

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 30 | MÄRZ 2018



Allergene deklarieren – Best practice

Was bedeutet die Allergen-Deklaration im neuen Lebensmittelgesetz für die Betriebe wirklich? Welche Lösung ist die einfachste? Der blickpunkt wirft einen Blick über die Landesgrenze und fragt nach den Erfahrungen von zwei Zürcher Betrieben.

Manuela Neubert ist Lebensmittelinspektorin in Mannheim. Da die EU die Pflicht zur Deklaration der Allergene früher einführte als die Schweiz, konnte sie bereits erste Erfahrungen damit sammeln. Wie zu erwarten war, beobachtet die Lebensmittelinspektorin, dass Betriebe mit täglich wechselndem Menü vor der grössten Herausforderung stehen – insbesondere, wenn sie

nicht kontinuierlich mit den Produkten der gleichen Hersteller arbeiten. Einleuchtende Lösungen für die Deklaration hat Manuela Neubert verschiedene gesehen: Auf einer beschreibbaren Magnettafel kann das Tagesmenü täglich aktualisiert werden und Allergene lassen sich darauf mit Magneten symbolisieren. Betriebe, die auf den Karten nur mit dem Hinweis auf die Auskunftsbereitschaft arbeiten, können eine Master-Karte bereithalten, auf der alle Allergene ausgewiesen sind, und diese auf Wunsch einem Gast zur Verfügung stellen.

«Charmant finde ich auf Speisekarten eine Kennzeichnung mit Symbolen», sagt Manuela Neubert. Werden die Allergene zum Beispiel mit Buchstaben gekennzeichnet, hat sie es immer

editorial

Mittlerweile haben Sie sich alle darauf vorbereitet, die Anforderungen des neuen Lebensmittelgesetzes spätestens auf Anfang Mai umzusetzen. Vielleicht haben Sie auch schon gemerkt: Vieles ist gar nicht so neu. Die Herkunft von Fleisch haben Sie schon länger deklariert. Dass nun zusätzlich diejenige des Fisches und auf Nachfrage auch die Fangmethode bekannt gegeben werden muss, bedeutet etwas mehr Aufwand, aber keine grundsätzliche Neuerung. Im Vorfeld am meisten Sorgen hat die Auskunftspflicht zu Allergenen bereitet. Insbesondere bei täglich wechselnden oder spontan zusammenge-

stellten Menüs bedeutet dies zusätzlichen Aufwand für die Betriebe. Tatsache ist jedoch, dass es immer mehr Menschen mit schweren, bis hin zu lebensbedrohenden Allergien gibt, die auf Auskünfte angewiesen sind. Wir haben bei einigen Betrieben nachgefragt, welche Wege sie für die Allergen-Deklaration gehen, und uns bei einer deutschen Lebensmittelinspektorin nach ihren Erfahrungen erkundigt – in Deutschland gelten diese Vorgaben ja schon länger. Hoffentlich entdecken Sie dabei den einen oder anderen Tipp, wie Sie sich die Sache leichter machen können.



Yvonne Hiller

Leiterin Geschäftsstelle Zürcher Hoteliers

wieder erlebt, dass die Legende aus Platzmangel so klein gedruckt wird, dass sie gerade abends in nicht voll ausgeleuchteten Räumen kaum mehr lesbar ist. Und schliesslich hat sie zwei Tipps für Betriebe, die wegen der Anforderungen des Lebensmittelgesetzes an Grenzen stossen: Hilfe holen – sei es

beim zuständigen Lebensmittelinspektorat oder beim Verband. Und: Ein Blick über die Grenze lohnt sich auch bei Weiterbildungsveranstaltungen zum Thema und bei Messen, auf denen man zum Beispiel auch Beschriftungsfachleute trifft, die mit kreativen Lösungen für die Karte weiterhelfen können.



Saubere Eiswürfel

Das Trinkwasser, das für die Herstellung von Eiswürfeln verwendet wird, ist in der Regel keimarm. In Eismaschinen weisen Laboruntersuchungen jedoch immer wieder gesundheitsgefährdende Bakterien nach. Da sie im Normalfall nicht aus dem Wasser stammen, sind sie darauf zurückzuführen, dass im Herstellungsprozess Verunreinigungen entstanden oder dass die Maschine nicht richtig gereinigt wurde.

Zwei Massnahmen sorgen dafür, dass krank machende Keime keine Chance haben:

1. eine regelmässige Reinigung und Desinfektion der Eismaschine
2. saubere Geräte, zum Beispiel die Eisschaufel für die Eiswürfelentnahme

Werden Bakterien in höherer Anzahl als die gesetzlichen Vorgaben erlauben in dem Eis nachgewiesen, so ist eine professionelle Reinigung und Desinfektion der Maschine mit anschliessender Nachbeobachtung zur Sicherheit angesagt.

Tipps zum Umgang mit vorgefertigten Lebensmitteln

1. Saubere Werkzeuge (nicht die Hände) zum Abfüllen verwenden, Lebensmittel in geschlossenen Gefässen oder Einwegkunststoffbeuteln lagern.
2. Möglichst rasche Abkühlung, z.B. mit Schockkühler oder Kühlschleife auf unter 5°C und Lagerung bei dieser Temperatur. Gefässe für schnelle Abkühlung höchstens 5 cm hoch einfüllen.
3. Vorgekochte Speisen so portionieren, dass die Verweilzeit in der warmen Küche 2 Stunden nicht übersteigt.
4. Datierung der vorgekochten Speisen. Lagerung höchstens während 3 Tagen im Kühlschrank.
5. Würzen der vorgekochten Speisen erst vor der endgültigen Verwendung. Mit Gewürzen können krank machende Keime ins Produkt gelangen.
6. Restware nicht in den Kühlschrank zurück, sondern entsorgen.
7. Tägliche Temperaturkontrolle des Kühlschranks.



GEWOBAG Quartierbeck

GEWOBAG Quartierbeck führt drei Filialen in Zürich: Bäckerei Café Frankental in Höngg, Bäckerei Café Fellenberg in Albisrieden und Bäckerei Café Mattenhof in Schwamendingen. Zusammen beschäftigen sie 20 Personen in der Produktion (Bäckerei und Konditorei) und weitere 20 in Verkauf und Service. Insgesamt bieten die drei Filialen 180 Sitzplätze.

Hilton Zurich Airport

Der Meetingbereich des Hilton Zurich Airport umfasst 25 Meetingräume und Lounges mit Platz für bis zu 260 Personen, ein Restaurant mit 120 Sitzplätzen, Roomservice für 323 Zimmer und eine Bar mit 40 Sitzplätzen. Insgesamt beschäftigt der F&B-Bereich 53 Mitarbeitende.

Erfahrungen aus zwei Betrieben

blickpunkt hat bei zwei Betrieben nachgefragt, die bereits erste Erfahrungen mit der Deklaration der Allergene gesammelt haben, bei GEWOBAG Quartierbeck und dem Hilton Zurich Airport.

In welcher Form deklarieren Sie die Allergene?

GEWOBAG Quartierbeck (GQ): Wir haben einen schriftlichen Hinweis angebracht, dass das Verkaufspersonal mündlich Auskunft geben kann. Auch beim Buffet (Catering) nutzen wir diese Methode.

Hilton Zurich Airport (HZA): Ein schriftlicher Hinweis auf Allergene ist in allen unseren Karten zu finden. Buffets für Frühstück, Kaffeepausen, Lunch oder Dinner werden mit Aufstellern mit dem Hinweis versehen. Für die Mitarbeitenden liegt in allen Outlets ein Überblick mit einer detaillierten Beschreibung der 14 häufigsten Allergene sowie eine Allergie-Matrix bereit, in der sämtliche Gerichte aufgeschlüsselt sind.

Wie haben Sie sich auf die Umstellung vorbereitet?

GQ: Unser Betrieb ist erst 3 Jahre alt. So haben wir von Anfang an auf die vollständige Erfassung aller Allergene in unseren Produkten Wert gelegt. Alle Informationen zu den Allergenen erhielten wir von unseren Partnern.

HZA: Wir haben sehr intensiv mit unseren Lieferanten zusammengearbeitet und tun dies immer noch. Im Falle eines Menü-tausches muss die Allergie-Matrix ja jedes Mal überarbeitet werden.

Wie gross war der Anfangsaufwand zum Sammeln der Informationen und zum Entwickeln eines Systems, das den Informationsfluss garantiert?

GQ: Der anfängliche Arbeitsaufwand hängt von der Sortimentsbreite ab. Wichtig ist ein definierter Ablauf bei neu verwendeten Rohstoffen und Produktentwicklungen. Zudem haben wir mit allen Lieferanten – auch Zwischenhändlern – eine Standardvereinbarung abgeschlossen, dass sie uns alle Änderungen in Bezug auf gelieferte Rohstoffe bekannt geben. Zur Sicherheit führen wir eine terminierte interne jährliche Kontrolle aller Produkte und Rohstoffe durch.

HZA: Wir haben früh genug damit angefangen und das System *step by step* eingeführt. An sich war der Aufwand nicht sehr gross, da wir von Anfang an unsere Lieferanten mit ins Boot geholt haben. Wir haben zwei Trainings organisiert, um wirklich allen Mitarbeitenden den neuen Ablauf sowie die Allergene an sich zu erklären, und haben das Training als *basic training* für neue Mitarbeitende implementiert.

Wie gehen Sie vor, dass die Informationen Tag für Tag für das Personal zugänglich sind? Wer ist alles daran beteiligt?

GQ: Die Daten sind in unserem Kassensystem hinterlegt und für den gesamten Verkauf und die Produktion zugänglich.

HZA: Wie bereits erwähnt, liegen ein Überblick mit einer detaillierten Beschreibung der 14 häufigsten Allergene sowie eine Allergie-Matrix in jedem Outlet bereit. Des Weiteren hat jeder Mitarbeiter ein Handout davon bekommen. Wir sprechen die Allergene einmal wöchentlich bei unseren *pre-shift meetings* an, um sicherzustellen, dass die Informationen auch wirklich nicht vergessen und nicht zur Seite geschoben werden.

Wie gross ist der tägliche Aufwand?

GQ: Zur Pflege der Daten und für die Schulung werden konzentriert einzelne Tage verwendet. Der sonstige tägliche Aufwand beschränkt sich auf die Auskunft an unsere Kunden.

HZA: Im Prinzip gibt es keinen täglichen Aufwand. Die Schilder für die Buffets werden mit den Ausschreibungen der Gerichte zwar täglich neu aufgestellt, bringen aber keinen Mehraufwand. Der grösste Aufwand ist die Aktualisierung der Allergie-Matrix im Falle einer Änderung der Speisekarte. Da werden die Mitarbeitenden bei einem Probekochen und der Vorstellung der neuen Gerichte sofort informiert.



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

| Daten | Kurzbeschreibung | Organisator/Ort | Weitere Infos |
|--|---|---|--|
| 8., 17. und 18. Mai 2018 2., 12. und 13. Juli 2018 11., 20. und 21. September 2018 12., 23. und 26. November 2018 | Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle (4.01) Sie erhalten ein vertieftes Wissen im Lebensmittelrecht, in der Lebensmittelhygiene, der Mikrobiologie sowie der Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt. | GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich | 08:30 –16:30 Fr. 652.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung. Fr. 438.– bei Buchung des Kursteils Hygiene (2 Tage) |
| 18. Juni 2018 19. September 2018 29. November 2018 | Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche. | GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich | 08:30–16:30 Fr. 298.– inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung |
| 15. November 2018 | Betriebliches Hygienekonzept, Hygiene und Deklaration (4.03) Sie lernen anhand konkreter Beispiele, ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen. | GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich | 08:30–12:00 Fr. 178.– inkl. Kursunterlagen und Pausenverpflegung |
| 20. September 2018 | Allergien – ein aktuelles Thema in der Gastronomie (2.16) Es gibt immer mehr Menschen, die unter Allergien leiden. Dieses Seminar zeigt Ihnen, wo die Gefahren liegen und was für Massnahmen Sie ergreifen können. | GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich | 14:00–17:00 Fr. 128.– inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung |

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

 **Stadt Zürich**
Umwelt- und Gesundheitsschutz



Zürich und Region
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

GASTRO ZÜRICH-CITY
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon



Wünschen Sie noch weitere blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheits-
schutz Stadt Zürich
Walchestr. 31, Postfach,
8021 Zürich

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Redaktion: van de Weetering
Medien
Text: Senta van de Weetering

Bilder: Shutterstock
Grafik: pooldesign, Zürich
Auflage: 5500 Exemplare

Der blickpunkt erscheint
zweimal pro Jahr.
Gedruckt auf Recystar,
100% Recyclingpapier.