

Leseprobe zum Download



Liebe Besucherinnen und Besucher unserer Homepage,

tagtäglich müssen Sie wichtige Entscheidungen treffen, Mitarbeiter führen oder sich technischen Herausforderungen stellen. Dazu brauchen Sie verlässliche Informationen, direkt einsetzbare Arbeitshilfen und Tipps aus der Praxis.

Es ist unser Ziel, Ihnen genau das zu liefern. Dafür steht seit mehr als 25 Jahren die FORUM VERLAG HERKERT GMBH.

Zusammen mit Fachexperten und Praktikern entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter, basierend auf Ihren speziellen Bedürfnissen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Aktualität und vom hohen Praxisnutzen unseres Angebots.

Falls Sie noch nähere Informationen wünschen oder gleich über die Homepage bestellen möchten, klicken Sie einfach auf den Button „In den Warenkorb“ oder wenden sich bitte direkt an:

FORUM VERLAG HERKERT GMBH

Mandichostr. 18

86504 Merching

Telefon: 08233 / 381-123

Telefax: 08233 / 381-222

E-Mail: service@forum-verlag.com

www.forum-verlag.com

8/6 Umgang mit Lebensmitteln

8/6.1 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Bildungseinrichtungen

Seit dem 13.12.2014 sind Schulen und Kindertageseinrichtungen verpflichtet, ihre Speisen nach der Lebensmittelinformationsverordnung zu kennzeichnen. Einrichtungen, die von einem Caterer beliefert werden, müssen darauf achten, dass die gelieferten Speisen nach der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet worden ist.

Seit 13.12.2014 sind auch offene und lose Lebensmittel zu kennzeichnen

Besonders wichtig ist die Kennzeichnung der Allergene, diese gilt auch für lose und unverpackte Speiseangebote. Mit diesem Artikel wollen wir Ihnen helfen, sich besser im Kennzeichnungsdschungel zurecht zu finden.

Welche Allergene fallen unter die Kennzeichnungspflicht?

Die 14. wichtigsten:

1. glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Kennzeichnung
direkt auf dem
Speiseplan, in
einer Kladde oder
auf einem Schild
direkt am Lebens-
mittel*

Die 14 Hauptallergene müssen nach der neuen Lebensmittelinformationsverordnung nun schriftlich, gut lesbar sowie gut sichtbar gekennzeichnet werden. Dabei kann sich die Kennzeichnung direkt auf dem Speiseplan, in einer Kladde oder auf einem Schild direkt am angebotenen Lebensmittel befinden.

Die Regelung für das lose Speiseangebot wurde am 28.11.2014 vom Bundesrat mit den Richtlinien Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorILMIEV) verabschiedet. Diese sind seit dem 13.12.2014 in Kraft.

Der genaue Gesetzesentwurf sieht wie folgt aus:

Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV)

8 Erste Hilfe und Infektionsschutz

A. Problem und Ziel

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt grundsätzlich ab dem 13.12.2014. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ermächtigt die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Regelungen zur Art und Weise der nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgesehenen Pflichtkennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (sog. Lose Ware). Ziel des nationalen Verordnungsentwurfs ist es, in diesem Bereich ergänzende nationale Vorschriften zu den lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Europäischen Union zu schaffen.

B. Lösung

Mit der vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV) wird von der in Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 eingeräumten mitgliedstaatlichen Regelungsbefugnis Gebrauch gemacht, nationale Bestimmungen zur Art und Weise der Pflichtkennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei Lebensmitteln, die nicht vorverpackt an die Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, vorzusehen.

C. Alternativen

Ohne eine nationale Ausgestaltung der Allergenkennzeichnung loser Ware würde stets das Schriftlichkeitserfordernis, das in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 für vorverpackte Lebensmittel gilt, auch auf lose

Ware Anwendung finden, mündliche Informationen allein würden nicht ausreichen. Für die Zulassung mündlicher Auskunftsmöglichkeiten unter bestimmten Bedingungen als Ersatz für schriftliche Allergeninformationen gibt es somit keine Alternative zum nationalen Verordnungsentwurf.

D. Haushaltsausgaben ohne Erfüllungsaufwand

Bund: Keine.

Länder und Kommunen: Keine.

E. Erfüllungsaufwand

E.1 Erfüllungsaufwand für Bürgerinnen und Bürger

Den Bürgerinnen und Bürgern entsteht kein Erfüllungsaufwand.

E.2 Erfüllungsaufwand für die Wirtschaft

Für die Wirtschaft werden keine neuen Informationspflichten im Vergleich zum bisher geltenden Lebensmittelkennzeichnungsrecht eingeführt; neue Informationspflichten sind auf die unmittelbar anwendbare Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zurückzuführen. Im Vergleich zum Schriftlichkeitserfordernis der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 stellt die Zulässigkeit mündlicher Auskunftsmöglichkeiten gegenüber den Verbrauchern bei der Allergenkennzeichnung loser Ware eine Erleichterung für die Wirtschaft dar. Den Unternehmen werden ggf. Kosten für die Schulung des Personals für die Allergenkennzeichnung loser Ware entstehen; diese Kosten sind auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zurückzuführen.

E.3 Erfüllungsaufwand der Verwaltung

Die Kosten ggf. erhöhter Kontrolltätigkeit der Lebensmittelüberwachung in den Ländern sind auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zurückzuführen.

F. Weitere Kosten

Auswirkungen auf Einzelpreise können in geringem Umfang nicht gänzlich ausgeschlossen werden; Aus-

8 Erste Hilfe und Infektionsschutz

wirkungen auf das allgemeine Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind aber nicht zu erwarten.

In welchen Lebensmitteln verstecken sich die 14 Hauptallergene?

Allergene	Kann enthalten sein in...
Gluten	Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Kartoffelfertiggerichten, Backerbsen, Desserts, Schokolade, Schokoriegeln, Eis, Bier,...
Krebstiere	Feinkostsalaten, Suppen, Soßen, Paella, Surimi, Würzmischungen, asiatischem Salz- und Knabbergebäck,...
Eier	Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Produkten mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukten, Feinkostsalaten, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts, Wein, Likör, Ovomaltine,...
Fisch	Kräckern, Soßen (z. B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstrichen, Feinkostsalaten, Pasteten, Labskaus, ...
Erdnüsse	Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarischen Brotaufstrichen, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalaten, Marinaden, Pommes frites, Eis, aromatisiertem Kaffee,...
Soja	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalaten, Margarine, Schokocreme, vegetarischen Brotaufstrichen, Müsli, Schokolade, Keksen, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Fertiggerichten aller Art,...
Milch	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalaten, Margarine, Nuss-Nougat-Creme, Müsli, Schokolade, Aufläufen, Gratins, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Molken-, Frucht-, Instantdrinks,...

Schalenfrüchte	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürsten, Rohwürsten, Pasteten, Feinkostsalaten, Joghurt, Käse, Nuss-Nougat-Creme, vegetarischen Aufstrichen, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegeln, Keksen, Dressings, Curry, Pesto, Dressings, aromatisiertem Kaffee,...
Sellerie	Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichten, Feinkostsalaten, eingelegtem Gemüse, Suppengewürz, Brühen, Suppen, Eintöpfen, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, Chips,...
Senf	Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen, Fertiggerichten, Feinkostsalaten, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtem Gemüse, Gewürzmischungen, Käse,...
Sesamsamen	Brot, Knäckebrot, süßem und salzigem Gebäck, Müsli, vegetarischen Gerichten, Falafel, Salaten, Humus, Feinkostsalaten, Marinaden, Desserts,...
Lupine	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, vegetarischen Produkten, glutenfreien Produkten, Desserts, milchfreiem Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze,...
Weichtiere	(asiatischen) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalaten,...
Schwefeldioxid	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen, Feinkostsalaten, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips, gesalzenem Trockenfisch,...

Vor allem für Kinder mit Allergien ist Kennzeichnung eine große Hilfe

Für Kinder und Jugendliche mit Allergien ist die schriftliche Kennzeichnung des Speiseangebots eine wirkliche Hilfe. Klare Kennzeichnungen wie „enthält Weizen“ oder „enthält Nüsse“ helfen, bei den Mahlzeiten sichere Speisen auszusuchen. Vor allem beim Mittagsangebot ist es wichtig, dass alle Beilagen gekennzeichnet werden. Dies kann entweder direkt im Speisplan passieren oder Sie schreiben ein Lexikon und kennzeichnen

8 Erste Hilfe und Infektionsschutz

die Speisen nur mit den Abkürzungen. Bei diesem Konzept muss die ausführliche Beschreibung allerdings unbedingt neben dem Speiseplan aufgehängt werden, sodass man im Zweifel nachsehen kann

Welche Herausforderung stellt das Allergenmanagement dar?

Das Allergenmanagement ist zu Beginn mit einem relativ hohen Aufwand verbunden. Alle Lebensmittel, die in der Küche eingesetzt werden, müssen auf allergene Zutaten überprüft werden. Das gilt sowohl für verpackte Waren (Zutatenliste!) als auch für Lebensmittel vom Bäcker oder Metzger, bei denen die Zutaten erst erfragt werden müssen. Am besten ist es, alles in einer Rezeptur oder wenigstens in Zutatenlisten schriftlich festzuhalten. Große Lebensmittelhersteller liefern für ihre Produkte auch Produktspezifikationen, die umfassend über allergene Zutaten Auskunft geben.

*Allergen-
management*

Auf der anderen Seite werden viele Maßnahmen von einem guten Hygienemanagement bereits abgedeckt. Wichtig ist die räumliche oder zeitliche Trennung von Arbeitsprozessen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen. Das heißt, dass Sie darauf achten müssen, die Zutaten verschiedener Menüs nicht miteinander zu vermischen. Auch das saubere Arbeiten mit Küchengerätschaften und auf Arbeitsflächen oder sogar das Wechseln von Bratfett sind Beispiele für ein sorgfältiges Allergenmanagement.

*Hygiene-
management*

Um die Frage gleich vorweg zu nehmen – es wird kaum möglich sein, Lebensmittel zu verwenden, die keine Allergene enthalten. Eier, Milch und Getreideprodukte sind alle kennzeichnungspflichtig. Greifen Sie, wenn Sie können, auf die Produktkennzeichnungen der Hersteller zurück. Prüfen Sie alle Zutaten auf Allergene und dokumentieren Sie Ihre Prüfung. **Die Generalklausel „kann Spuren von ... enthalten“ ist nicht zulässig!**

*„kann Spuren von
... enthalten“ ist
nicht zulässig*

Bei den regelmäßigen Überprüfungen des Gesundheitsamts, müssen Sie Ihre Dokumentationen transparent vorweisen können.

**Ihre Einrichtung wird von einem Caterer beliefert?
Was ist zu beachten?**

Kindern mit Allergien muss Teilnahme an Mahlzeiten ermöglicht werden

Wenn Sie von einem Caterer beliefert werden, ist auch dieser seit dem 13.12.2014 verpflichtet, über allergene Zutaten ordnungsgemäß zu informieren. Damit haben Sie es als Schule oder Kita einfacher. Das bedeutet aber nicht, dass damit automatisch eine Verpflichtung zum Angebot eines Allergikeressens (z. B. laktose- oder glutenfreies Menü) einhergeht. Dies müssen Sie mit Ihrem Verpflegungsanbieter gesondert vereinbaren. Generell muss jedoch auch Kindern mit Allergien eine Teilnahme an den Mahlzeiten möglich sein. Mehrkosten, die dem Caterer etwa durch den Einsatz von laktosefreien Produkten oder durch einen höheren Personalaufwand entstehen, sollten im Rahmen einer Mischkalkulation auf alle Mahlzeiten umgelegt werden.

Müssen auch mitgebrachte Speisen für gelegentliche Schul- und Kita-Feste gekennzeichnet werden?

Keine Kennzeichnungspflicht bei Schul- und Kita-Festen

Hier lautet die Antwort „Nein“. Für den gelegentlichen Verkauf bzw. die gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen macht die EU-Verordnung eine Ausnahme. Bringen z. B. Eltern oder Ehrenamtliche Speisen für ein Kita-Fest mit, müssen die Allergene nicht gekennzeichnet sein. Sobald aber „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad“ (siehe Punkt 15 der LMIV) der Speisenversorgung erkennbar ist, ist das EU-Recht anzuwenden. Aber es spricht natürlich nichts gegen eine freiwillige Angabe. Oft ist Betroffenen schon geholfen, wenn die Speisen mit erläuternden Schildern versehen sind, aus denen erkennbar ist, um welche Speise es sich handelt (z. B. „Obstquark mit Äpfeln,

8 Erste Hilfe und Infektionsschutz

Birnen und Weintrauben, garniert mit Walnüssen“). Solche Hinweisschildchen sind übrigens für alle Gäste hilfreich, denn nicht immer ist bei einer Speise auf den ersten Blick erkennbar, welche Zutaten enthalten sind. Außerdem schmeckt ja auch nicht jedem alles.

8/6.1.1 Allgemeine Kennzeichnungspflicht

Neben der Kennzeichnung der Allergene müssen zudem weitere Zutaten klar gekennzeichnet werden. Folgende Pflichtangaben sind in der Europäischen Union einheitlich zu kennzeichnen:

*Pflichtangaben
in der EU*

1. die Bezeichnung des Lebensmittels,
2. die Zutaten des Lebensmittels einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
3. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum,
4. die Nettofüllmenge,
5. der Firmenname,
6. die Nährwertkennzeichnung (ab 2016).

Alle diese Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar anzubringen.

Neu ist die Vorgabe für die Schriftgröße:
Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift – bezogen auf das kleine „x“, also den mittleren Buchstabenteil – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

Das Zutatenverzeichnis

Alle Zutaten eines Lebensmittels sind anzugeben

Mit wenigen Ausnahmen sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die in dem Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufzulisten. Die Hauptzutat steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses.

Auch Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen müssen aufgeführt werden

In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden, z. B. bei Abbildungen dieser Zutaten auf der Verpackung. Bei zusammengesetzten Zutaten sind die Bestandteile anzugeben (z. B. bei einer Cremefüllung). Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen, gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer, aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Emulgator). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322). Alle bisherigen Etiketten müssen jetzt auf die neuen Richtlinien angepasst werden.

Haltbarkeit der Produkte

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist uns allen bekannt und gibt an, wie lange ein Produkt unter angegebenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält, wie Farbe, Konsistenz und Geschmack. Es ist kein Verfallsdatum, d. h., auch über das MHD hinaus kann ein Lebensmittel noch genießbar sein. Einige Lebensmittel, z. B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker, sind von der Angabe des MHD ausgenommen.

Bestellmöglichkeiten



Sicherheitshandbuch für Bildungseinrichtungen

Für weitere Produktinformationen oder zum Bestellen hilft Ihnen unser Kundenservice gerne weiter:

Kundenservice

☎ **Telefon: 08233 / 381-123**

✉ **E-Mail: service@forum-verlag.com**

Oder nutzen Sie bequem die Informations- und Bestellmöglichkeiten zu diesem Produkt in unserem Online-Shop:

Internet

🌐 **<http://www.forum-verlag.com/details/index/id/5864>**