

werden. Es liegt in der Sorgfaltspflicht des Anbieters unbeabsichtigte Gefahren minimal zu halten. Beispiele: Mehlstaub aus der Luft, Reste von Fisch oder Eiern, die trotz intensiver Reinigung von Messern, Schneidbrettern oder Gargeräten, auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

WIE ist zu informieren?

Informationen über Allergene können schriftlich oder mündlich erfolgen.

Schriftliche Informationen sind möglich:

- auf Speise- oder Getränkekarten, in Preisverzeichnissen,
- in einer gesonderten Allergen-Speisekarte,
- auf einem Schild am Lebensmittel oder in seiner Nähe,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte,
- durch vom Anbieter zur Verfügung gestellte elektronische Medien, die unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Die Angaben müssen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein.

Für **mündliche Informationen** gelten folgende Bedingungen:

- vor dem Kauf bzw. der Essensausgabe muss gut sichtbar der Hinweis erfolgen, dass mündlich informiert wird und die schriftliche Dokumentation zu den Allergenen auf Anfrage zugänglich ist,
- eine hinreichend unterrichtete Ausgabe- oder Küchenkraft muss während der gesamten Öffnungszeit zur Verfügung stehen,
- eine schriftliche Dokumentation für die Tischgäste und Sorgeberechtigten sowie die Lebensmittelkontrolle muss leicht zugänglich sein (z. B. Kladde oder Informationsblatt).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Informationen zu Allergenen und deren Kennzeichnung finden Sie unter:

- www.bmel.de/allergenkennzeichnung
- www.schuleplusessen.de/wissenswertes/rund-um-allergene.html
- www.daab.de/ernaehrung, Suchbegriff „Allergene“
- www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns an!

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-78-873

E-Mail info@schuleplusessen.de

Internet www.schuleplusessen.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Das kleine 1x1 der Allergenkennzeichnung für die Schulverpflegung



WER muss in Schulen kennzeichnen?

Alle, die in der Schule als Lebensmittelunternehmer tätig sind, also *regelmäßig* und in organisierter Form unverpackte bzw. lose Lebensmittel verkaufen oder kostenlos an Dritte abgeben, müssen Allergene kennzeichnen. Dazu zählen u. a.: Caterer, Hausmeister, Schülerfirmen, Elternvereine und Ehrenamtliche in Küchen, Mensen, Kiosken oder Cafeterien.

... und WER nicht?

Eltern oder Schüler, die *gelegentlich* für ein Schulfest, den Weihnachtsbasar oder einen Geburtstag Kuchen oder Plätzchen backen, unterliegen nicht der Kennzeichnungspflicht. Das gilt auch, wenn in/mit einer Klasse gekocht wird und die zubereiteten Speisen in der Klasse bzw. von der Gruppe verzehrt werden.



Quelle: Fotolia.com ©airborne77

WAS muss gekennzeichnet werden?

Nach der Lebensmittelinformations-Verordnung sind, auch bei unverpackter bzw. loser Ware, zusätzlich zu den Zusatzstoffen, die folgenden 14 Hauptallergene zu kennzeichnen:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon,*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich zu nennen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Alle Stoffe, die als Zutat oder als Teil einer zusammengesetzten Zutat (z. B. Sellerie in Gemüsebrühen) verwendet werden, sind ebenfalls zu kennzeichnen. Dies gilt auch für die bei der Produktion eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffe (z. B. Lecithin aus Soja in Mayonnaisen), die im Enderzeugnis vorhanden sind.

Beispiel: Kennzeichnung auf dem Speiseplan

Zahlen, Buchstaben oder Logos mit zugehöriger Bezeichnung können zur Kennzeichnung der Allergene verwendet werden.

Zu kennzeichnen ist jede einzelne Speisekomponente und nicht pauschal das ganze Menü.

Montag
05.01.2015

Rinderhackbraten^{a1, c, g, i, j}
mit Lauchgemüse^g
und Kräuterpüree^{g, i}

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, Laktose, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupine, n = Weichtiere

Die Kennzeichnung des Allergens ist nicht erforderlich, wenn aus der Bezeichnung eines Lebensmittels/einer Speise das Allergen hervorgeht, wie „Selleriesuppe“ oder „Milchreis“. Hier müssen Sellerie bzw. Milch nicht als Allergen gekennzeichnet werden. Enthält das Lebensmittel/die Speise nicht nur diese Zutat, empfiehlt es sich, in der Information über die Allergene auch das in der Bezeichnung genannte Allergen zu wiederholen.

Spuren und Kreuzkontaminationen

Die Angabe von Allergenen, die durch Kreuzkontaminationen in die Speisen gelangen, ist freiwillig. Aus Produkthaftungsgründen sollten sie mit dem Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ ausgewiesen ►