



<https://biz.li/Zufh>

# AMTSARZT INFORMIERT: "ALLERGENE MÜSSEN GEKENNZEICHNET SEIN"

Veröffentlicht am 20.06.2016 um 17:05 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Juckreiz, Asthma, Magen-Darm-Beschwerden: die Symptome für Lebensmittelallergien und -unverträglichkeit zehnte Jahre hat sich laut des Deutschen Allergie- und Lebensmittelallergie leiden, verdoppelt. Zum Deutschen Tag will der Fachbereich Gesundheit der Region Hannover auf und anderthalb Jahre nach der Einführung der neuen Kennzeichnungsvorgaben aufmerksam machen. Viele Lebensmittel enthalten "Gekennzeichnet werden müssen 14 Stoffgruppen, die Mustafa Yilmaz, Leiter des Fachbereichs Gesundheit der Region Hannover, enthaltenen Allergene bereits anhand der Produktbezeichnung – oder der Verbraucher erwarten kann, dass es aus einer Milch. "Allergene müssen darüber hinaus auf dem Etikett gedruckt, in einer anderen Schriftart oder einer auffälligen



Produkten, die erst auf Wunsch des Kunden vor Ort verpackt, oder direkt verzehrt werden. Dann aber müssen die Informationen zu Allergenen auf andere Weise, beispielsweise auf einer Speisekarte oder mittels Aushang, eindeutig und gut sichtbar hinterlegt sein. "Während die Kennzeichnung auf fertig verpackten Lebensmitteln mittlerweile bereits fast vollständig umgestellt wurde, sind Mängel in der Speisekarte oder Aushängen auch weiterhin an der Tagesordnung. Hier müssen Verbraucherinnen und Verbraucher besonders gut aufpassen und das Speisenangebot auch insbesondere wegen der Gefahr der Kreuzkontamination kritisch hinterfragen", sagt Dr. Annette Bendix, Leiterin des Teams Verbraucherschutz der Region Hannover, das durch Betriebskontrollen und Probenahmen regelmäßig kontrolliert, ob sich die Hersteller an die Auflagen halten. Von Kreuzkontaminationen spricht man, wenn sich Verunreinigungen bzw. allergene Stoffe ungewollt von einem Lebensmittel auf ein anderes übertragen – beim Kochen ist diese Gefahr besonders hoch, da bereits Spuren einzelner Lebensmittel allergische Reaktionen auszulösen können. Die Nutzung der gleichen Fritteuse, des Mixers oder von Pfannen beispielsweise reicht ohne gründliche Reinigung oftmals für das Verschleppen von Allergenen aus. In einem speziellen Merkblatt "Kenntlichmachungspflicht von Allergenen bei loser Abgabe" können sich nicht nur interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher informieren; es liefert beispielsweise auch Gastronomen eine Hilfestellung bei der richtigen Kenntlichmachung der Allergene in den von ihnen zubereiteten Speisen und Getränken. Das Merkblatt und viele weitere Informationen zum Thema Allergen Kennzeichnung sind auf der Homepage der Region Hannover unter [www.hannover.de](http://www.hannover.de) unter dem Stichwort Verbraucherschutz zu finden. Außerdem ist der Fachdienst Verbraucherschutz und Veterinärwesen mit seinen Amtstierärztinnen und -ärzten und Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren unter der Telefonnummer 0511/616 22095 für weitere Fragen oder auch Beschwerden in dem Zusammenhang erreichbar.

[merkblatt\\_allergenkennzeichnung\\_mfb-05-018-hr\\_1-1\\_av-pdf](#)