

Mehr Sicherheit für Allergiker

DLG-geprüftes Allergen-Management



Allergen-Management

Überprüfung des Produktionsprozesses
hinsichtlich des Umgangs mit Allergenen

DLG-Allergene.de



Zertifizierungsstandard
zur Vermeidung
unbeabsichtigter
Allergeneinträge

dlg-testservice.com/allergen-management

in Kooperation mit



TestService

DLG-geprüftes Allergen-Management

Produktionsbedingungen oder vorbelastete Rohwaren sind der Grund, dass unbeabsichtigte Allergeneinträge in Lebensmittel nicht immer vollständig ausgeschlossen werden können. Sie stellen Hersteller, die Lebensmittelüberwachung und Allergiker vor große Herausforderungen. Denn in relevanten Mengen können auch unbeabsichtigte Allergeneinträge bei betroffenen Verbrauchern zu allergischen Reaktionen führen. Andererseits gehen durch unnötige, als reine Präventivmaßnahme eingesetzte Warnhinweise („Spurenkennzeichnung“), potentielle Käufer verloren, da der Verbraucher im Unklaren über das tatsächlich bestehende gesundheitliche Risiko bleibt.

Aktuell existiert keine klare und einheitliche Risikodefinition und -bewertung. Dieser fehlenden gesetzlichen Regelung trägt das **DLG-Allergen-Management-System** Rechnung. Es bringt allen Marktbeteiligten mehr Sicherheit.

Das Label **DLG-geprüftes Allergen-Management** wurde gemeinsam mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB) praxisnah entwickelt.

Lebensmittel-Allergien nehmen zu

- Mehr als **17 Millionen Menschen** in Europa leiden unter Lebensmittelallergien. In den letzten 10 Jahren haben sich die Fälle von Lebensmittelallergien verdoppelt.
- Davon sind **3,5 Millionen** jünger als 25 Jahre. Der stärkste Anstieg wird bei Kindern und jungen Menschen festgestellt.
- Mehr als **120 Lebensmittel** wurden als Auslöser für Lebensmittelallergien beschrieben (davon sind 14 Lebensmittel bzw. -gruppen in der EU deklarationspflichtig).

(Quelle: Europäische Akademie für Allergie und Klinische Immunologie, EAACI)



Produktauszeichnung für die Lebensmittelbranche



Das DLG-Label steht für ein geprüftes Allergen-Management in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Unbeabsichtigte Allergeneinträge in der Produktion sollen noch gezielter verhindert und tatsächlich bestehende gesundheitliche Risiken anhand einheitlicher, aktueller und wissenschaftlich fundierter Bewertungskriterien klar kommuniziert werden. Daraus ergibt sich für Allergiker und deren Familien eine höhere Sicherheit beim Einkauf.

Dies wird erreicht durch:

- eine umfassende innerbetriebliche Risikobewertung in Bezug auf unbeabsichtigte Allergeneinträge mit Hilfe klar definierter Anforderungen
- hohe Anforderungen, die deutlich über dem gesetzlichen Standard liegen
- regelmäßige Allergen-Management-Audits in den Produktionsstätten

Die Prüfkriterien

Auf Grundlage aktueller wissenschaftlicher und medizinischer Kriterien hat die DLG gemeinsam mit dem DAAB e.V. ein Zertifizierungsprogramm für die gute fachliche Praxis im Allergen-Management erarbeitet. Neben der Prozess-Zertifizierung des Lebensmittelherstellers liegt der Fokus auf der Risikobewertung und -kommunikation unbeabsichtigter Allergeneinträge. Die Zertifizierung ergänzt bestehende Standards (z.B. IFS, BRC).

Für die Audits der Produktionsstandorte zeichnet die DLG als Zertifizierungsstelle verantwortlich. Mit dem ifp (Institut für Produktqualität) und der FIS Europe konnten zwei erfahrene Partner für die Durchführung der Auditierungen gewonnen werden. Die Zertifizierung umfasst u.a. folgende Bereiche:

- Dokumentenprüfungen
- Betriebskontrolle
- Überprüfung der durchgeführten Laboranalytik

Werden alle Anforderungen erfüllt, dürfen Lebensmittel das Label **DLG-geprüftes Allergen-Management** führen.

Die Vorteile des Labels

- Schnelle Orientierung und sichere Kaufentscheidung für Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln
- Größeres Kundenpotential durch Vermeidung unnötiger „kann enthalten“-Kennzeichnung (sog. „Spurenkennzeichnung“)
- Dokumentierter Nachweis der „Guten Herstellungspraxis“
- Kompakte Informationen unter www.DLG-Allergene.de





DLG TestService GmbH

Die DLG TestService zählt zu den führenden Dienstleistern in der Qualitätssicherung und -förderung von Lebensmitteln und Getränken. Das Dienstleistungsspektrum an den beiden Standorten in Frankfurt am Main und Gau-Bickelheim umfasst die Bereiche Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Audits, Zertifizierungen, Produkttests (Labor, Sensorik, Verpackung), Auszeichnungen sowie kundenspezifische Qualitätsprojekte. Die Arbeit basiert auf eigenen wissenschaftlich entwickelten und fachlich anerkannten Methoden sowie der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk erfahrener Experten und Instituten aus den verschiedenen Lebensmittelbereichen.



Der Deutsche Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB)

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) e.V. mit Sitz in Mönchengladbach wurde 1897 als erster Patientenverband Deutschlands gegründet. Neben einer jahrzehntelangen Beratungserfahrung verfügt er heute über ein einzigartiges, internationales Netzwerk. Der Ansatz ist interdisziplinär. Die Belange ratsuchender Patienten werden mit wissenschaftlichen Experten verschiedener Fachrichtungen erörtert: Mediziner, Biologen, Chemiker, Apotheker und Ernährungsexperten arbeiten Hand in Hand. Hinzu kommen nationale und internationale Organisationen und Vereine, die sich zu neuesten Studien und Forschungserkenntnissen austauschen. Der DAAB ist das Sprachrohr für 25 Millionen betroffene Kinder und Erwachsene mit Allergien, Asthma, Neurodermitis und Urtikaria.

Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.

An der Eickesmühle 15 - 19 • 41238 Mönchengladbach • Deutschland • Tel. +49 2166 647882-0 • www.daab.de



TestService

DLG TestService GmbH

Wöllsteiner Straße 16 • 55599 Gau-Bickelheim • Deutschland
Tel. +49 6701 20035-0 • Fax +49 6701 20035-40
allergenmanagement@dlgts.com • www.DLGTestService.com