

Folgende 14 Zutaten (Allergene) können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen: Sellerie, glutenhaltige Getreide, Soja, Schalenfrüchte (=Nüsse), Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Lupine, Eier, Fische, Milch, Weichtiere, Krebstiere und Schwefeldioxid und Sulfite (als Antioxidant und Konservierungsmittel z.B. in Trockenfrüchten verwendet). *Quelle: SR 817.022.16 Anhang 6*

Lebensmittel sollen nicht unnötig mit Allergenen verunreinigt werden. Einer unbeabsichtigten Vermischung muss auf jeder Stufe der Produktion vorgebeugt werden.

Die Gefahrenanalyse umfasst die Ermittlung von möglichen Gefahren einer Kreuzkontamination, sowie Vorbeugemassnahmen, um die Vermischung von allergenen und allergenfreien Produkten zu verhindern.

Vorgehen:

- In der ersten Spalte die für den Betrieb relevanten Bereiche ankreuzen. Damit sind auch die möglichen Vorbeugemassnahmen definiert.

Ursachen	mögliche Gefahren	Vorbeugemassnahmen, um eine Verunreinigung der allergenfreien Produkte im Betrieb zu verhindern
zutreffendes ankreuzen		
<input type="checkbox"/> Im Betrieb werden auch Sellerie resp. Nüsse angebaut (Produktion, Ernte)	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde achten Warenflüsse trennen
<input type="checkbox"/> Der Betrieb verwendet Gebinde, Erntemaschinen oder Transportfahrzeuge, welche auch mit Allergenen in Kontakt kamen (auch geliehene)	Unbeabsichtigte Vermischung	Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde, Erntemaschinen und Transportfahrzeuge achten Einlagen (z.B. Folien, Säcke) in den Gebinden verwenden
<input type="checkbox"/> Im Betrieb sind auch Gebinde mit Sellerie resp. Nüssen vorhanden (Transport, Lager)	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Warenflüsse trennen
<input type="checkbox"/> Auch Sellerie resp. Nüsse durchlaufen den Betrieb: <input type="checkbox"/> Waschen <input type="checkbox"/> Sortieren <input type="checkbox"/> Verpacken	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr	Warenflüsse trennen Auf gänzlich entleerte/saubere Gebinde achten
<input type="checkbox"/> Im Betrieb werden auch folgende allergenen Produkte verarbeitet (z.B. erhitzt, geraffelt, gemischt, gepresst, getrocknet ...): <input type="checkbox"/> Sellerie <input type="checkbox"/> glutenhaltige Getreide <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte (Nüsse) <input type="checkbox"/> Senf <input type="checkbox"/> Erdnüsse <input type="checkbox"/> Sesamsamen <input type="checkbox"/> Lupine <input type="checkbox"/> Milch <input type="checkbox"/> Eier <input type="checkbox"/> Fische <input type="checkbox"/> Weichtiere <input type="checkbox"/> Krebstiere <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid	Unbeabsichtigte Vermischung Verwechslungsgefahr Rückstände auf den Verarbeitungslinien	Warenflüsse trennen Klare Kennzeichnung Auf saubere Gebinde achten Verarbeitungslinien reinigen v.a. nach Chargen mit allergenen Produkten

Ist in irgendeinem Bereich eine Kreuzkontamination mit Allergenen möglich? (z.B. weil Vorbeugemassnahmen nicht eingehalten wurden)

nein

ja -> Der Abnehmer ist entsprechend zu informieren und die betroffene Charge ist zu kennzeichnen.

Bei betrieblichen Änderungen muss die Gefahrenanalyse aktualisiert werden (nicht jährlich).

Datum: _____ Unterschrift Betriebsleiter: _____

Info: Kennzeichnung von Allergenen in verarbeiteten Produkten

Auszug der gesetzlichen Vorgaben (*SR 817.022.16 Art. 11*)

Allergene müssen im Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet und hervorgehoben werden.

Auf Allergene muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. bei Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. bei glutenhaltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

Hinweis: Verarbeitete Produkte sind ausserhalb des SwissGAP Geltungsbereichs, die Kennzeichnung wird bei der SwissGAP Kontrolle nicht überprüft.