacht stehen, Krankheiten zu begünstigen.

5. Warum werden Allergene in den Mensen und Cafeterien gekennzeichnet?

Laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr.1169/2011 (LMIV) sollen ab dem 13.12.2014 „lose Waren“ gastronomischer Einrichtungen auf die 14 Hauptallergene gekennzeichnet werden. Dazu zählt auch die Gemeinschaftsverpflegung. Ziel ist es, den Nahrungsmittelallergiker über die Allergene in den Speisen zu informieren und somit einer allergischen Reaktion vorzubeugen.

6. Welche Allergene sind deklarationspflichtig?

Gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr.1169/2011 sind die folgenden 14 Allergene deklarationspflichtig:

- 1) Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut)
- 2) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 4) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 5) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 6) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- 9) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10) Schwefeldioxid und Sulfite (SO₂) und daraus hergestellte Erzeugnisse (ab einer Konzentration von 10mg/kg oder mg/l im Lebensmittel)
- 11) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 13) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Studentenwerk Rostock kennzeichnet die Allergene „Milch“ und „Laktose“ getrennt voneinander, da es Lebensmittel gibt, die zwar Milch, aber keine Laktose enthalten. Dazu gehört z.B. laktosefreie Milch.

7. Welche Lebensmittelzusatzstoffe sind deklarationspflichtig?

Gemäß EU-Verordnung 1333/2008 kennzeichnet das Studentenwerk Rostock die folgenden 10 Lebensmittelzusatzstoffe:

- 1) Farbstoff E 100 – E 180: „**mit Farbstoff**“
- 2) Konservierungsstoff E 200 – E 219; E 230 – E 235; E 239; E 249 – E 252; E280 – E285; E1105: „**mit Konservierungsstoff**“
- 3) Antioxidationsmittel E 310 – E 321: „**mit Antioxidationsmittel**“
- 4) Geschmacksverstärker E 620 – E 635: „**mit Geschmacksverstärker**“
- 5) Schwefeldioxid und/oder sulfite E220 – E 228: „**geschwefelt**“
- 6) Eisensalze E 579; E 585: „**geschwärzt**“
- 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904; E 912; E 914: „**gewachst**“
- 8) Phosphate E 338 – E 341; E 450 – E 452: „**mit Phosphat**“
- 9) Süßstoffe E 950 – E 952; E 954; E 995; E 957; E 959; E 962 und Süßungsmittel E 420; E 421; E 953; E 965 – E 967: „**mit Süßungsmittel**“
- 10) Aspartam E 951 und Aspartam-Acesulfamsalz E 962: „**enthält eine Phenylalaninquelle**“

8. Wie können sich Studierende über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe informieren?

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe ist über die Speiseinformationssysteme ausgewiesen. Hierfür werden Kürzel für die Allergene und Zahlen für die Zusatzstoffe verwendet. Die Legende zu den Kürzeln ist auf der Internetseite des Studentenwerkes Rostock in der Rubrik „Mensen“ unter den einzelnen Speiseplänen zu finden und auch direkt bei den warmen Speisenausgaben. Weiterhin können sich Studierende immer direkt bei den Küchenleitern/innen über die Allergene in den Speisen informieren.

9. Sind die Mitarbeiter der Mensen und Cafeterien ausreichend über die Allergenkennzeichnung informiert?

Alle Mitarbeiter der Abteilung Verpflegungsbetriebe des Studentenwerkes Rostock sind hinsichtlich der Allergenkennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 umfassend geschult. Desweiteren erhalten sie Informationsmaterialien, die zusätzlich zu den Schulungen für die Erweiterung und Auffrischung des Wissens dienen.

10. Wie sicher kann der Gast sein, dass alle Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen werden?

In unserem Warenwirtschaftssystem sind alle Lebensmittel mit der entsprechenden Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung enthalten. Jeder neu ins Sortiment aufgenommene Artikel wird sofort mit der Kennzeichnung in dieses Warenwirtschaftssystem eingepflegt. Weiterhin werden Produktdaten regelmäßig aktualisiert. Die Informationen zu den in den Lebensmitteln enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen kommen von den Lieferanten in Form von Produktspezifikationen. Die Küchenleiter planen die Speisepläne auf Basis des Warenwirtschaftssystems, sodass die Allergene und Zusatzstoffe automatisch in die Rezepturen mit aufgenommen werden.

11. Werden auch Spuren von Allergenen gekennzeichnet?

Spuren von Allergenen können durch unbeabsichtigte Kontaminationen in das Lebensmittel gelangen wenn z.B. verschiedenen Lebensmittel in denselben Räumen verarbeitet werden. Nach der aktuellen Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 sind sie nicht deklarationspflichtig. Trotz einer großen Sorgfalt beim Produktionsprozess der Speisen in den einzelnen Mensen und Cafeterien können Spuren von Allergenen nicht zu 100% vermieden werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.