Allergenmanagement in der Milchwirtschaft – über gesetzliche Anforderungen hinaus



HACCP-basierte Risikobeurteilungen helfen, Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Gesetzliche Anforderungen bilden die Grundlage

Die Lebensmittelgesetzgebung verpflichtet Hersteller zur korrekten Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sowie zur Umsetzung eines HACCP-basierten Eigenkontrollsystems. Ziel ist es, Risiken frühzeitig zu erkennen und geeignete Massnahmen zu definieren. Die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen liegt beim Hersteller.

Bei Auslobungen wie «ohne Milch» oder «laktosefrei» stellt sich darüber hinaus die Frage, wie deren verlässliche und dauerhafte Einhaltung nachgewiesen werden kann. Die Gesetzgebung schafft den rechtlichen Rahmen, definiert jedoch nicht in jedem Fall konkrete produktspezifische Anforderungen für eine unabhängige Überprüfung.

Genau hier setzt der Standard Allergie-Gütesiegel an: Er schafft klar definierte und überprüfbare Anforderungen, um allergenbezogene Auslobungen nachvollziehbar abzusichern.

Risikobeurteilung beginnt lange vor der Produktion

Ein wirksames Allergenmanagement umfasst die gesamte Wertschöpfungskette – von der Lieferantenqualifizierung über Rohstoffannahme, Produktionsplanung und Reinigung bis hin zur Verpackung und Kennzeichnung. Gerade in Molkereien und Käsereien stellen gemeinsame Produktionslinien, Produktwechsel, Reinigungsvalidierungen oder Rezepturänderungen potenzielle Quellen für Kreuzkontaminationen dar. Allergene müssen deshalb systematisch identifiziert, bewertet und durch geeignete technische und organisatorische Massnahmen beherrscht werden.

Der Standard Allergie-Gütesiegel schafft überprüfbare Anforderungen

Der Standard basiert auf den gesetzlichen Anforderungen und ergänzt diese um zusätzliche Qualitätsanforderungen.

Dazu gehören klar definierte Höchstwerte für deklarationspflichtige Allergene, ein dokumentiertes HACCP-basiertes Allergenmanagement, produktspezifische Risikoanalysen, Analyseberichte, unabhängige wissenschaftliche und medizinische Prüfungen sowie Audits durch akkreditierte Auditstellen. Die Höchstwerte basieren auf fachlicher Expertise und werden regelmässig überprüft und evaluiert. Beurteilt wird somit nicht nur das Endprodukt, sondern der gesamte Herstellungsprozess.

Gesetzliche Anforderungen	Standard Allergie-Gütesiegel
Deklarationspflicht	Zertifizierte Allergenauslobungen
HACCP/Eigenkontrolle	HACCP mit integriertem Allergenmanagement
Amtliche Kontrollen	Audits durch akkreditierte Auditstellen
Keine externe Produktzertifizierung	Jährliche Überwachung und Re-Zertifizierung

Gesetzliche Anforderungen versus Standard Allergie-Gütesiegel.

Wie relevant dieser Ansatz für die Milchwirtschaft ist, zeigt die Praxis: Aktuell tragen 354 als «laktosefrei» und 45 als «ohne Milch» zertifizierte Produkte das Allergie-Gütesiegel.

«Laktosefrei» ist nicht gleich «ohne Milch»

Für Betroffene ist diese Unterscheidung zentral: Bei einer Laktoseintoleranz ist Milchzucker relevant, bei einer Milchallergie sind es Milchproteine. Entsprechend unterscheiden sich die Anforderungen an die Auslobung und die zu beherrschenden Risiken. Der Standard Allergie-Gütesiegel definiert für die jeweilige Auslobung die zu erfüllenden Anforderungen und deren Überprüfung.

Praxisbeispiel

Ein Hersteller produziert herkömmlichen Käse und laktosefreie Spezialitäten. Gesetzlich muss er Risiken beurteilen und Allergene korrekt deklarieren. Für eine Zertifizierung nach dem Standard Allergie-Gütesiegel muss er zusätzlich nachweisen, dass sein Allergenmanagement die definierten Höchstwerte dauerhaft einhält, Änderungen an Rezepturen oder Produktionslinien risikobasiert bewertet und die Anforderungen regelmässig unabhängig überprüft werden.

Fazit

Gesetzeskonformität ist die Grundlage. Der Standard Allergie-Gütesiegel geht darüber hinaus und schafft einen klar definierten, unabhängig überprüften Rahmen für allergenbezogene Auslobungen. Er stärkt die Absicherung von Prozessen und Produktaussagen und bietet Handel, Fachpersonen sowie Menschen mit Allergien und Intoleranzen verlässliche Orientierung.

SAS Service Allergie Suisse SA
Scheibenstrasse 20
3014 Bern
Tel. +41 (0) 31 359 90 09
info@service-allergie.ch
www.service-allergie.ch



In einer Molkerei wird Milch in einen industriellen Behälter gefüllt.

SAS SERVICE ALLERGIE SUISSE SA