

Rechtliche Grundlagen

Die Behandlung der besonderen Ernährungsbedürfnisse von Zöliakiebetroffenen ist auf nationaler und europäischer Ebene geregelt. Hier eine Liste der wichtigsten rechtlichen Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011: Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung und Verbraucherinformation.
- Verordnung (EU) Nr. 828/2014: Anforderungen für die Kennzeichnung der Eignung von Lebensmitteln für Menschen mit Zöliakie.
- Mitteilung 2020/C 199/01: Klarstellung zu den Vorschriften für die Herstellung und Kennzeichnung glutenfreier Lebensmittel.
- Gesetz Nr. 123/2005: Bestimmungen zum Schutz von Menschen mit Zöliakie.

Quellen und weiterführende Informationen

Für weiterführende Informationen zu diesem Thema können Sie die folgenden Webseiten besuchen:

www.salute.gov.it
www.aoecs.org

Erstellt von

• Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung des Südtiroler Sanitätsbetriebes (S.I.A.N.)

• Dienste für Diät und Ernährung des Südtiroler Sanitätsbetriebes

Kontakt:

sian@sabes.it

Südtiroler Sanitätsbetrieb:

www.sabes.it

Bilder: Gesundheitsministerium, AIC, 123rf (bearbeitet mit KI), Canva

**ZÖLAKIE IST KEINE
MODEERSCHENUNG**



**INFORMATIONEN FÜR
MITARBEITER/INNEN IM
LEBENSMITTELSEKTOR**

Zöliakie ist eine chronische, genetisch veranlagte Erkrankung des Dünndarms, die durch die Aufnahme von Gluten ausgelöst wird. Die einzige Therapie besteht in einer lebenslangen, strikt glutenfreien Ernährung. Es ist äußerst wichtig, bei der Zubereitung von Lebensmitteln und der Ausgabe von Speisen für Menschen mit Zöliakie höchste Sorgfalt zu wahren.

Gluten ist ein Proteinbestandteil, der in vielen Nahrungsmitteln vorkommt:

- In **natürlicher Form** in einigen Getreidesorten: Weichweizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Emmer, Kamut, Dinkel, Einkorn, Freekeh, Triticale, Grünkern (auch Hafer kann problematisch sein, da ein hohes Kontaminationsrisiko besteht).
- Als **Zutat** in **vielen Getreideprodukten** wie Teigwaren, Brot, Cracker, Grissini, Pizza, Gebäck und Keksen, aber auch als **Zusatzstoff** in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurstwaren, Soßen und Fertiggerichten.
- Während der Lagerung, Zubereitung oder Verarbeitung von ursprünglich glutenfreien Lebensmitteln kann eine **Kontamination** erfolgen, und zwar bereits durch minimale Mengen von Gluten – selbst ein einziger Brotkrümel kann problematisch sein.

Ihre Rolle als Mitarbeiter/in im Lebensmittelsektor ist essenziell, um für Zöliakiebetreffende eine glutenfreie Ernährung sicherzustellen und damit Sicherheit und Qualität in Ihrem Betrieb zu bieten. Um Kontaminationen zu vermeiden, ist eine gewissenhafte Handhabung jeder Phase der **Zubereitung** und **Ausgabe** entscheidend. Dafür ist es unerlässlich, die verschiedenen **Lebensmittelgruppen** zu kennen, die für Menschen mit Zöliakie geeignet oder ungeeignet sind.

Unter: www.sabes.it/de/informationmaterial können Sie die vollständige Liste einsehen.

Bei der **Lebensmittelauswahl** können folgende Zutaten für die Zubereitung verwendet werden.

- Von Natur aus glutenfreie und unverarbeitete Lebensmittel.
- Verarbeitete Lebensmittel mit den Kennzeichnungen „senza glutine“ (glutenfrei), „specificamente formulato per celiaci“ und „specificamente formulato per persone intolleranti al glutine“ („Speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie“ und „Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“), „adatto ai celiaci“ und „adatto alle persone intolleranti al glutine“ („Geeignet für Menschen mit Zöliakie“ und „Geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“).
- Speziell für Zöliakiebetreffende entwickelte Produkte, die beim italienischen Gesundheitsministerium registriert sind und am Logo „alimento senza glutine“ (glutenfreies Lebensmittel) erkennbar sind.
- Verarbeitete Lebensmittel mit der Kennzeichnung „senza glutine“ (glutenfrei), die an der durchgestrichenen Ähre erkennbar sind.
- Verarbeitete Lebensmittel, die im Lebensmittel-Handbuch („Prontuario dietetico degli alimenti“) der Italienischen Zöliakievereinigung aufgenommen wurden.



Bei der Zubereitung und Ausgabe von glutenfreien Speisen sollten Sie außerdem in jeder Phase grundlegende Vorsichtsmaßnahmen treffen, um Kontaminationen zu vermeiden und sichere Gerichte für Betroffene gewährleisten zu können.

Bei der Lagerung:

- Bewahren Sie glutenfreie Lebensmittel und Produkte in separaten, speziell reservierten Bereichen auf und benutzen Sie eigene Arbeitsflächen für ihre Zubereitung.
- Falls Sie lose Produkte verwenden, halten Sie sie stets getrennt und gut verschlossen

- Kennzeichnen Sie glutenfreie Speisen mit Etiketten, um Verwechslungen mit glutenhaltigen Produkten zu vermeiden.

Während der Zubereitung:

- Waschen Sie regelmäßig Ihre Hände und halten Sie Arbeitsflächen sauber.
- Bereiten Sie glutenfreie Gerichte immer vor den glutenhaltigen zu.
- Tragen Sie eine saubere, speziell für die glutenfreie Zubereitung vorgesehene Arbeitskleidung.
- Verwenden Sie für die Zubereitung glutenfreier Speisen ausschließlich separate Küchenutensilien.
- Backen Sie glutenfreie Speisen im Ofen mit Ober-/Unterhitze und platzieren Sie sie auf den oberen Schienen. Wickeln Sie sie vor dem Backen in Alufolie ein.
- Nutzen Sie für glutenfreie Teigwaren niemals dasselbe Kochwasser wie für glutenhaltige (gleiches gilt für Frittieröl).
- Bereiten Sie Kaffee nicht mit derselben Maschine zu, die zuvor für Gerstenkaffee verwendet wurde.
- Verwenden Sie zum Andicken von Soßen oder zum Panieren ausschließlich glutenfreies Mehl und glutenfreie Semmelbrösel.

Im Service:

- Achten Sie darauf, dass Küchenutensilien wie z.B. Kellen nicht mit glutenhaltigen Speisen oder Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Unterscheiden Sie glutenfreie Gerichte von glutenhaltigen, zum Beispiel durch farbige Teller.
- Überprüfen Sie vor dem Servieren immer, ob das Gericht tatsächlich glutenfrei ist.

Alle Mitarbeiter/innen, die glutenfreien Speisen zubereiten oder servieren, müssen eine spezifische **Schulung** für den richtigen Umgang bei Zöliakie erhalten.

Zusätzlich ist es Voraussetzung, präzise Arbeitsanweisungen im **HACCP-Plan** zu integrieren, um eine sichere Handhabung von glutenfreien Lebensmitteln und Gerichten zu gewährleisten.