Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Fürth

Gemeinschaftsverpflegung

Leitfaden Allergenmanagement

für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Konzept Ernährung in Bayern

www.ernaehrung.bayern.de

Impressum

HERAUSGEBER
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
Jahnstraße 7, 90763 Fürth
Email: poststelle@aelf-fu.bayern.de
www.aelf-fu.bayern.de – www.ernaehrung.bayern.de

Stand: 1. Auflage, Februar 2015
Verfügbarkeit: als pdf

Text und Redaktion:
Dipl. oec. troph. Sonja Osiander
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)
Zertifizierte Ernährungsberaterin VDOE

In Kooperation mit:
Sarah Böhm, Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
Dr. Gesine Schulze, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen
Wigand Schweizer, Regierung von Mittelfranken

Lebensmittelrechtliche Aussagen überprüft
Dr. Gesine Schulze, LGL Erlangen
Wigand Schweizer, Regierung von Mittelfranken

Im Rahmen des Konzeptes Ernährung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten als Arbeitshilfe erstellt.

Hinweis
Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt recherchiert, eine Garantie für Vollständigkeit und die jederzeitige Richtigkeit kann jedoch nicht gegeben werden. Die Empfehlungen können auf keinen Fall eine fundierte und umfassende Beratung unter Einbezug der örtlichen Gegebenheiten ersetzen, sondern nur einen ersten Überblick geben. Nehmen Sie deshalb bei Einrichtung einer warmen Mittagsverpflegung Kontakt mit Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung auf. Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern – auch auszugsweise – nur mit vorheriger Genehmigung gestattet.

Vorwort

Seit dem 13.12.2014 gibt es die Informationspflicht über Allergene in loser Ware – eine Herausforderung für Küchen in Altenheimen, Kliniken, Kitas, Schulen und Kantinen. Eine schriftliche Allergendokumentation ist zukünftig erforderlich. Mancher Koch fühlt sich da in seiner Kreativität eingeschränkt und manch Verpflegungsbeauftragte ist mit den Vorgaben überfordert.

Ein Jahr lang haben wir als Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken Küchenleiter im Arbeitskreis ProfiTreff begleitet, um sie für eine gelungene Allergenkennzeichnung fit zu machen. Und siehe da: der anfänglich hohe Berg entpuppte sich als kleiner Hügel.

Sicherlich ist es aufwändig, Rezepturen zu erfassen. Auch ist es für den Essensgast zunächst verwirrend, neue „Geheimzeichen" im Speiseplan zu finden. Doch nach kurzer Zeit und mit guter Kommunikation ist die Resonanz eindeutig: Es lohnt sich.

Die Küchenleiter berichten, dass sich die Qualität ihrer Rezepturen verbessert hat. Der Einsatz bisher eingesetzter Fertigprodukte wurde überprüft, deren Verwendung reduziert und der Artikelstamm angepasst. Detaillierte Rezepturen ermöglichen jetzt Einsparungen durch genau kalkulierbaren Wareneinsatz.

Viele Einrichtungen haben die Frischküche neu für sich entdeckt, um eine maximale Transparenz für den Esser bieten zu können – man weiß jetzt schließlich, „was drin ist".

Aus den Erfahrungen mit den ProfiTreff-Teilnehmern entstand die Idee, insbesondere für kleinere Küchen und Ausgabekräfte einen Allergen-Leitfaden zu erstellen. Wir wollen damit auch kleine Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen, die vermeintliche Hürde Allergenkennzeichnung leicht zu nehmen.

Genauso wollen wir ein kleines Nachschlagewerk anbieten, um Mitarbeiter und Verantwortliche zur Allergenthematik, für die Mitarbeiterschulung und das Gespräch mit dem Essensgast zu informieren.

Bei der Erstellung unterstützt haben uns Frau Dr. Gesine Schulze vom LGL Erlangen sowie Herr Wigand Schweizer von der Regierung von Mittelfranken, denen ich ganz herzlich danke.

Wir wünschen Ihnen bei der Umsetzung viel Erfolg!

Elke Messerschmidt
Leiterin
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Mittelfranken

Inhalt

1 Basiswissen Allergeninformation 5
1.1 Rechtlicher Hintergrund 5
1.2 Übersicht: Möglichkeiten der Allergeninformation bei loser Ware 5
1.3 Voraussetzungen für mündliche Allergeninformation 6
1.4 Aufbau einer Systematik zur internen Allergendokumentation 6
1.4.1 Deklarationspflichtige Hauptallergene 6
1.4.2 Erkennen der Hauptallergene auf Verpackung und Spezifikation 7
1.4.3 Erfassen von Zutatenlisten und Rezepturen 7
1.4.4 Optionale Kennzeichnungselemente 7
1.4.5 Umgang mit Rezepturabweichungen und Spontanrezepturen 7
1.4.6. Spurenkennzeichnungen 8
1.5 Art und Weise der schriftlichen Allergenkennzeichnung loser Ware 8
1.6 Zulässige Medien zur schriftlichen Kennzeichnung 9
1.6.1 Speiseplan 9
1.6.2 Preisverzeichnis 12
1.6.3 Schilder 13
1.6.4 Aushang 13
1.6.5 Sonstige schriftliche oder elektronische Medien . 13
1.7 Hinweise zur Allergenkennzeichnung für spezielle Zielgruppen 14
1.7.1 Bauernhofgastronomie 14
1.7.2 Direktvermarktung 14
1.7.3 Erlebnis Bauernhof 15
1.7.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen 15
1.7.5 Kita und Schule 15
1.7.6 Mitgebrachte Speisen von Privatpersonen 15
1.7.7 Pausenverkauf in der Schule 15
1.7.8 Pädagogisches Kochen 16
1.7.9 Schülerunternehmen 16

2 Basiswissen Allergenmanagement 17
2.1 Allergensicher produzieren: Allergene im HACCP 17
2.2 Begriffsdefinition: Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie? 20
2.3 Hauptallergene im Küchenalltag der GV: Tipps für die Praxis 20
2.4 Allergenmanagement in Kita und Schule 22
2.5 Was tun im Notfall? 23
2.6 Mitarbeiterschulung 24

3 Schritt-für-Schritt-Anleitung: „Kleine“ Allergendokumentation in Papierform 26

4 Anhang 28

Literaturverzeichnis 36

Ansprechpartner Lebensmittelüberwachung in Mittelfranken 37

Ansprechpartner Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in Bayern 38

Einleitung

Der erste Teil dieses Leitfadens informiert darüber, wie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (GV) ihre Verpflegungsteilnehmer über die Allergene in loser Ware informieren dürfen. Rahmenbedingungen zur schriftlichen Allergenkennzeichnung und mündlichen Allergeninformation und zulässige Kennzeichnungsmedien werden vorgestellt. Ergänzende Hinweise zur Umsetzung für verschiedene Zielgruppen in der GV schließen sich an.

Der zweite Teil dieses Leitfadens vermittelt Basiswissen zum Allergenmanagement im Betrieb. Wie geht die GV verantwortungsvoll mit Hauptallergenen im Betriebsablauf um? Was ist wichtig im Umgang mit allergischen Gästen, besonders in Kita und Schule? Wichtige Aspekte zu HACCP und Mitarbeiterschulung werden besprochen. Ergänzend wird eine in unseren ProfiTreffs erprobte Methode zur Mitarbeiterschulung vorgestellt.

Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine „kleine" Allergendokumentation in Papierform finden Sie im Ende dieses Leitfadens. Hierfür wurde ein Beispiel aus der Schulverpflegung gewählt. Analog kann jeder andere Betrieb mit überschaubarem Speisenangebot diese Anleitung nutzen. Als Praxishilfen befinden sich im Anhang Formblätter als Kopiervorlagen, die individuell für die eigene Allergendokumentation eingesetzt werden können.

1 Basiswissen Allergeninformation

1.1 RECHTLICHER HINTERGRUND

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1169/2011 ist bereits im Jahr 2011 in Kraft getreten. Sie enthält eine Fülle von Regelungen zur Information der Verbraucher über Lebensmittel – unter anderem Bestimmungen zur Kennzeichnung der 14 häufigsten Allergieauslöser. Allergiker haben zukünftig das Recht auf Allergeninformation auch bei loser Ware. In der GV betrifft dies nicht nur Care-Betriebe wie Kliniken, Senioreneinrichtungen oder mobile Menüdienste, sondern auch die Betriebsverpflegung, die Mittags- und Pausenverpflegung in Kita und Schule, die Bauernhofgastronomie und die Direktvermarktung. Nach dreijähriger Übergangsfrist mussten die Vorgaben der LMIV bis zum 13.12.2014 umgesetzt sein. Bis dahin hatten die EU-Mitgliedsstaaten Zeit, Bestimmungen zur Art und Weise der Allergenkennzeichnung von loser Ware national individuell in ergänzender Rechtsakte anzupassen.

In Deutschland wurde zur Anpassung der LMIV letztendlich am 20.11.2014 im Bundesrat eine separate Verordnung für unverpackte Lebensmittel erlassen: die „Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – kurz: die „VorlLMIEV"[1] .

1.2 ÜBERSICHT: MÖGLICHKEITEN DER ALLERGENINFORMATION BEI LOSER WARE

Die VorlLMIEV ermöglicht neben der Nutzung von schriftlichen Kennzeichnungsmedien auch die mündliche Allergeninformation – geknüpft an bestimmte Bedingungen. Es ist den Lebensmittelunternehmen freigestellt, wie sie ihrer Informationspflicht nachkommen. So wird einerseits gewährleistet, dass der Allergiker die nötigen Informationen erhält, andererseits bleibt die Informationspflicht für die Unternehmen praktikabel.

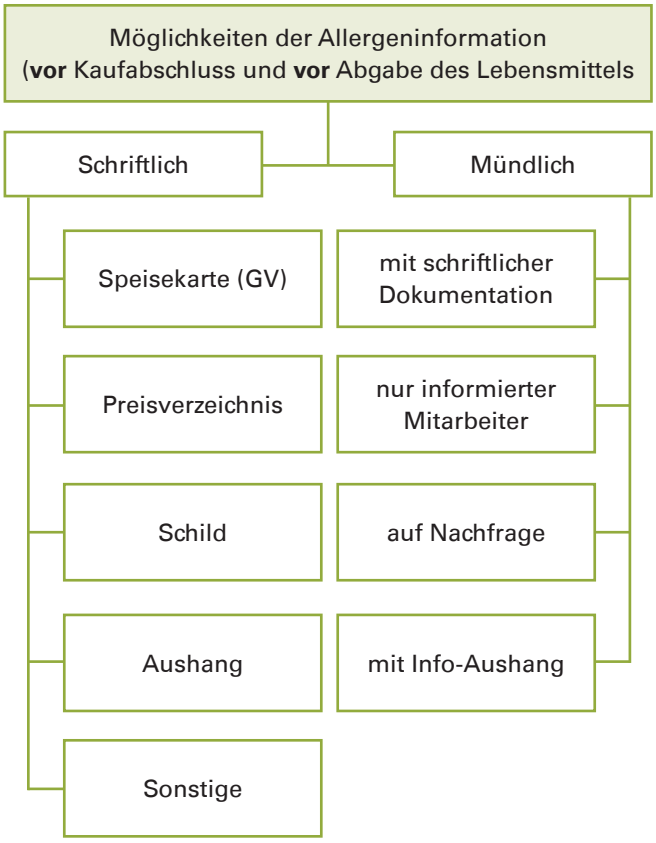

Abbildung 1: Möglichkeiten der Allergeninformation nach VorlLMIEV

Grundsätzlich muss die Allergeninformation loser Ware vor Kauf und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung stehen. Dies ist zu bedenken, falls Lebensmittel z. B. in der Schulverpflegung in Automaten abgegeben oder online bestellt und bezahlt werden.

[1] Siehe: Drucksache 566/14

1.3 VORAUSSETZUNGEN FÜR MÜNDLICHE ALLERGENINFORMATION

> Schriftliche Allergendokumentation ist im Hintergrund erforderlich, auch formlos und einfach möglich.

> Information darf nur durch Lebensmittelunternehmer oder „hinreichend unterrichteten Mitarbeiter“ erfolgen.

> Schriftliche Dokumentation muss für Überwachungsbehörde und Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich sein.

> Hinweis, wie Information erhältlich ist, ist durch deutlichen Aushang in der Verkaufsstätte zu geben (gut sichtbar, deutlich lesbar, der Blick darf nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen abgelenkt werden).

1.4 AUFBAU EINER SYSTEMATIK ZUR INTERNEN ALLERGENDOKUMENTATION

Beginnt man mit der internen Allergendokumentation, sind zunächst die Rahmenbedingungen abzustecken:

> Wer ist verantwortlich?

> Welche Produktinformationen sind zu erfassen?

> Wer ist zuständig für Datenpflege und Aktualisierung der Zutateninformationen?

> Wie erhält der Verpflegungsteilnehmer die Allergeninformation zuverlässig?

> Wie werden Mitarbeiter geschult?

Es ist empfehlenswert, Verantwortlichkeiten vorab klar zu benennen und Eckdaten des eigenen Allergenkonzeptes kurz schriftlich festzuhalten. Eine Hilfestellung bietet das Formblatt „Allergenkonzept“ im Anhang. Es kann auch als Nachweis der Sorgfaltspflicht der Überwachungsbehörde vorgelegt werden.

Mittlerweile haben sich am Markt diverse Software-Programme etabliert, welche viele GV-Betriebe zur Systematisierung ihrer Allergendokumentation anwenden. Nach Erfassung von Rohstoffinformationen, Rezepturdaten, Allergenen und Zusatzstoffen werden Speisepläne mithilfe der EDV erstellt und die Allergene automatisch zugeordnet. „Maximallösungen“ in Form von Warenwirtschaftssystemen erfassen zusätzlich z. B. logistische Daten zum Einkauf, zur Warenverfügbarkeit oder ermöglichen eine detaillierte Kalkulation. Auch Lieferanten stellen Software-Lösungen zu unterschiedlichen Konditionen zur Verfügung. Dies kann eine stärkere Bindung an das jeweilige Sortiment des Anbieters bedeuten.

Für Kleinstbetriebe befindet sich am Ende dieser Broschüre eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die „kleine“ Allergendokumentation in Papierform.

PRAXISTIPP:

Der aid-Informationsdienst hat in der Broschüre „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“[2] detailliert den Aufbau eines eigenen Allergen- und Rezepturinformationssystems mithilfe von Microsoft Excel-Tabellen und entsprechenden Vorgaben für Formeln zur Verknüpfung der Daten dargestellt.

1.4.1 Deklarationspflichtige Hauptallergene[3]

Prinzipiell können Allergien durch jedes Nahrungsmittel ausgelöst werden. Derzeit sind 14 häufige Allergieauslöser als deklarationspflichtig definiert:

> Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sind differenziert zu nennen.

> Krebstiere

> Eier

> Fisch

> Erdnuss

> Sojabohnen

> Milch (einschließlich Laktose)

> Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sind differenziert zu nennen.

> Sellerie

> Senf

> Sesamsamen

> Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg/l)

> Lupine

> Weichtiere

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ist dafür verantwortlich, die Allergenliste der LMIV regelmäßig zu aktualisieren. Für die Auswahl der Hauptallergene sind Häufigkeit und Schwere des Auftretens von Lebensmittelallergien und -intoleranzen in Europa ausschlaggebend. Weitere Allergene mit hoher Relevanz sind z. B. Gurke, Orange, Ananas, Tomate, rohe Kartoffel, Karotte, Pfirsich, Kiwi, Mango, Lychee, Erbse oder Knoblauch[4]. Bestimmte Stoffe verlieren ihr allergenes Potenzial während der Herstellung. Sie sind nicht deklarationspflichtig, z. B. Maltodextrin auf Weizenbasis.

> Eine vollständige Allergenliste und Ausnahmen von der Deklarationspflicht finden Sie im Anhang dieses Leitfadens (siehe Anhang II LMIV).

[2] siehe Literaturverzeichnis
[3] Lt. LMIV „Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können“ – hier vereinfacht als „Allergene“ oder „Hauptallergene“ bezeichnet.
[4] Stellungnahme des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), 2007.

1.4.2 Erkennen der Hauptallergene auf Verpackung und Spezifikation

Beim Erstellen der Dokumentation liegt die Herausforderung darin, erst einmal zu erkennen, welche Hauptallergene in Rohstoffen oder eingesetzten Convenienceprodukten enthalten sind. Deshalb sollten sich Verantwortliche, die lose Ware kennzeichnen, zunächst mit den Vorschriften zur Allergenkennzeichnung verpackter Ware auseinandersetzen.

Prinzipiell können die Hauptallergene einfach abgelesen werden:

> In Zutatenlisten der Verpackungen und Spezifikationen (Produktdatenblättern) der Lieferanten:

_ Verpackte Waren haben bis auf wenige Ausnahmen eine Zutatenliste mit Allergenkennzeichnung[5].

_ Hauptallergene müssen deutlich lesbar[6] und besonders hervorgehoben sein, z. B. durch Schriftgröße, Stil oder Hintergrundfarbe.
Mindestschriftgröße ist 1,2 mm (bei kleineren Verpackungen: min. 0,9 mm).

_ Lieferanten sind dazu verpflichtet, Hauptallergene in ihren Produktdatenblättern/Spezifikationen auszuweisen.

BEISPIEL EINER LEBENSMITTELVERPACKUNG „EIER-WAFFELN“

Zutatenliste:
Eier, Rohrohrzucker, Rapsöl, **Dinkelmehl, Lupinenmehl, Magermilchpulver, Molkenprotein**, Stärke, Salz, Bourbon-Vanilleextrakt, Emulgator: Sonnenblumenlecithin

Es erfordert eine gewisse Fachkenntnis, Angaben von Etiketten für die eigene Allergendokumentation zu „übersetzen“. Hier sind die Allergene Ei, Dinkel, Lupine, Milch enthalten. Die hier verwendete Stärke ist nicht hervorgehoben gekennzeichnet, d.h. sie ist glutenfrei und in diesem Fall nicht als Allergen auszuweisen. Glutenhaltige Stärken sind hervorgehoben gekennzeichnet: z. B. **Stärke (Weizen)**.

1.4.3 Erfassen von Zutatenlisten und Rezepturen

Die Stammdatenpflege von Rohwaren und Rezepturen ist das Wesentliche einer validen Allergendokumentation.

> Je höher der Convenience-Anteil, desto umfangreicher ist die Datenpflege.

> Frischküchen tun sich leichter, weil sie eher wissen, welche Zutaten verwendet wurden.

Weder LMIV noch VorILMIEV fordern konkret die Erstellung kompletter Zutatenlisten oder Rezepturen für lose Ware. Um Allergene richtig zuordnen zu können, ist es praktisch jedoch unumgänglich, für jede Speise mindestens eine aktuelle Zutatenliste mit korrekter Speisenbezeichnung anzulegen.

Rezepturerfassung erfordert Sorgfalt bezüglich der Dokumentation korrekter Zutaten, Mengen und ggf. Nährwerte sowie stimmiger Zubereitungshinweise und –abläufe.

Dennoch sollte in der GV die Rezepturerfassung selbstverständlich sein:

> Kochen nach Rezeptur gewährleistet gleichbleibende Speisenqualität und ermöglicht genaue Kalkulation.

> Angepasste Versorgung von Patienten und Bewohnern mit besonderen Ernährungsbedürfnissen erfordert genaue Kenntnis von Inhaltsstoffen und Nährwerten.

> Beispielhaftes Formblatt (Rezeptur: Zutatenliste) im Anhang.

1.4.4 Optionale Kennzeichnungselemente

Nutzen Sie die Gelegenheit, im Rahmen der Allergenkennzeichnung Rezepturen und Rohwareneinsatz zu überprüfen und über sonstige Rezepturinformationen und weitere, optionale Kennzeichnungselemente nachzudenken, die bestimmte Zielgruppen nachfragen:

> Fleischsorten (z. B. Rind, Schwein, Geflügel, Lamm)

> HALAL-Eignung

> Vegane/ vegetarische Gerichte

> Nährwerte (nicht verpflichtend für lose Ware)

> Bio-Qualität (Achtung: Bio-Kennzeichnung erfordert Zertifizierung)

> Ausweisung regional eingekaufter Produkte

1.4.5 Umgang mit Rezepturabweichungen und Spontanrezepturen

Rezepturänderungen kommen vor z. B. durch Resteverwertungen, kurzfristige Zubereitung eines Extra-Essens/ einer Sonderkostform oder auch durch Nachwürzen und Abschmecken. Kleine Küchen kochen z.T. spontan ohne langfristige Planung. Immer wieder wird diskutiert, ob zukünftig dauerhaft nach feststehenden Standardrezepturen gekocht werden muss. Das ist nicht der Fall!

> Spontanrezepturen sind weiterhin möglich.

> Abweichungen oder Spontanrezepturen sind formlos zu dokumentieren: z. B. durch Ankreuzen der Allergene auf einem Formblatt.

> Formblatt in schriftlicher Dokumentation ablegen.

> Ggf. sind Mitarbeiter über Änderung an der Ausgabe zu informieren.

[5] Ausnahmen siehe LMIV Art. 19
[6] LMIV Art. 13, Abs. 3

> Ggf. sind Verpflegungsteilnehmer aktiv auf veränderte Rezeptur hinzuweisen.

> Beispielhaftes Formblatt (Rezeptur: Abweichung) im Anhang.

1.4.6. Spurenkennzeichnungen

„Kann Spuren von Mandeln enthalten" – die Aussagekraft solcher Spurenhinweise ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Spuren von Allergenen können produktionsbedingt unbeabsichtigt in Lebensmittel kommen, in denen sie keine Zutat sind. Dies passiert z. B. bei ungenügender Reinigung von Produktionsanlagen, durch Stäube oder Gerätschaften. Manche Lebensmittelhersteller schreiben diese Hinweise „zur Sicherheit" auf ihre Verpackungen, obwohl sie nicht genau abschätzen können, wie groß die Gefahr einer sogenannten „Spur" ist.

Andere Hersteller führen detaillierte Risikoanalysen in ihrem Betrieb durch und kennzeichnen die Spuren nur, wenn Allergenverschleppungen sehr wahrscheinlich sind, z. B. wenn Walnüsse und Haselnüsse auf der gleichen Anlage verpackt werden – dann haben sie eine hohe Aussagekraft. Allergiker erfragen z. T. persönlich beim Verbraucherservice der Hersteller, ob Risikoanalysen durchgeführt werden. So können sie ihr persönliches Risiko einschätzen.

Muss man Spurenkennzeichnungen wie „Kann Spuren von … enthalten" übernehmen?

> Nein. Übernahme in die eigene Allergendokumentation ist durch LMIV und VorlLMIEV nicht vorgeschrieben.

> Lebensmittelhersteller bringen diese sogenannten Spurenhinweise freiwillig an.

> Hinweise werden aus Gründen der Produkthaftung angebracht.

> GV-Betriebe stoßen in der praktischen Umsetzung schnell an die Grenzen, wenn sie Spurenhinweise in die eigene Dokumentation übernehmen wollen.

PRAXISTIPP:

Weisen Sie in Ihrem Allergenkonzept darauf hin, dass Sie über deklarationspflichtige Hauptallergene als Zutat informieren, nicht aber über mögliche Spuren. Beantworten Sie Fragen von Allergikern zur Herstellung möglichst detailliert.

1.5 ART UND WEISE DER SCHRIFTLICHEN ALLERGENKENNZEICHNUNG LOSER WARE

Die LMIV macht Aussagen zur Art und Weise der Allergenkennzeichnung[7]. Zum Teil werden diese Anforderungen in der VorlLMIEV für die lose Ware konkretisiert. Einiges bleibt Auslegungssache. Es ist empfehlenswert, sich bei individuellen Fragen mit der zuständigen Überwachungsbehörde abzustimmen.

Sind glutenhaltige Getreidesorten und Schalenfrüchte aus Anhang II der LMIV differenziert – also z. B. als „Weizen" oder „Mandeln" - aufzuführen?

> Ja. Die Überwachungsbehörden fordern diese Aufschlüsselung ein:
„Für eine „genaue" Bezugnahme muss eine namentliche Nennung des jeweiligen Allergens bzw. des daraus gewonnen Erzeugnisses erfolgen. Die Verwendung des übergeordneten Begriffs allein genügt nicht".[8]

Dem Walnussallergiker ist mit der Angabe „enthält Schalenfrüchte" nicht geholfen. Erfassen Sie die 14 Hauptallergene und differenzieren Sie glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte.

Was tun, wenn Lieferanten die differenzierte Information über glutenhaltige Getreidesorten oder Schalenfrüchte nicht zur Verfügung stellen?

> Fordern Sie diese Informationen beim Lieferanten ein. Lieferanten sind dazu verpflichtet, die entsprechende Information differenziert zur Verfügung zu stellen.

Ist der Begriff „enthält" bei der schriftlichen Kennzeichnung zu ergänzen?

> Ja. Ist keine Zutatenliste vorhanden – was bei der losen Ware in der Regel der Fall ist – ist laut LMIV bei der Nennung der Allergene „enthält" voranzustellen.

Muss man Allergene erneut nennen, wenn die Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nennt?

> Nein. Wenn die Bezeichnung des Lebensmittels sich eindeutig auf das Allergen bezieht (z. B. Rührei, Senfdressing), müssen die Allergene nicht erneut genannt werden.

Müssen Allergene mit Klarnamen (z. B. Senf) genannt werden? Sind andere Darstellungen möglich?

> Abkürzungen sind nicht einheitlich vorgeschlagen, d.h. Codierungen sind frei wählbar.

> Symbole oder bildhafte Darstellungen der Allergene sind möglich. Es ist keine einheitliche Lösung vorgeschlagen.

> Bei Verwendung von Abkürzungen und Symbolen ist eine Erklärung notwendig. Die Symbole müssen der Allergenbezeichnung aus Anhang II LMIV zugeordnet werden können.

> Allergenkennzeichnung kann auch „in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird."[9]

[7] LMIV, Art. 21

[8] FAQs zur neuen europäischen Lebensmittelinformationsverordnung, LGL Bayern, 12.12.2014.

[9] §2 Abs. 2 VorlLMIEV

1.6 ZULÄSSIGE MEDIEN ZUR SCHRIFTLICHEN KENNZEICHNUNG

Die VorILMIEV erlaubt grundsätzlich die schriftliche Angabe auf einem dem Lebensmittel zugeordneten Schild, bei Anbietern der GV die Angabe in Speise- und Getränkekarten sowie Preisverzeichnissen bzw. in einem Aushang in der Verkaufsstätte. Auch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung ist möglich: das sind z. B. sogenannte computerbasierte Informationsmedien, elektronische Waagen-Systeme oder die sogenannte „Kladden-Lösung".

1.6.1 Speiseplan

In der GV liegen in der Regel Speisepläne vor, häufig im Vier-, Sechs- oder Acht-Wochen-Zyklus geplant. Sie eignen sich gut zur Ausweisung der Allergene, auch weil sie meist vorab zur Speisenauswahl zur Verfügung gestellt werden (z. B. Verteilung in Papierform auf Station in Kliniken, Seniorenheimen und Kitas oder im Inter- und Intranet in der Schul- oder Betriebsverpflegung). So können sich die Verpflegungsteilnehmer oder verantwortliche Eltern oder Betreuer vor Kauf und vor Abgabe des Lebensmittels über die Allergene informieren.

> Grundsätzlich ist auch das Erstellen einer speziellen Allergiker-Speisekarte denkbar:

- Vorteil: keine „Überfrachtung" der Standard-Speisekarte mit Buchstaben, Zahlen und Erläuterungen.
- Die Speisekarte muss vollständig sein und darf nicht nur eine kleine Auswahl von Gerichten enthalten.

Bisher wurden auf dem Speiseplan lediglich Zusatzstoffe ausgewiesen, z. B.:

HERINGSSALAT[1,2,3] MIT PELLKARTOFFELN

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Süßungsmittel

Für die Allergencodierung bieten sich ergänzend die Verwendung von Buchstaben an. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergene zu codieren (z. B. alphabetisch oder intuitiv benannt).

KENNZEICHNUNGSBEISPIEL: ZUSATZSTOFFE UND HAUPTALLERGENE ALPHABETISCH GEORDNET

Heringssalat mit Pellkartoffeln
enthält: 1,2,3, D

Wie kann man die Hauptallergene alphabetisch abkürzen (codieren)?

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	K Sesamsamen
E Erdnuss	L Schwefeldioxid und Sulfit
F Soja	M Lupine
G Milch	N Weichtiere

> Nachteil dieser Codierung: keinerlei Assoziation mit den Allergenen

> Verwechslungen der Buchstaben „I" und „J" leicht möglich.

> alphabetische Codierungen werden von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich vorgenommen, so kann z. B. kann die Codierung „N" in verschiedenen Betrieben unterschiedliche Allergene benennen.

PRAXISTIPP:

Wenn Sie mit der Allergenkennzeichnung neu beginnen oder diese überarbeiten wollen, empfiehlt sich die Verwendung der intuitiven Codierung. Sind die Hauptallergene bekannt, lässt sich die Bedeutung der Abkürzung leicht erschließen.

Wie kann man die Hauptallergene intuitiv codieren?[10]

Eine intuitive Codierung, die sich an die Anfangsbuchstaben der Hauptallergene anlehnt, ist deutlich leichter verständlich. Die Assoziation zu den Hauptallergenen fällt leicht:

G Glutenhaltiges Getreide	Sch Schalenfrüchte
K Krebstiere	Sel Sellerie
Ei Eier	Sen Senf
F Fisch	Ses Sesamsamen
Er Erdnuss	Su Schwefeldioxid und Sulfit
So Soja	L Lupine
M Milch	W Weichtiere

[10] Codierung in Anlehnung an Vorschläge des Deutschen Allergie- und Asthmabundes (DAAB)

Wie kann man glutenhaltige Getreidesorten und Schalenfrüchte codieren?

	Intuitive Codierung	Alphabetische Codierung
Glutenhaltiges Getreide	**G**	**A**
Weizen	Wz	A1
Roggen	Ro	A2
Gerste	Ge	A3
Hafer	Haf	A4
Dinkel	Di	A5
Kamut	Kam	A6
Schalenfrüchte	**Sch**	**H**
Mandeln	Man	H1
Haselnuss	Has	H2
Walnuss	Wal	H3
Kaschunuss	Ka	H4
Pecannuss	Pec	H5
Paranuss	Pa	H6
Pistazie	Pi	H7
Macadamia- oder Queenslandnuss	Mac	H8

PRAXISTIPP:

Wenn Sie eine Überfrachtung des Speiseplans durch zu umfangreiche Legenden befürchten, differenzieren Sie glutenhaltige Getreidesorten und Schalenfrüchte lediglich in der schriftlichen Dokumentation. Hinweis anbringen: „Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter".

Wie kann man Spurenkennzeichnungen codieren, wenn man diese in die eigene Dokumentation übernehmen will?

- Verwendung von Kleinbuchstaben: Er=Erdnuss und er= Erdnuss als Spur.
- Weisen Sie Allergene und die Angaben über Spurenhinweise von Herstellern getrennt aus, z. B. als „Rezepturallergene" und „Spurenhinweise".
- Bei eigenen Rezepturen können Sie sicher über Allergene informieren. Spurenhinweise sind häufig unsichere Angaben.

Die folgenden Speiseplanbeispiele zeigen beispielhaft verschiedene Varianten der Speiseplankennzeichnung. Die Zusatzstoffausweisung ist zu ergänzen (z. B. durch Zahlen).

Beispiel für den Entwurf eines Speiseplans einer Schule

hier: Klarnamen, d. h. keine Abkürzungen, keine Legende erforderlich.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Fleisch/ Fisch)	Spaghetti mit Sauce Bolognese enthält: Weizen, Sellerie	Putengeschnetzeltes mit Reis enthält: Milch, Sellerie	Fisch-Kartoffelauflauf mit Senfsauce und Brokkoli enthält: Fisch, Milch, Senf, Sulfit	Kaischerschmarren mit Apfelmus und Vanillesauce enthält: Weizen, Milch, Ei	Mensa geschlossen
Menü 2 (Vegetarisch)	Spaghetti mit Tomatensauce enthält: Weizen	Dinkelbratling mit Reis enthält: Dinkel, Lupine, Ei, Soja	Brokkoli-Kartoffelauf-lauf mit Mandelkruste enthält: Milch, Sulfit, Mandeln		
Salat/Suppe	Apfel-Karottenrohkost	Gemüsesticks	–	Kürbiscremesuppe enthält: Milch	
Dessert	Joghurt mit Himbeeren enthält: Milch	Schokopudding enthält: Milch	Obst	–	

Wir kennzeichnen die Rezeptur-Allergene der verwendeten Zutaten.

Erläuterungen zum Speiseplan-Beispiel

> Alternativ können statt Klarnamen Abkürzungen verwendet werden. Diese sind in einer Legende zu erläutern.

> In diesem Beispiel sind die Allergene nicht den einzelnen Komponenten (z. B. Sauce Bolognese), sondern dem gesamtem Menü zugeordnet (Spaghetti mit Sauce Bolognese).

> Ausgabekräfte sind so zu schulen, dass sie bei Nachfragen des Allergikers nach Allergenen einzelner Komponenten beim Verantwortlichen nachfragen oder sich in einer geeigneten, schriftlichen Dokumentation im Hintergrund informieren.

> Die Kennzeichnung „Spaghetti (enthält: Wz, 1) mit Sauce Bolognese (enthält: Sel, 2,3)“ ist möglich, überfrachtet den Speiseplan allerdings mit Buchstaben und Zahlen und verhindert eine gute Lesbarkeit der Menübezeichnung.

> Wir empfehlen aus Gründen der Übersichtlichkeit, Komponenten im Speiseplan nur dann einzeln aufzuführen, wenn der Austausch einzelner Komponenten der Menüs möglich ist.

> Alternativ empfiehlt sich die ergänzende Verwendung einer sogenannten „Kladde“, in der alle Komponenten einzeln aufgeführt sind (bessere Übersicht als im Speiseplan).

Beispiel für den Entwurf eines Speiseplans einer Schule

hier: Abkürzungen (Codierung: intuitive Kennzeichnung) mit Erläuterung in der Legende, keine erneute Nennung des Allergens, wenn in der Bezeichnung bereits erwähnt

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (Fleisch/ Fisch)	Hartweizen-Spaghetti mit Sauce Bolognese enthält auch: Sel	Putengeschnetzeltes mit Sellerie und Reis enthält auch: M	Fisch-Kartoffelauflauf mit Senfsauce und Brokkoli enthält auch: M, Su	Kaischerschmarren mit Apfelmus und Vanillesauce enthält: Wz, M, Ei	Mensa geschlossen
Menü 2 (Vegetarisch)	Hartweizen-Spaghetti mit Tomatensauce	Dinkelbratling mit Reis enthält auch: L, Ei, So	Brokkoli-Kartoffelauf-lauf mit Mandelkruste enthält auch: M, Su		
Salat/Suppe	Apfel-Karottenrohkost	Gemüsesticks	–	Kürbiscremesuppe enthält: M	
Dessert	Joghurt mit Himbeeren	Vollmilch-Schokopudding	Obst	–	

Abkürzungen der Allergene: (individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ist zu ergänzen)

G	Glutenhaltiges Getreide			Sch	Schalenfrüchte				
Wz	Weizen	K	Krebstiere	Man	Mandeln	Pi	Pistazie	Sel	Sellerie
Ro	Roggen	Ei	Eier	Has	Haselnuss	Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss	Sen	Senf
Ge	Gerste	F	Fisch	Wal	Walnuss			Ses	Sesamsamen
Haf	Hafer	Er	Erdnuss	Ka	Kaschunuss			Su	Schwefeldioxid u. Sulfit
Di	Dinkel	So	Soja	Pec	Pecannuss			L	Lupine
Kam	Kamut	M	Milch	Pa	Paranuss			W	Weichtiere

Wir kennzeichnen die Rezeptur-Allergene der verwendeten Zutaten.

1.6.2 Preisverzeichnis

Im Prinzip sind Preisverzeichnisse einfache Listen, die über das Speisenangebot informieren. Sie werden z. B. als Aushang im Schulkiosk, im Café des Seniorenheims oder in der Bauernhofgastronomie genutzt. Sie sind ein einfaches schriftliches Medium zur Allergenkennzeichnung. Allerdings müssen sie bei jeder Rezepturabweichung oder Ergänzung des Sortiments komplett erneuert werden. Der Änderungsaufwand – beispielsweise bei saisonal gedruckten Speisekarten oder laminierten Aushängen – ist zu berücksichtigen.

Unser Angebot im Schulkiosk	Preis (€)	enthält (Erklärung siehe unten)
Frühlingssalat mit Ei, Thunfisch und Oliven	3,50	Ei, F, Sen
Wrap mit Frischkäse und Tomate	2,50	Wz, M
Milchshake Vanille		M
Vegetarischer Burger	3,00	Wz, Di, So, Ses
1 Portion Müsli mit Rosinen und Nüssen	1,20	Haf, Di, Has, Mi, Su

Abkürzungen der deklarationspflichtigen Allergene:

G	Glutenhaltiges Getreide	K	Krebstiere	Sch	Schalenfrüchte
Wz	Weizen	Ei	Eier	Man	Mandeln
Ro	Roggen	F	Fisch	Has	Haselnüsse
Ge	Gerste	Er	Erdnuss	Wal	Walnüsse
Haf	Hafer	So	Sojabohnen	Ka	Kaschunüsse
Di	Dinkel	M	Milch	Pec	Pecannüsse
Kam	Kammut	Sel	Sellerie	Pa	Paranüsse
		Sen	Senkf	Pi	Pistazien
		Ses	Sesamsamen	Mac	Macadamia- oder Queens-landnüsse
		Su	Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg/kg)		
		Lu	Lupinen		
		W	Weichtiere		

Wir kennzeichnen die Rezeptur-Allergene der verwendeten Zutaten.

1.6.3 Schilder

Allergeninformation auf Schildern ist zwar für den allergischen Verpflegungsteilnehmer eine komfortable Lösung, allerdings ist die praktische Umsetzbarkeit im GV-Betrieb begrenzt:

> Bei Rezepturabweichungen müssen Schilder komplett erneuert werden..

> Platz auf Schildern, in eng bestückten Verkaufstheken (Thekenschienen) ist begrenzt.

Schild: Variante 1

Sauce Bolognese
Enthält: Sellerie

Allergenkennzeichnung mit Klarnamen: deutlich für Allergiker. Sind viele Allergene und Zusatzstoffe auszuweisen, wird es eng und unübersichtlich.

Schild: Variante 2

Sauce Bolognese
Enthält: Sel

Abkürzungen müssen ergänzend erläutert werden (Aushang). Deutlicher Hinweis auf Erläuterung notwendig.

Schild: Variante 3

Sauce Bolognese

Möglich. Allergeninformation auf Nachfrage mündlich (aus schriftlicher Dokumentation), Ergänzung durch Aushang, z. B. „Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter nach unserer Allergeninformation". Alternativ: Ergänzung durch frei verfügbares schriftliches Medium wie z. B. Kladde. Diese wird bei Bedarf aktualisiert, Schilder bleiben auch bei Rezepturabweichung gleich. Praktisch gut umsetzbar. Aushang mit Hinweis auf Kladde erforderlich.

Speisen an Ausgabe und Buffet sollten grundsätzlich mit der Bezeichnung der Speise (Variante 3) beschildert sein. Ob die Allergenkennzeichnung auf Schildern für den einzelnen Betrieb praktikabel ist, oder ob eine andere, geeignete Art der Allergeninformation gewählt wird, liegt im Ermessen des Lebensmittelunternehmers.

1.6.4 AUSHANG

Eine weitere Möglichkeit zur Allergenkennzeichnung ist der Aushang, z. B. im Schaukasten oder an einer Pinnwand:

> Der Aushang muss deutlich sichtbar und gut lesbar sein.

> Der Aushang darf nicht verdeckt sein und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

> Rezepturabweichungen können einfach und formlos zentral an einer Stelle ergänzt werden („Gericht xy enthält heute:…").

1.6.5 Sonstige schriftliche oder elektronische Medien

Typische Beispiele sind die sogenannten Kladde und computerbasierte Medien. Wichtig bei der Nutzung dieser Medien: die Information muss für jeden Endverbraucher leicht zugänglich sein. Weiterhin muss beim Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie die Allergeninformation erfolgt, z. B.:

„Haben Sie Fragen zu den deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen?
Unsere Mitarbeiter händigen Ihnen gerne unseren Allergen-Informationsordner aus."

„Allergeninformationen sind an unserem Bestell-Terminal und im Internet erhältlich."

Was ist eine Kladde? Für welche Verzehrssituationen ist sie gut geeignet?

Eine „Kladde" ist z. B. ein Heft, ein Prospekt oder ein Ringordner mit Produktinformationen zum Gesamtsortiment (z. B. Allergene, Zusatzstoffe).

Immer dann, wenn die Verpflegungsteilnehmer frei aus verschiedenen Speisen oder Komponenten wählen können, ist eine Allergeninformation über den Speiseplan nicht möglich. In der GV werden Kladden bereits häufig zur Zusatzstoffausweisung verwendet. Das Anlegen eines solchen Informationsordners ist eine flexible Lösung, um Allergeninformationen gesammelt bereitzustellen und eignet sich z. B. gut für:

> Free-flow-Systeme,

> Front-Cooking-Stationen,

> Salat- oder Kuchenbuffet,

> Frühstücks- oder Brunchangebote in Buffetform,

> „Flying buffets" (z. B. Fingerfood, vom Service auf Tabletts angereicht),

> Aufbereitungsküchen, die z. B. im Cook & freeze-Verfahren individuell Menüs aus Einzelkomponenten kombinieren.

Wie erstellt man eine Kladde?

> Mithilfe der Rezeptur-Formblätter im Anhang dieser Broschüre kann eine einfache Kladde zusammengestellt werden. Anlegen der Datenblätter für einzelne Speisen/ Komponenten kann formlos erfolgen. Austausch einzelner Datenblätter und Listen vereinfacht die Aktualisierung bei Rezepturabweichungen und Spontanrezepturen.

> Auf Tischen, auf Station, an der Ausgabe, an der Salattheke etc. zur Einsicht auslegen oder auf Nachfrage bereitstellen.

> Wichtig: jeder einzelnen Komponente die Allergene zuordnen, nicht: „Wirsingauflauf mit Senfsauce enthält", sondern: „Wirsingauflauf enthält" und „Senfsauce ent-

hält". Allergenzuordnung ist sonst für den Gast nicht eindeutig und er kann den Vorteil der Komponentenwahl z. B. im Free-flow nicht nutzen.

Was sind computerbasierte Medien?

Die technischen Möglichkeiten in der GV haben sich in den letzten Jahren kontinuierlich erweitert. Prinzipiell sind solche computerbasierten Medien und ähnliche Lösungen zugelassen, wenn sie den Anforderungen einer schriftlichen Kennzeichnung genügen. Typische Beispiele sind:

> digitale Speisepläne, Intranet-Anwendungen,

> Smartphone Apps,

> Bestellterminals mit Touch-Displays, Tablets,

> spezielle Kassen- und Waagensysteme.

1.7 HINWEISE ZUR ALLERGENKENNZEICHNUNG FÜR SPEZIELLE ZIELGRUPPEN

LMIV und VorlLMIEV leiten keine Bestimmungen für einzelne Zielgruppen ab. In der Praxis treten allerdings immer wieder Fragen dazu auf, wie die Allergenkennzeichnung loser Ware für besondere Zielgruppen in die Praxis umzusetzen ist. Grundsätzlich verpflichtet der Gesetzgeber den Lebensmittelunternehmer, nicht aber Privatpersonen dazu, über Allergene zu informieren:

ERWÄGUNGSGRUND 15 DER LMIV SAGT AUS:

„Das Unionsrecht sollte nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen."

1.7.1 Bauernhofgastronomie

> Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, Allergeninformation ist erforderlich.

Bauernhofcafés und Bistros haben häufig wechselnde Rezepturen (saisonal, Überschuss aus eigenem Hofladen). Empfehlenswert: Anlegen einer Kladde, die ausliegt oder auf Nachfrage des Kunden ausgehändigt wird. Rezepturabweichungen und Spontanrezepturen können in einer Kladde leicht ergänzt werden. Nicht vergessen: beim Lebensmittel oder als Aushang auf Kladde als Medium der Allergeninformation hinweisen!

1.7.2 Direktvermarktung

> Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, Allergeninformation bei loser Ware und verpackter Ware ist erforderlich.

Empfehlung zur Allergenkennzeichnung loser Ware in der Direktvermarktung:

> Anlegen einer Kladde mit Allergeninformationen über lose Ware (z. B. offen verkaufter Fisch, Weichkäse in Lake).

> Alternativ: Preisverzeichnisse als Aushänge anlegen oder Beschilderung über Verkaufstheke anfertigen.

> Schilder für lose Ware brauchen keine ergänzende Allergeninformation, wenn Verkehrsbezeichnung bereits Name des Allergens enthält (z. B. Staudensellerie, Walnüsse).

Hinweise zur Allergenkennzeichnung verpackter Ware in der Direktvermarktung:

> Bei Etiketten verpackter Ware (z. B. folierte geräucherte Forelle oder folierter Schnittkäse in der Kühlung) ist eine Zutatenliste anzubringen, auf der hervorgehoben auf das Allergen hingewiesen wird (z. B.: Zutaten: **Forelle**, Salz, Rauch)

> Hauptallergene müssen deutlich lesbar und besonders hervorgehoben sein, z. B. durch Schriftgröße, Stil oder Hintergrundfarbe.

> Mindestschriftgröße ist 1,2 mm (bei kleineren Verpackungen: min. 0,9 mm).

> Direktvermarkter sollten die Anbringung von Spurenhinweisen aus produkthaftungsrechtlicher Sicht prüfen, z. B.:
- Ölmühle, die Kürbiskerne und Walnüsse in einem Betrieb verarbeitet,
- Senfhersteller, der Cashewkern-Senf und Walnuss-Senfdressing produziert,
- Mühlen, die verschiedene Getreidesorten vermahlen.

PRAXISTIPP:

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft informiert in einer kostenlosen Broschüre „Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die neuen Regelungen" detailliert über die volle Pflichtkennzeichnung verpackter Ware nach LMIV.[11]

> Verpackte Ware unterliegt weiterhin der „vollen Pflichtkennzeichnung", d.h. ergänzende Kennzeichnungselemente sind anzubringen – z. B. Mindesthaltbarkeit

> Ab dem 13.12.2016 ist Nährwertkennzeichnung für verpackte Ware grundsätzlich verpflichtend. Der Gesetzgeber nennt in der LMIV[12] allerdings Ausnahmen, die für

[11] Siehe Literaturverzeichnis
[12] LMIV Anhang V, Nr. 19

Direktvermarkter von Bedeutung sind. Demnach sind Betriebe von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit, wenn:

- Handwerklich hergestellte Lebensmittel direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder
- an den lokalen Einzelhandel zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.

1.7.3 Erlebnis Bauernhof

> Keine lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, keine Allergeninformation vorab verpflichtend.

Im Rahmen des Projektes „Erlebnis Bauernhof" besuchen Kinder landwirtschaftliche Betriebe, um im Rahmen eines pädagogischen Angebots etwas über Anbau und Produktion von Lebensmitteln zu lernen. Lebensmittel werden probiert oder auch kleine Speisen zubereitet. Der Verzehr erfolgt in der Gruppe, Lebensmittel werden nicht an Dritte abgegeben und nicht organisiert verkauft.

> Empfehlung: Vorab-Abfrage von Allergien und Unverträglichkeiten, z. B. auf dem Anmeldeformular, und individuelle Absprachen mit Eltern, was verkostet wird.

> Eltern betroffener Kinder anbieten, an dem Angebot teilzunehmen.

1.7.4 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

> Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, Allergeninformation bei loser Ware ist erforderlich.

Im Rahmen der sogenannten Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen (HWD) wird lebensmittelunternehmerisch gehandelt, z. B. als Catering- oder Partyservicebetrieb oder beim Zubereiten von Mittagsverpflegung im Rahmen von Sozialdiensten und Haushaltshilfeeinsätzen.

Empfehlung für Allergenkennzeichnung loser Ware:

> Catering/ Partyservice: Anlegen einer Kladde mit Rezepturen und Übersichten als schriftliche Allergendokumentation, evtl. Anlegen von Preisverzeichnissen.

> Plätzchen nicht als Mischungen, sondern nach einzelnen Sorten verpackt sortenrein anbieten.

> Sozialdienst/ Haushaltshilfe: mündliche Allergeninformation im Einzelfall, Zutatenlisten oder Rezepturen als Dokumentation verwahren.

Hinweise zur Kennzeichnung verpackter Ware (z. B. bei Plätzchen, Chutneys)

> Allergenkennzeichnung nach den Maßgaben der LMIV für verpackte Ware erforderlich, wenn im Sinne eines Lebensmittelunternehmers gehandelt wird (Gewinnerzielung, keine Wohltätigkeitsveranstaltung etc.)

> Nährwertkennzeichnung: wie bei Direktvermarktung (s. o.) gelten Ausnahmeregelungen, die keine Nährwertkennzeichnung verpflichtend machen (kleine Mengen, handwerklich hergestellt, Abgabe direkt an den Endverbraucher).[13]

1.7.5 Kita und Schule

In Kita und Schule ist die mündliche Informationsweitergabe wenig praxisnah: bei jüngeren Schülern bestellen verantwortliche Eltern von zu Hause oder stehen nicht in direktem Kontakt mit dem Caterer.

Hinweise zur Allergenkennzeichnung bei unterschiedlichen Verpflegungs-/Bestellsystemen:

> Warmverpflegung: Allergeninformation muss vom Lieferanten bereitgestellt werden (Speiseplan).

> Zubereitungsküchen: Erstellen einer eigenen Allergendokumentation (Speiseplan).

> Aufbereitungsküchen: Erstellen einer eigenen Gesamt-Allergendokumentation über jede verwendete Komponente einzeln (z. B. Kladde), Informationen können je nach Tagesangebot nachgelesen werden.

> Elektronisches Bestellsystem:
- Korrekte Datenpflege erforderlich.
- Persönliche Informationen zur Allergie kann im System hinterlegt werden
- Bestellung wird nicht verhindert, es wird lediglich vor „Falschbestellung" vom System gewarnt.

1.7.6 Mitgebrachte Speisen von Privatpersonen

> Keine lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, keine Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffinformation.

> In Schule, Kita, bei Vereinsfesten oder Weihnachtsfeiern können weiterhin Kuchen oder andere Lebensmittel von Privatpersonen (z. B. Eltern, Vereinsmitglieder) angeboten werden, ohne dass Allergenkennzeichnung verpflichtend ist.

1.7.7 Pausenverkauf in der Schule

> Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, Allergeninformation bei loser Ware ist erforderlich.

Das gilt auch, wenn Eltern ehrenamtlich organisiert die Produkte verkaufen.

Empfehlung:

> Anlegen eines Ordners, in dem die Produktinformationen gesammelt (Metzger/Bäcker/Supermarkt) aufbewahrt werden.

> Etiketten von Produkten können kopiert und abgeheftet werden.

> Mündliche Weitergabe der Allergeninformation auf Nachfrage.

[13] LMIV Anhang V, Nr. 19

> Aushang mit Hinweis auf mündliche Informationsmöglichkeit.

> Oder: Erstellen eines Preisverzeichnisses/einer Kladde.

1.7.8 Pädagogisches Kochen

> Keine lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, keine Allergeninformation vorab verpflichtend.

Beim pädagogischen oder therapeutischen Kochen mit Schülern, Senioren, in Reha- oder Behinderteneinrichtungen oder im hauswirtschaftlichen Unterricht liegt keine lebensmittelunternehmerische Tätigkeit vor. Es wird z. B. ein Kuchen gebacken oder eine Suppe gekocht. Die Speisen werden in der Gruppe verzehrt und nicht an Dritte abgegeben.

Empfehlung:

> Obwohl Allergeninformation nicht verpflichtend ist, ist diese Information für Teilnehmer problemlos erhältlich, da detaillierte Rezepturen bei pädagogischen Angeboten vorhanden sind.

> Treffen Sie individuelle Absprachen und besprechen Sie Rezepturen vorab mit betroffenen Allergikern bzw. Verantwortlichen (Betreuer/Eltern)!

1.7.9 Schülerunternehmen

> Lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, Allergeninformation bei loser Ware ist erforderlich.

Schüler betreiben schulintern ein Lebensmittelunternehmen, in dem Speisen organisiert und mit einem gewissen Kontinuitätsgrad an den Verbraucher abgegeben werden, z. B. regelmäßig organisierter Verkauf von belegten Brötchen oder Milchshakes im Projekt „Milchbar". Empfehlung: Allergeninformation wie unter „Pausenverkauf" beschrieben vornehmen.

2 Basiswissen Allergenmanagement

Neben der korrekten Allergeninformation ist eine weitere Herausforderung für den GV-Betrieb, verantwortungsvoll mit den Hauptallergenen im Küchenalltag umzugehen. Dazu ist es erforderlich, jeden Mitarbeiter in seinem Verantwortungsbereich adäquat zu informieren und zu schulen.

2.1 ALLERGENSICHER PRODUZIEREN: ALLERGENE IM HACCP

Die Sicherheit für eine „allergenfreie" Produktion kann nie gegeben werden – das ist auch betroffenen Allergikern bewusst. Hygienisches, strukturiertes und verantwortungsvolles Arbeiten sorgt für eine größtmögliche Sicherheit.

Zur Gewährleistung der Produktsicherheit werden bisher die chemischen, biologischen und mikrobiologischen Gefahren im Rahmen des HACCP-Konzepts kontrolliert.

Beim Aufbau des Allergenmanagements ist im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle die „allergene Gefahr" mit ins HACCP-Konzept einzubinden.

Prozess-Stufen in der Gemeinschaftsverpflegung
_ Wareneingang
_ Lagerung
_ Herstellung
_ Verkauf / Ausgabe
Elemente des betriebseigenen Eigenkontrollsystems:
_ **Bisher: chemische, physikalische und mikrobiologische Gefahren**
_ Reinigungspläne
_ Wareneingangskontrollen
_ Aufzeichnungen zu Temperaturkontrollen, Rückstellproben etc.
_ Schädlingsbekämpfung
_ Personalschulung
_ **Neu:** Betrachtung der **allergenen** Gefahren einfügen

Abbildung 2: Allergene in der betrieblichen Eigenkontrolle

> Umfang eines HACCP-Konzeptes ist betriebsspezifisch: Betriebe mit umfangreichem HACCP-Konzept erstellen im Rahmen des Allergenmanagements detaillierte Risikoanalysen, definieren Kontrollpunkte und erarbeiten schriftliche Verfahrens- und Arbeitsanweisungen, z. B. für die Zubereitung von Sonderkostformen, Schulungshäufigkeiten oder Reinigungsmaßnahmen.

> Betriebe mit geringen Essenszahlen und wenigen Sonderkostformen für diese Zielgruppe erarbeiten meist kein umfangreiches, schriftliches Allergenmanagement-Konzept. Sie weisen sich den Überwachungsbehörden gegenüber z. B. dadurch aus, dass sie Zutaten und Allergene sorgfältig erfassen, ihre Mitarbeiter schulen und verantwortungsvoll mit Allergenen im Betriebsablauf umgehen.

> Kleinere Betriebe können allergene Gefahren mit einfachen Checklisten prüfen, siehe Beispiel einer „HACCP-Checkliste Allergenmanagement" am Ende dieses Kapitels.

Ab jetzt möglichst allergenfrei kochen?

> Nein! Anders als die Zusatzstoffe sind Hauptallergene Bestandteile wertvoller Grundlebensmittel und Nährstofflieferanten. Sie tragen zu gutem Geschmack bei oder haben wichtige technologische Eigenschaften, wie z. B. die Klebereigenschaft des Glutens beim Backen.

> Ein Verzicht – beispielsweise auf Ei, Milch, Nüsse oder Fisch – ist nicht sinnvoll und keinesfalls erwünscht. Gesetzgeber fordert sichere Allergeninformation, nicht den Allergenverzicht!

Wie kann Speisenproduktion vereinfacht werden?

> Einsatz deklarationsfreier Basisprodukte (Grundbrühen, Fonds und Gewürzmischungen)

> Großhandel bietet breite Auswahl an entsprechenden Produkten an, z. B. sellerie-, senf- oder fischfreie Gewürzmischungen, Fonds oder Dressings. Allerdings ist Produktzusammensetzung allergenfreier Produkte häufig verändert, z. B. durch Zusatz von Aromen.

> Grundrezepturen verändern: Saucenbindungen können z. B. ohne Qualitätsverlust auch glutenfrei gestaltet werden (mit Kartoffel- oder Reismehl statt Weizenstärke).

> Der Einsatz von Ersatzprodukten ist nur bei individueller Zubereitung von Allergikerspeisen sinnvoll. Produkte sind häufig teurer. Auch sensorische und technologische Veränderung der Speisen beim Einsatz von Ersatzrezepturen in Grundrezepturen beachten! Ein mit Sojamilch zubereiteter Milchreis weicht geschmacklich deutlich vom Original ab.

Wie kann man Allergenverschleppungen (Kreuzkontaminationen) vermeiden?

Eine Kreuzkontamination ist eine ungewollte Verschleppung von Allergenen im Herstellungsprozess. Über Kreuzkontaminationen können Allergene unbeabsichtigt in ursprünglich allergenfreie Speisen gelangen, z. B. über Hände, Flächen oder Gerätschaften.

> Allergenhaltige Lebensmittel sollten sorgfältig gelagert werden, räumlich getrennt, in einem Extra-Fach oder Behältnis. Nicht sorgfältig verschlossene Produkte können leicht kontaminiert werden.

> Manche Allergene sind besonders leicht übertragbar, z. B. solche aus Mehl (Staub), Gewürzen oder Paniermehl.

- Allergenhaltige Lebensmittel lagert man am besten unten im Regal in vorderer Reihe ein. Bei der Entnahme von Trockenprodukten kontaminieren Allergene ggf. den Boden, nicht die Deckel oder Inhalte schlecht verschlossener Gebinde, die darunter lagern.
- Im Arbeitsablauf empfiehlt es sich, mit der Produktion der allergenfreien Speisen auf der grundgereinigten Fläche zu beginnen.
- Auf sorgfältige Personal- und Händehygiene achten. Rückstände an Schürzen und Händen können leicht auf allergenfreie Lebensmittel übertragen werden.
- Schürzen und Einmalhandschuhe sollten entsprechend häufig gewechselt werden.
- Arbeitsflächen sind vor der Produktion von allergenfreien Speisen gründlich zu reinigen (Nassreinigung mit Reinigungsmittel).
- Gerätschaften werden am besten in der Spülmaschine gereinigt.
- Allergenverschleppung über Gerätschaften möglich, z. B. über
  - Fritteusen, Toaster, Konvektomaten
  - Rührwerke, Pürierstäbe
  - Waagen, Schaufeln, Kellen
  - Nudelsiebe, Brotkörbe, Backformen
  - Schneidbretter, Arbeitsflächen, Vorlegebesteck
- An Speisenausgabe und Buffet: sich kreuzende Wege vermeiden, Kellen und Vorlegebesteck beschriften und Speisen möglichst abdecken.

HACCP-CHECKLISTE ALLERGENMANAGEMENT

Wareneingang

- Wird Allergeninformation bei Bestellung und Einkauf dokumentiert?
- Sind Spezifikationen vorhanden?
- Wird beim Wechsel des Lieferanten oder der Marke die Dokumentation aktualisiert?
- Stimmen Bestellung, Wareneinkauf und Wareneinsatz in der Rezeptur überein?

Lagerung:

- Werden Ersatzprodukte (laktosefreie Milch, glutenfreies Gebäck) bevorratet?
- Werden Zutaten beim Umfüllen beschriftet und in verschlossenen Behältern gelagert?
- Ist die Vermeidung von Allergenverschleppungen geprüft und sind geeignete Maßnahmen ergriffen?

Herstellung

- Werden Allergikerspeisen in eigenen Arbeitsbereichen zubereitet?
- Ist alternativ eine zeitliche Trennung möglich: allergenfrei vor allergenhaltig?
- Gibt es Checklisten für Sonderkostformen? („Darf essen, darf nicht essen“)[14]
- Wird im Rahmen einer guten Hygienepraxis darauf geachtet, Allergenverschleppungen zu vermeiden?
- Ist Personal- und Händehygiene geschult?
- Werden Zwischen- und Endreinigungen durchgeführt?
- Wird Reinigung von Arbeitsflächen und Gerätschaften geprüft?
- Werden Allergenverschleppungen über Gerätschaften geprüft?
- Wird nach Rezeptur produziert?
- Womit wird abgeschmeckt?
- Wie werden Rezepturabweichungen dokumentiert?
- Wie werden Überproduktionen/ Reste verarbeitet?
- Werden Rückstellproben entnommen? (keine Pflicht)

Verkauf/ Ausgabe

- Ist das Ausgabepersonal geschult (z. B. Kreuzkontaminationen, betriebliche Allergeninformation?)
- Wird über betriebliche Allergeninformation informiert?
- Ist der Umgang mit Rezepturabweichungen erklärt?
- Wer beantwortet Fragen der Verpflegungsteilnehmer?
- Wird über Allergenverschleppungen informiert?
- Sind portionierte Speisen für Allergiker gut abgedeckt und gekennzeichnet?
- Werden Allergikerspeisen zuerst ausgegeben (weniger Gefahr von Verwechslungen)?
- Wer handelt wie im Notfall?

[14] Hilfreich dazu: „Diätetik in der Allergologie“ aus dem Dustri-Verlag (siehe Literaturverzeichnis).

2.2 BEGRIFFSDEFINITION: LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT ODER ALLERGIE?

Lebensmittelunverträglichkeiten sind reproduzierbare Reaktionen auf bestimmte Lebensmittelbestandteile.

Bei „echten" Allergien liegt eine pathologische Überreaktion des Immunsystems vor. Anderen Unverträglichkeiten liegt ein Problem im Stoffwechsel zugrunde, z. B. Enzymdefekte (z. B. Laktoseintolerenz) oder Malabsorptionen (z. B. Fruktosemalabsorption)[15]. Wir kennen aber auch psychosomatische oder subjektiv empfundene Lebensmittelunverträglichkeiten, Pseudoallergien und andere Formen von Unverträglichkeiten, die hier nicht detailliert betrachtet werden sollen.

Die Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms, bei der das Klebereiweiß Gluten nicht vertragen wird. Zöliakie-Betroffene müssen lebenslang eine strenge Diät ohne Glutenspuren halten.

„Echte" Allergiker und Zöliakiepatienten müssen auch Spuren, also sehr geringe Mengen ihres Allergens bzw. des Glutens meiden, um sich vor unerwünschter Symptomatik zu schützen. Andere Unverträglichkeiten sind in der Regel dosisabhängig, wie z. B. die Laktose-Intoleranz. Herstellungsbedingte Spuren sind hier – anders als bei den Allergien – unrelevant[16].

Was müssen Mitarbeiter wissen, wenn sie mit allergischen Verpflegungsteilnehmern umgehen?

> Mitarbeiter sollten sich im Sortiment und mit Verantwortlichkeiten auskennen und über die betriebliche Allergeninformation gut Bescheid wissen.

> Allergiker können meist problemlos in der GV verpflegt werden. Wichtig ist die sichere Kommunikation!

> Spuren von Allergenen (eine Erdnuss im Müsli) können lebensbedrohlich sein.

> Allergiker fragen sehr detailliert nach Inhaltsstoffen - Auslöser sind individuell.

> Möglicherweise fragen Allergiker auch nach anderen Auslösern als den 14 deklarationspflichtigen Allergenen. Für nicht geschultes Ausgabepersonal wirkt dies häufig übertrieben.

> Aber: „irgendeine" Antwort kann für den Allergiker lebensbedrohliche Folgen haben. Mitarbeiter schulen: „Nur sichere Informationen weitergeben!", „Bei Unsicherheit über Zutaten immer nachfragen".

> Bei allergischen Kindern oder Bewohnern/Patienten mit den verantwortlichen Eltern oder Betreuern kommunizieren, die die Speisen auswählen. Verantwortung für die Eignung einer Kostform liegt bei den verantwortlichen Verpflegungsteilnehmern, Eltern, Betreuern, Ärzten oder Ernährungstherapeuten.

PRAXISTIPP:

Ausgabepersonal verfügt in der Regel nicht über ausreichende Fachkenntnis, um über die Eignung von Speisen zu entscheiden. Aufgabe des Ausgabepersonals ist es, bestelltes Essen richtig auszugeben und Allergeninformationen korrekt weiterzuleiten.

2.3 HAUPTALLERGENE IM KÜCHENALLTAG DER GV: TIPPS FÜR DIE PRAXIS

Glutenhaltiges Getreide
Gluten ist ein Eiweißbestandteil heimischer Getreidesorten und kommt z. B. in Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut sowie deren Hybridstämmen vor.

Alle Erzeugnisse dieser Getreidesorten sind glutenhaltig. Dazu gehören süße und pikante Backwaren wie Kekse, Kuchen, Gebäck, Pizza, Brot- und Brötchen. Gluten ist für eine gute Backfähigkeit verantwortlich, deshalb sind glutenfreie Backwaren meist flach und weniger gelockert. Viele andere Produkte können begleitend Gluten enthalten: geriebener Käse, Hefe, Frittieröl, Kartoffelprodukte, Sahnesteif, Trockenobst, Bier, Kaffeeersatz, Kaffee oder Weizenkeimöl. Bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft sind Listen mit garantiert glutenfreien Produkten erhältlich (siehe Literaturverzeichnis).

Glutenfreie Alternativen
Glutenhaltiges Getreide kann z. B. durch Hirse, Buchweizen, Kastanien, Mais, Reis, Amaranth, Tapioka, Quinoa, Sojabohnen oder Teff ersetzt werden. Bei der Verwendung glutenfreier Mehle zum Backen sollte man auf spezielle Rezepturen zurückgreifen, da sich glutenfreie und glutenhaltige Mehle küchentechnisch meist nicht 1:1 ersetzen lassen. Als glutenfreie Bindemittel für Suppen und Saucen eignen sich Kartoffel- oder Reismehl. Süßspeisen (z. B. Rote Grütze) lässt sich gut mit Perlsago (Maniokstärke) andicken.
Im Einzel- und Großhandel gibt es in verschiedenen Conveniencegraden ein breites Sortiment glutenfreier Produkte: Backmischungen, Aufbackprodukte, verzehrfertiges Gebäck oder pikante Snacks mit langer Haltbarkeit. Einzelportionen von glutenfreiem Brot lassen sich gut tiefgekühlt bevorraten. Als glutenfreie Beilage eignen sich glutenfreie Nudeln. Reis oder Kartoffeln sind von Natur aus glutenfrei. Müsli lässt sich aus einzelnen Komponenten auch glutenfrei mischen (z. B. mit Nüssen, Amaranth-Pops, glutenfreien Cornflakes und Hirseflocken).
Auch die sichere, glutenfreie Zubereitung (Vermeidung von Kreuzkontaminationen) ist wichtig. Die Herstellung von glutenfreien Backwaren in einem herkömmlichen Backraum, in dem parallel das Standardsortiment produziert wird, ist aufgrund der Gefahr von Kreuzkontaminationen nicht empfehlenswert. Besser: auf Spezialprodukte zurückgreifen und zum Aufbacken von glutenfreiem Brot einen Extra-Toaster anzuschaffen. Alternativ

[15] Schnadt, S., Pfaff, S. 2012, S.16.
[16] Schnadt,S., Pfaff, S. 2012, S. 17

gibt es spezielle Toast-Taschen, in denen Brot geschützt aufgebacken werden kann. Ebenso sind Fertig-Backwaren erhältlich, die in der Verpackung aufgebacken und abgegeben werden können.

Krebstiere
Hierzu gehören z. B. Krebse, Hummer, Langusten, Krabben oder Garnelen. Versteckt können Krebstiere enthalten sein in Fonds, Würzpasten, Feinkostsalaten und Fischsaucen. Typische Gerichte mit Krebstieren sind Paella, Fischsuppe, Bouillabaisse oder das Krabbenbrot „Kroepoek". Achten Sie auch auf Begriffe wie „Krill", „Lobster" oder „Prawns".

Eier
Wenn Hühnereier nicht vertragen werden, sind auch Eier anderer Tierarten häufig nicht verträglich. Neben den typischen Ei-Gerichten der deutschen Küche – Rühr- oder Spiegelei, Omelette oder dem klassischen Frühstücksei – sind Eier in vielen Speisen enthalten: Backwaren, Baiser/Meringue, Pasteten, Quiche, Panade, Teigmantel, Wurstwaren, Mayonnaise, Knödel, Spätzle, Pfannkuchen, Aufläufe, Suppeneinlagen oder Hackfleischgerichte. Ovomaltine ist eihaltig und wird oft zum Verfeinern von Desserts, Pudding, Cremespeisen und Eis eingesetzt.
Es gibt Alternativen zum Hühnerei, die in Speisen emulgieren, binden oder für Lockerung sorgen. Das sind z. B. Ei-Ersatzpulver, Natron, Kartoffelstärke, Sojamehl oder Johannisbrotkernmehl – jedes Ersatzprodukt hat seinen eigenen Einsatzbereich. Im Kuchen lässt sich Ei durch pürierte Banane ersetzen, die Hackfleischmasse wird durch Quark gebunden. Recherchieren Sie nach geeigneten Ersatzprodukten mit Rezepturen für Ihren Bedarf. Bei Backwaren kann auch auf Rezepturen zurückgegriffen werden, die klassisch ohne Ei herstellbar sind (Mürbeteig, Strudelteig).

Fisch
Fisch ist ein bedeutender Verursacher von starken Reaktionen, Fischallergiker reagieren auf Seefisch und Süßwasserfisch gleichermaßen. Kreuzkontaminationen, z. B. durch Fritteusen, Pfannen oder beim Belegen von Pizza (Sardellen), sind strikt zu vermeiden. Das Krebsfleischimitat Surimi wird aus Fisch hergestellt. Versteckte Fischallergene sind sehr häufig in asiatischen Produkten enthalten, befinden sich in Fischgelatine, Fischextrakt und -fonds, in Suppen, Fischsauce, und –paste. Omega-3-Öle können Fischöl-Zusätze haben (Kennzeichnung beachten). Vitello tonnato, Räucherfisch, Sushi, Kaviar, Lachsersatz, Sild oder Anchovis sind fischhaltig.

Erdnüsse
Erdnussallergene sind hochpotent und lösen in der Regel starke Reaktionen aus. Erdnüsse sind in Rezepturen der internationalen Küche (afrikanisch, asiatisch, mexikanisch) weit verbreitet. Sie kommen häufig in Backwaren, Müsli, Brot und Knabberartikeln vor, in Pesto, Süßwaren (z. B. Schokolade) oder Erdnussbutter. In der veganen Küche wird zur Deckung des Eiweißbedarfs mit Nussmusen gearbeitet, die erdnusshaltig sein können. Achten Sie auch auf die Kennzeichnung von Kartoffelzubereitungen (z. B. Chips, Pommes frites).

Sojabohnen
Soja ist als Eiweißquelle und Zusatzstoff in der Nahrungsmittelindustrie weit verbreitet. Es bindet, emulgiert und stabilisiert, häufig in Form von Sojalecithin. Die Kontrolle von Zutatenlisten eingesetzter Convnenienceprodukte, von Wurstwaren, Aufstrichen, Desserts, Feinkostsalaten usw. ist erforderlich.
In der asiatischen Küche kennt man viele Nahrungsmittel, die aus Soja hergestellt werden: z. B. Tofu, Miso, Shoyu, Natto, Tempeh, Sojasauce, Tamari, Sojaflocken, Sojasprossen oder Margarine auf Sojabasis. Fleischersatzprodukte der veganen Küche werden häufig auf Sojabasis produziert.

Milch (einschließlich Laktose)
Milch und Milchprodukte wie Butter, Käse, Sahne, oder Joghurt kommen häufig vor – auch viele Fertigprodukte wie Feinkostsalate, Saucen, Kartoffelbreipulver oder Brot enthalten Milchbestandteile. Sowohl Milch als auch der Milchzucker, die Laktose, sind kennzeichnungspflichtig. Bei einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktose-Intoleranz) benötigt der Betroffene laktosefreie Ersatzprodukte, die im Einzel- und Großhandel bezogen werden können. Sprechen Sie mit dem Betroffenen, welche Mengen Laktose vertragen werden. Häufig sind geringe Mengen Laktose unproblematisch, z. B. wenn sie als Trägersubstanz für Gewürze und Zusatzstoffe eingesetzt wird. Größere Mengen Laktose (z. B. im Glas Milch, im Joghurt, im milch- oder sahnehaltigen Dessert oder im Sahneeis) führen hingegen häufig zu Verdauungsbeschwerden oder anderen Symptomen. Bei einer Milcheiweißallergie muss Kuhmilch strikt gemieden werden. Auch Spuren in Fertigprodukten sind relevant. Laktosefreie Produkte sind nicht geeignet, meist ist auch andere Tiermilch wie Schaf- oder Ziegenmilch kein geeigneter Ersatz, da häufig Kreuzallergien bestehen. Produkte aus Soja, Reis, Hafer, Mandel- oder Kokosmilch können eine Alternative sein, sind aber keine guten Kalziumlieferanten.

Schalenfrüchte
Zu deklarationspflichtigen Schalenfrüchten gehören Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
In der Küche finden sie klassischerweise Verwendung in süßen und pikanten Backwaren, Süßwaren, Müslimischungen, Desserts und Pesto-Zubereitungen. Auch als Garnitur für Salate, Suppen oder Gemüse werden sie eingesetzt. Achten Sie auf Nussmuse, Krokant, Nugat und Marzipan. In Mortadella sind Pistazien enthalten. Prüfen Sie die Zutatenliste von Fertigprodukten, ob Schalenfruchtbestandteile enthalten sein können. Allergien auf Schalenfrüchte können sehr heftige Reaktionen auslösen.

Sellerie
Stangen- und Staudensellerie werden in Gemüsemischungen, Feinkostsalaten und eingelegtem Gemüse eingesetzt. Noch häufiger wird Sellerie als Gewürz verarbeitet. Sellerie findet sich z. B. in Instant-Brühen, Fertigsuppen und -saucen, Gewürzmischungen, Curryzubereitungen und Marinaden sowie in Fertigprodukten jeglicher Art (Backwaren, Wurstwaren etc.).
Durch die Einführung der Allergenkennzeichnung haben viele Hersteller ihr Sortiment selleriefrei umgestellt. Entsprechend finden sich viele Brühen und Würzmischungen ohne Sellerie. Für die Herstellung von Grundbrühen ist Petersilienwurzel ein guter Ersatz.

Senf
Tafelsenf wird traditionell zu Fleisch- und Wurstgerichten gereicht und ist würzende oder emulgierende Zutat in Mayonnaisen, Dips, Saucen, Salaten, Fisch- und Gemüsegerichten. In Form von Senfkörnern wird Senf bei der Wurstherstellung (z. B. Göttinger, Salami) oder dem Einlegen von Gewürzgurken oder Mixed Pickles verwendet. Senfpulver kann Bestandteil von Currypulver sein und ist Gewürz in vielen Fertigprodukten (Salatdressing, Eintöpfe, Feinkostsalate etc.). Das von einigen Gewürzherstellern als Alternative beworbene Rapskernmehl hat für Senfallergiker häufig ebenfalls ein hohes allergenes Potential (Gefahr von Kreuzallergien).

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
In der GV befindet sich Sesam z. B. auf Brot (z. B. Hamburgerbrötchen), in Gebäckspezialitäten sowie Müslimischungen und Snackriegeln. Daneben ist Sesam in internationalen, vegetarischen oder veganen Zubereitungen enthalten. Sesam ist eine typische Zutat für Gerichte aus dem vorderen Orient, China, Japan oder Thailand. Versteckt kann es vorkommen in Brotaufstrichen, Falafel und Marinaden. Vorsicht: Sesam ist in selbst produziertem Paniermehl enthalten, wenn sesamhaltiges Altbrot zur Herstellung verwendet wird.

Schwefeldioxid und Sulphite (mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
Schwefeldioxid wird als Konservierungsmittel eingesetzt („geschwefelt"). Typische GV-Produkte sind vorgeschälte Kartoffeln und Kartoffelzubereitungen, Trockenobst (z. B. Rosinen), getrocknetes Gemüse, Meerrettich, Tomatenpüree, Sauerkraut, Essig, ggf. Wein und Bier.

Lupine
Die Süßlupine gehört zu den Hülsenfrüchten und wird häufig als hochwertiger Eiweißlieferant eingesetzt (vegetarische Produkte, „Eiweißbrot"). Lupinenmehl ist gut backfähig, schmeckt nussig und ist deshalb häufig in Backwaren, Keksen, Backmischungen oder Fertigteigen zu finden. Lupinen sind häufig in Produkten enthalten, die für spezielle Ernährungsbedürfnisse verkauft werden, z. B. in Fleischersatzprodukten für Vegetarier oder glutenfreien Backwaren. Achten Sie auf Zutatenlisten! Lupine ist ein hochpotentes Allergen.

Weichtiere
Die Gruppe der Weichtiere umfasst Muscheln, Schnecken, Tintenfische und Seeigel. Achten Sie auf Bezeichnungen wie Austern, Miesmuscheln und andere Muschelarten; Abalone, Meerohren oder Seeohren; Kalamar, Sepia oder Oktopus. Die Farbe der Sepien kann zum Färben von Lebensmitteln verwendet werden (z. B. dunkel gefärbte Nudeln, Würzpasten oder Würzfonds.

2.4 ALLERGENMANAGEMENT IN KITA UND SCHULE

> Jede Einrichtung sollte vorab eigene Richtlinien zum Umgang mit allergischen Kindern definieren, ggf. zusammen mit Träger, Küche/ Caterer, Elternbeirat:
  _ Wie wird dokumentiert, welche Allergie individuell vorliegt? (Betreuungsvertrag, evtl. mit ärztlichem Attest)
  _ Wie individuell können wir Absprachen treffen?
  _ Welche Kostformen können standardisiert und sicher angeboten werden?
  _ Können bei Bedarf z. B. auch nussfreie Einrichtungen geschaffen werden?[17]
  _ Wie können wir auf Ausflügen, Klassenfahrten, Geburtstagen agieren?

> Rahmenbedingungen zum Verpflegungskonzept grundsätzlich bei Elternabenden am Anfang eines Schul- oder Kindergartenjahres thematisieren.

> Homepage der Einrichtung als Informationsplattform nutzen.

> Mitarbeiterfortbildungen zu dieser Thematik initiieren.

Was ist wichtig im Kindergarten- und Schulalltag?

> Alle Beteiligten frühzeitig informieren: Erzieher, Lehrer, Koch/ Caterer, Mitschüler

> Individuelle Auslöser und Ess-Situationen besprechen.

> Vereinbarungen treffen, wie bei allergischer Symptomatik reagiert wird.

> Positivlisten („Das darf mein Kind essen") von Eltern erstellen lassen.

> Für Frühstück, Ausflüge, Geburtstagsfeiern: Eltern können Snacks mitbringen (z. B. nussfreier Kuchen, Sojadrinks, laktosefreie Desserts oder eifreies Gebäck).

> Kinder nicht stigmatisieren. Wirken Sie darauf hin, dass die Diät Normalität ist.

> Kindern erklären, was es bedeutet, eine Allergie zu haben.

Was sind Alternativen, wenn nicht über das Standardangebot verpflegt werden kann?

> Aus hygienischen Gründen dürfen mitgebrachte Speisen nicht in den Räumen/ Gerätschaften der Küche

[17] Hinweise zu nussfreien Einrichtungen im Literaturverzeichnis

regeneriert werden, in denen die reguläre Speisenzubereitung stattfindet.

> Hier kann möglicherweise eine Mikrowelle außerhalb der Küche Abhilfe schaffen, damit Eltern geeignete Speisen mitgeben können.

> Absprachen über das Mitbringen von Mittagsverpflegung mit der örtlichen Lebensmittelüberwachung schaffen Rechtssicherheit.

Was tun, wenn doch einmal ein Diätfehler passiert?

> Verwechslungen und Diätfehler immer offen thematisieren: Nur wenn Eltern Ursachen kennen, können spätere Symptome richtig eingeschätzt werden. Es ist nicht lebensbedrohlich, wenn ein Kind mit Zöliakie einen glutenhaltigen Keks verzehrt oder ein Kind mit Laktoseunverträglichkeit ein Glas Milch trinkt.

> Notfallmaßnahmen und individuelle Elternabsprachen beachten.

2.5 WAS TUN IM NOTFALL?

Symptome einer Lebensmittelallergie können den Mund- und Rachenbereich, den Magen- und Darmtrakt, Haut, Augen, Atemwege oder Kreislauf- oder Nervensystem betreffen. Am häufigsten zeigen sich Symptome auf Haut und Schleimhäuten (Ekzeme, Juckreiz, Ödeme oder Schwellungen im Mund- und Rachenbereich). Aber auch Übelkeit oder Erbrechen, Augenentzündungen, Fließschnupfen oder Migräne sind denkbar.

Der anaphylaktische Schock ist die schwerste – und möglicherweise tödlich verlaufende – Reaktion auf eine Allergie. Sie ist die gefährlichste allergische Sofort-Reaktion, bei der es durch Blutdruckabfall, Ödembildung und Atemnot zum Kreislaufversagen – und in der Folge zum Tod kommen kann.[18]

Bei betroffenen Kindern:

> Manche Kinder tragen ein Notfall-Armband mit den wichtigsten Allergie-Informationen.

> Anaphylaxiegefährdete Schulkinder sollten immer ein Handy mit einer eingespeicherten Notfallnummer dabei haben[19].

> Aufbewahrung der Notfallmedikamente sollte nah beim Kind erfolgen (z. B. Schulranzen des Kindes, Rucksack in der Kita, in der Einrichtung selbst).

> Notfallset enthält verschiedene Medikamente und einen Auto-Injektor.

> Notfallset auch auf Ausflüge mitnehmen.

> Klären Sie vorab, wie und ob Medikamentengabe im Notfall erfolgen darf/soll. Umgang mit dem Adrenalin-Autoinjektor muss detailliert geschult und regelmäßig nachgeschult werden.

> Hinweise zu ergänzenden Informationen zur Verabreichung von Medikamenten durch Lehrkräfte, Haftung und Notfallschulungen finden Sie im Literaturverzeichnis.

Betroffene Erwachsene mit hochgradigen Allergien haben im Idealfall ihr Notfallset bei sich, sind selbst geschult und wenden es als Notfallmaßnahme in einer gefährlichen Situation an. Das muss aber nicht so sein! Fragen Sie nach mitgeführten Medikamenten und Ausweis, das ist hilfreich für den eintreffenden Notarzt.

LEITFADEN FÜR DEN ANRUF BEIM NOTARZT[20]:

Notruf 112 unverzüglich anrufen! Zögern Sie nicht!

Wer?
Hier ist (Name)

Warum?
Wegen allergischem Schock

Was?
Notarzt erforderlich (evtl. auch verabreichte Medikamente nennen)

Wo?
Genaue Adresse, Besonderheiten bei der Anfahrt

Erreichbar!
Tel.-Nr., erreichbar bleiben, aber gleichzeitig auch Betroffenen betreuen

Warten!
Bestätigung abwarten

PRAXISTIPPS:

Integrieren Sie die Thematik „Allergische Reaktionen“ und „Anaphylaxie“ in die Erste-Hilfe-Schulungen Ihrer Mitarbeiter! Ein Anaphylaxie-Notfallplan ist als Poster beim DAAB (Deutscher Allergie- und Asthmabund) erhältlich. Im Betrieb aufgehängt, hilft es im Notfall!

[18] Schnadt,S., Pfaff, S. 2012, S. 5.
[19] Körner,U.; Schareina, A. 2010, S.112.

[20] nach: Anaphylaxie-Notfallplan, DAAB.

2.6 MITARBEITERSCHULUNG

Der Gesetzgeber hat Rahmenbedingungen und Inhalte einer Mitarbeiterschulung wenig konkretisiert:

> Nur Lebensmittelunternehmer selbst bzw. ein „hinreichend unterrichteter Mitarbeiter“ dürfen mündliche Allergeninformationen geben.

> Es bleibt offen, welche Voraussetzungen an einen „unterrichteten Mitarbeiter“ zu stellen sind. Vorgaben wie in der österreichischen Regelung (Schulung mindestens alle drei Jahre, Nachweis über die erfolgte Schulung) macht die VorILMIEV nicht.

> Je nach GV-Betrieb, Ausbildung und Vorwissen kann der Bedarf an Schulungsinhalten stark variieren.

Tipps für eine erfolgreiche Schulung

Eine Schulung im straff organisierten Arbeitstag und mit wenig motivierten Mitarbeitern durchzuführen, ist eine Herausforderung. Häufig mangelt es am Verständnis für die Bedeutung der Thematik oder einfach nur an ausreichenden Sprachkenntnissen. Auch der Zeitpunkt einer Schulung hat wesentlichen Einfluss auf den Schulungserfolg.

> Überfrachten Sie Ihre Mitarbeiter nicht mit Fachbegriffen und wenig interessanten Vorträgen. Besser: Sachverhalte visualisieren und mit praxisnahen Beispielen (be)greifbar machen.

> Wählen Sie aktivierende Methoden und setzen Sie auf eine knappe Wissensvermittlung.
- Dauer einer Schulung: 30 – max. 45 min. Schulen Sie regelmäßig 1x jährlich und nach Bedarf bei Neueinstellungen.
- Zeitpunkt einer Schulung: frühe Tageszeit auswählen (im Rahmen der Arbeitszeit). Schulen Sie nicht nachmittags nach der Arbeit.
- Händigen Sie jedem Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat aus (siehe „Bescheinigung Mitarbeiterschulung“ im Anhang).
- Führen Sie Teilnehmerlisten mit Unterschrift (als Nachweis für Überwachungsbehörden).

Vertiefende Schulungen zu einzelnen Themen werden auch angeboten über:

> Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (bayernweit: ProfiTreffs und RegioTreffs der Fachzentren Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung),

> den DAAB (Deutscher Allergie- und Asthmabund),

> selbständige Dozenten, z. B. Oecotrophologen,

> Fachverbände und Innungen.

Leitfragen für eine Basisschulung
(z. B. für Ausgabe- und Stationspersonal, Pflege- und Servicekräfte, Betreuer, hauswirtschaftliche Hilfskräfte)

> Formblätter „Merkblatt Mitarbeiterinformation“ und „Bescheinigung Mitarbeiterschulung“ nutzen (siehe Anhang).

Warum ist die Thematik „Allergien und Unverträglichkeiten“ für uns bedeutend?
Es ist wichtig, die Teilnehmer für die Thematik zu sensibilisieren. Das schafft Verständnis dafür, dass Mehrarbeit anfällt. Nur wenn die Thematik ernst genommen wird, ist eine allergenbewusste Produktion gut möglich.

> Stellen Sie Fragen:
„Wer kennt einen Allergiker?“ „Wer ist selbst betroffen?“
Plenum hinsetzen und aufstehen lassen als „ja“ (stehen) oder „nein“ (sitzen)
Können Sie uns davon berichten? Welche Symptome treten auf? Wie fühlt sich das an? Was sind Folgen?

> Argumentieren Sie aus rechtlicher Sicht:
„Wir sind dazu verpflichtet, über die Allergene zu informieren. Die Lebensmittelüberwachung wird dies zukünftig überprüfen.“

> Erläutern Sie Marketingaspekte:
- „Es gibt immer mehr Allergiker – im Einzelhandel ist ein Sortiment für Personen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten bereits selbstverständlich. Ein Gang durch den Supermarkt bestätigt dies. Wir wollen die veränderte Nachfrage bedienen – sonst verlieren wir Kunden.“
- „Unsere Bewohner/Patienten können es sich nicht aussuchen wo sie essen. Wir sind dazu verpflichtet, sie angemessen zu verpflegen. Die Verpflegung in der Klinik/ im Seniorenheim hat einen wesentlichen Einfluss auf die Patientenzufriedenheit.“
- „Zukünftig wird es mehr allergische Senioren geben.“

Was sind die Hauptallergene?

> Poster aufhängen: (dauerhafte) Visualisierung durch Aushänge in Küche, Gastraum, Ausgabe, Station.

> Kurze Powerpoint-Präsentation erstellen und mit Bildern und Produktbeispielen visualisieren.

Wie wird Allergeninformation im eigenen Haus umgesetzt?

> Allergenkonzept kurz darstellen: Speisepläne, Schilder, Formblätter, schriftl. Dokumentation etc. zeigen.

> Rundgang durch Lager, Kühlräume, Küche, Ausgabe: typische Produkte, Allergene, mögliche Kreuzkontaminationen im Betrieb erläutern.

Die folgende Methode „Schaufensterbummel“ haben wir für unsere ProfiTreffs als Schulungsmethode entwickelt.

„Schaufensterbummel“: eine Dauerausstellung zur Allergeninformation und Mitarbeiterschulung

Pinnwände und/ oder Wände in Verkaufsraum, Foyer, Speisesaal oder anderem geeigneten Räumlichkeiten werden als „Schaufenster“ dekoriert. Fenster 1 und 2 liefern Basisinformationen, weitere Fenster können zur Vertiefung individuell angepasst werden.

Mit dieser Methode können Sie ein Hauptthema mit unterschiedlichen Unterthemen anschaulich aufbereiten. Ihre Mitarbeiter können sich Informationen zum Thema auch nach der Schulung noch selbstständig erarbeiten und Wissen dazu aneignen. Ebenso haben Besucher, Angehörige oder Kantinenesser die Möglichkeit zur Information. Die Vorbereitung ist mit einem gewissen Aufwand verbunden, lässt sich aber durchaus einmal von einem Auszubildenden als Wochenaufgabe fürs Berichtsheft gestalten.

Fenster 1:
Informationen zu deklarationspflichtigen Hauptallergenen

Material:

- Poster mit Hauptallergenen (kann vom Lebensmittellieferanten kostenfrei angefordert werden)
- Produktspezifikation eines Lieferanten (mit Allergeninformation)
  typisches, verpacktes Produkt mit Etikett (und Allergeninformation)
- DIN A4 – Ausdruck als Allergenquiz
  (angepasst an den Betrieb: z. B.: „Welche Allergene sind in einem panierten Schnitzel?“ oder „Welche Allergene sind in Mortadella?“
- Auflösung der Fragen, z. B. als Kärtchen zum Umdrehen:
  Allergene im panierten Schnitzel: in der Panade: Gluten (Weizen), evtl. Sesam, Ei, Milch
- Allergene in Mortadella: Pistazie, evtl. Sellerie aus Gewürzmischung

Fenster 2:
Allergeninformation in unserem Betrieb

Material:

- Verantwortlichen nennen bzw. Foto aufhängen:
  „Bei Fragen stehe ich gerne zur Verfügung“ o. ä.
- Vorgehensweise bei Rezepturänderungen niederschreiben.
- Typische betriebseigene Materialien, z. B. Speiseplan, Kladde, Aushang zeigen:
  Woher weiß unser Verpflegungsteilnehmer, wo welche Allergene vorkommen?
- Hinweis ausdrucken: „Ich informiere nur wenn ich sicher bin!“
- Mitarbeiterinformationsblatt aufhängen (s. Anhang).

Fenster 3:
Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten

Material:

- Broschüren und Flyer zu Allergien und Intoleranzen anfordern
  DAAB (Deutscher Allergie-und Asthmabund)
- DZG (Deutsche Zöliakie-Gesellschaft)
- Verbraucherservice von Firmen, die Ersatzprodukte für Allergiker produzieren, stellen häufig Informationsmaterial zur Verfügung
- Bilder zu Symptomen aufhängen (z. B. typische Hautreaktionen, Schwellungen an Lippen o. ä., Internetrecherche)
- Schaubild: „So entsteht eine Allergie“ (Internetrecherche)
- Poster Umgang mit Allergikern – Was tun im Notfall? (DAAB)

Fenster 4:
Kreuzkontaminationen (Allergenverschleppungen) meiden

Material:

- Begriffserklärung „Kreuzkontamination“, ergänzend
- Fotos von Gerätschaften und Küchenutensilien zeigen, über die Kreuzkontaminationen häufig erfolgen, z. B. Fritteuse.
- Oder: unterschiedlich farbige Bretter, abdeckbare GN-Behälter, Kelle, Einmalhandschuhe, Brotkorb mit Krümeln aufstellen und kleine Erklärungen dazu formulieren.

Fenster 5:
Büchertisch

Material

- Bücher aus Fachverlagen, Kochbücher, Broschüren zum Thema zum Durchblättern

Fenster 6:
Allergenarmes Sortiment

Material: Produktbeispiele

- z. B. laktosefreie Milch, Getreidedrinks, Sojamilch
- Ei-Ersatz
- Bindemittel ohne Gluten
- Würzmittel ohne Sellerie
- Hafersahne
- Kokosmilch
- Glutenfreie Backwaren

Außerdem kann man einen Fragebogen auslegen, der die Mitarbeiter/ Gäste motiviert, sich mit der Ausstellung zu beschäftigen.

3 Schritt-für-Schritt-Anleitung: „Kleine“ Allergendokumentation in Papierform

Prinzipiell ist eine einfache schriftliche Dokumentation in Papierform möglich. Listen können per Hand ausgefüllt und abgeheftet werden. Bei mehreren Menülinien, umfangreichen Wareneinsatz und breitem Sortiment stößt ein System in Papierform schnell an seine Grenzen.

> Verwendung der Formblätter im Anhang

> Geeignet für Kleinstbetriebe mit überschaubarem Speisenangebot:
  _ Kleine Schulen, Kitas, Senioreneinrichtungen, kleine Kantinen mit Frischverpflegung
  _ Caterer oder Partyservicebetriebe des HWD
  _ Pausenverkauf
  _ Bauernhofgastronomie

Folgendes Praxisbeispiel aus der Schulverpflegung zeigt schrittweise die Allergendokumentation:

Frischverpflegung an vier Tagen in der Woche, ca. 30 Essen täglich plus Salat oder Dessert, eine Köchin, Vertretung im Krankheitsfall: Eltern (hygienegeschult), Speiseplan rotiert im 4-Wochen-Zyklus, eine Menülinie, nach Bedarf werden für Vegetarier taggleich Speisen fleischfrei angepasst. Rezepturen variieren saisonal. Je nach Warenangebot können sich einzelne Zutaten taggleich ändern.

1. Wer ist verantwortlich?

> Benennung eines Verantwortlichen für die Allergenkennzeichnung und die Datenpflege

Köchin ist für die Erstellung und Aktualisierung der Dokumentation verantwortlich. Es wird festgelegt, dass bei der Erstellung der Dokumentation Elternvertreter und Schüler des hauswirtschaftlichen Unterrichts helfen (Schreiben von Rezepturen, Zutatenlisten).

2. Verantwortlichkeiten und Produktinformationen schriftlich festhalten

> Allergenkonzept ausfüllen. Formblatt Allergenkonzept siehe Anhang.

Köchin entscheidet, neben Hauptallergenen und Zusatzstoffen auch BioRegio-Qualitäten und Rezepturen mit Schweinefleisch zu kennzeichnen, weil der Anteil an muslimischen Schülern in der Mittagsverpflegung groß ist und die Nachfrage nach BioRegio-Lebensmitteln steigt.

3. Informationsordner „Allergendokumentation“ anlegen

> Formblatt: Allergenkonzept einheften.

> Benötigte Formblätter in ausreichender Anzahl kopieren und abheften
(Rezeptur: Zutatenliste, Rezeptur: Übersicht, Rezeptur: Abweichung).

4. Produktinformationen der Zutaten erfassen

> Bei einer einfachen Dokumentation in Papierform ist es empfehlenswert, ein individuelles Nachschlagewerk über häufig verwendete, zusammengesetzte Zutaten anzulegen, z. B. von Gewürzmischungen oder Wurstwaren.

> Anhand von Rechnungen, Lieferscheinen und Einkaufszetteln, ergänzt durch einen Blick in Vorratsschränke, Lager, Kühlung und Tiefkühlung verschafft man sich einen Überblick über verwendete Zutaten.

Hier: Köchin verwendet kaum Convenience-Produkte. Sie legt Informationen für Gewürzmischungen, Salatdressings, Frischteige, verschiedene Wurstwaren und Aufstriche an. Hierfür nutzt sie das Formblatt Rezeptur: Zutaten. Bei einigen Produkten kopiert sie nur die Etiketten und heftet sie in ihrem Ordner ab.

5. Zuordnung der Allergene zur Rezeptur

> Formblatt Rezeptur: Zutaten

> Rezepturen oder Zutatenlisten erfassen.

> Allergene und weitere Kennzeichnungselemente zuordnen.

Köchin und hauswirtschaftliche Schüler erfassen Zutaten ihrer Rezepturen. Sie achten darauf, dass sie die Speisenbezeichnung genau aus dem Speiseplan übernehmen. Für jede Komponente verwenden sie ein eigenes Formblatt (z. B. Saucen und Beilagen getrennt). Artikeleigenschaften schreiben sie möglichst genau auf, z. B. Tomatensauce mit Kräutern, aus dem Glas, Bezugsquelle Bioladen Schmidt, Hersteller Sonnengemüse. Vorhandene Allergene und optionale Kennzeichnungskriterien tragen sie handschriftlich für jede Zutat in der Spalte „Allergene“ ein, hier: Sel, Bio. Gleichzeitig kreuzt sie “Sellerie“ und „Bio“ im Formblatt an. So verfährt sie mit jeder Zutat. Schließlich hat sie eine Gesamtübersicht von Allergenen und optionalen Kennzeichnungskriterien ihrer Speisenkomponente. Die Kriterien „mit Schwein“ und „BioRegio“ ergänzt sie auf dem Formblatt.

6. Zuordnung der Allergene zu Kategorien

> Formblatt Rezeptur: Übersicht

> Ermöglicht Erstellung von Allergenübersichten in verschiedenen Kategorien, z. B. über Desserts, Hauptgerichte, Saucen, Salate, Dressings.

> Gesammelte, vollständige Übersichten auch als Kladde nutzbar.

Nachdem alle Zutaten erfasst sind, erstellt Köchin Übersichten für „Salate“, „Desserts“, „Hauptgerichte vegetarisch“, „Hauptgerichte“ usw. Diese Übersichten nutzt sie immer wieder für neue Speiseplan-Zyklen. Voraussetzung: keine Änderung der Zutaten. In diesem Formblatt können Allergene neben der Speisenbezeichnung angekreuzt oder detailliert handschriftlich eingetragen werden (z. B. Wz, Di zur detaillierten Nennung).

7. Übertragen der Allergene in den Speiseplan

Die Köchin ergänzt die Allergene auf dem bisherigen Speiseplan mit einer weiteren Spalte „enthält“ auf dem Speiseplan und schreibt diese wie bisher alle vier Wochen tabellarisch am PC. Sie nutzt die intuitive Codierung und ergänzt die Legende auf dem Speiseplan. Sie trägt nicht für jede Komponente einzeln die Allergene ein und schreibt auch nicht detailliert Getreide und Schalenfrüchte auf, obwohl sie in ihrer schriftlichen Dokumentation alles erfasst hat.
Sie schreibt auf ihren Standardplan: „Für detaillierte Allergeninformation zu verwendeten Getreidesorten, Schalenfrüchten oder Bestandteilen einzelner Komponenten bitte einfach nachfragen. Wir informieren gern!“
So vereinfacht sie die Dokumentation und hat trotzdem die Informationen verfügbar, die der Allergiker braucht.

8. Formblatt Rezeptur: Abweichung

> Zur Anpassung des vegetarischen Gerichtes.

Köchin bereitet Käse-Sahne-Sauce für einen Vegetarier zu. Hier nutzt sie das Formblatt Rezeptur: Abweichung. Sie portioniert das Gericht einzeln, deckt es ab und beschriftet es mit einem Aufkleber: Spaghetti mit Käse-Sahne-Sauce, enthält: Sahne und Käse (Milch).

> Zur Dokumentation der Resteverwertung

Köchin bereitet Suppe aus übrigem Gemüse vom Vortag zu. Formblatt Rezeptur: Abweichung wird nach dem Kochen ausgefüllt und abgeheftet. Auf einer Tafel „Tagesaktuelle Gerichte“ trägt sie „Gemüsesuppe“ ein. Allergeninformationen über tagesaktuelle Rezepturabweichungen gibt sie grundsätzlich mündlich (im Allergenkonzept fixiert und als Hinweis in der Mensa: „Über tagesaktuelle Gerichte informieren wir mündlich über die deklarationspflichtigen Allergene.“

Wichtig:

> Bei Zutatenänderungen muss der ganze Prozess erneut durchdacht und Allergene neu zugeordnet werden.

4 Anhang

- Formblatt Allergenkonzept
- Formblatt Rezeptur: Zutatenliste
- Formblatt Rezeptur: Übersicht
- Formblatt Rezeptur: Abweichung
- Merkblatt Mitarbeiterinformation
- Bescheinigung Mitarbeiterschulung
- Anhang II LMIV

Allergenkonzept

- Wir gehen verantwortungsvoll mit den deklarationspflichtigen Hauptallergenen um.
- Speziell bei der Zubereitung von Speisen für Allergiker achten wir im Rahmen einer guten Hygienepraxis sorgfältig darauf, Allergenverschleppungen (Kreuzkontaminationen) zu vermeiden.
- Wir informieren im Rahmen unseres Allergenkonzeptes über Zutaten, die wir in unseren Rezepturen eingesetzt haben.
- Spurenkennzeichnungen verwendeter Rohstoffe/ Zutaten sind nicht berücksichtigt.
- Wir geben Allergeninformationen eigener Rezepturen und Allergeninformationen unserer Lieferanten weiter.
- Diese sind in unserer schriftlichen Dokumentation einsehbar. Wir achten stets auf eine aktualisierte und korrekte Allergeninformation.

Wir deklarieren folgende Stoffe und Erzeugnisse nach Anhang II LMIV:

☐ G	Glutenhaltiges Getreide		☐ Sch	Schalenfrüchte		☐ Su	Schwefeldioxid und Sulfit
	☐ Wz	Weizen		☐ Man	Mandeln	☐ L	Lupine
	☐ Ro	Roggen		☐ Has	Haselnuss	☐ W	Weichkäse
	☐ Ge	Gerste		☐ Wal	Walnuss		
	☐ Haf	Hafer		☐ Ka	Kaschunuss		
	☐ Di	Dinkel		☐ Pec	Pecannuss		
	☐ Kam	Kamut		☐ Pa	Paranuss		
☐ K	Krebstiere			☐ Pi	Pistazie		
☐ Ei	Eier			☐ Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss		
☐ F	Fisch		☐ Sel	Sellerie			
☐ Er	Erdnuss		☐ Sen	Senf			
☐ So	Soja		☐ Ses	Sesamsamen			
☐ M	Mlich						

Sonstige Rezepturinformationen/optionale Kennzeichnungselemente

Verantwortlich für die Allergeninformation ist/sind

Kurze Beschreibung er betrieblichen Allergeninformation
(mündlich oder schriftlich, Art des Mediums, Ort der schriftlichen Dokumentation)

Erstellt von

Datum | Unterschrift

Rezeptur: Zutatenliste

Speisenbezeichnung laut Speiseplan, Schild oder Kladde

Komponente der Speise

Zutat	Bezugsquelle	Hersteller	Allergene der Zutat

Deklarationspflichtige Stoffe und Erzeugnisse Anhang II LMIV 1169/2011 (bitte ankreuzen)

☐	G	Glutenhaltiges Getreide	☐	Sch	Schalenfrüchte	☐	Su Schwefeldioxid und Sulfit
	☐ Wz	Weizen		☐ Man	Mandeln	☐	L Lupine
	☐ Ro	Roggen		☐ Has	Haselnuss	☐	W Weichkäse
	☐ Ge	Gerste		☐ Wal	Walnuss		
	☐ Haf	Hafer		☐ Ka	Kaschunuss		
	☐ Di	Dinkel		☐ Pec	Pecannuss		
	☐ Kam	Kamut		☐ Pa	Paranuss		
☐	K	Krebstiere		☐ Pi	Pistazie		
☐	Ei	Eier		☐ Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss		
☐	F	Fisch	☐	Sel	Sellerie		
☐	Er	Erdnuss	☐	Sen	Senf		
☐	So	Soja	☐	Ses	Sesamsamen		
☐	M	Mlich					

Sonstige Rezepturinformationen/optionale Kennzeichnungselemente

☐	☐
☐	☐
☐	☐

Zusatzinformation

Erstellt von

Datum

Unterschrift

Rezeptur: Übersicht

Zusammengefaste Rezepturinformationen nach Speisenkategorien
(Allergene bitte unten ankreuzen. Bei Gluten und Schalenfrüchten ergänzend zuordnen und eintragen:
Wz, Ro, Ge, Haf, Di, Kam (bei Gluten) bzw. Man, Has, Wal, Ka, Pec, Pa, Pi, Mac (bei Schalenfrüchten)

Optionale Kennzeichnungselemente

Name der Kategorie (z. B. Desserts):

Speisenbezeichnung	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid	Lupine	Weichtiere							

Erstellt von

Datum

Unterschrift

Rezeptur: Abweichung

Speisenbezeichnung laut Speiseplan, Schild oder Kladde

Ggf. geänderte Speisenbezeichnung nach Rezepturabweichung

Komponente der Speise

Abweichend von der Standardrezeptur wurden Rezepturänderungen vorgenommen.

Datum der Rezepturabweichung

Deklarationspflichtige Stoffe und Erzeugnisse Anhang II LMIV 1169/2011 (neue Rezeptur)

☐ G	Glutenhaltiges Getreide		☐ Sch	Schalenfrüchte		☐ Su	Schwefeldioxid und Sulfit
	☐ Wz	Weizen		☐ Man	Mandeln	☐ L	Lupine
	☐ Ro	Roggen		☐ Has	Haselnuss	☐ W	Weichkäse
	☐ Ge	Gerste		☐ Wal	Walnuss		
	☐ Haf	Hafer		☐ Ka	Kaschunuss		
	☐ Di	Dinkel		☐ Pec	Pecannuss		
	☐ Kam	Kamut		☐ Pa	Paranuss		
☐ K	Krebstiere			☐ Pi	Pistazie		
☐ Ei	Eier			☐ Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss		
☐ F	Fisch		☐ Sel	Sellerie			
☐ Er	Erdnuss		☐ Sen	Senf			
☐ So	Soja		☐ Ses	Sesamsamen			
☐ M	Mlich						

Sonstige Rezepturinformationen/optionale Kennzeichnungselemente

☐	☐
☐	☐
☐	☐

Zusatzinformation

Erstellt von

Datum

Unterschrift

Merkblatt Mitarbeiterinformation

> Allergene sind wertvolle Bestandteile der Speisen. Manche Menschen vertragen sie nicht.

> Deshalb müssen wir auch bei unverpackten Speisen über Allergene informieren können.

> Speziell bei der Zubereitung von Speisen für Allergiker achten wir im Rahmen einer guten Hygienepraxis sorgfältig darauf, Allergenverschleppungen zu vermeiden.

> Ich gebe nie unsichere Informationen weiter.

> Ich frage nach, bevor ich falsche Informationen zu Zutaten oder Allergenen weitergebe.

> Wir informieren über Zutaten unserer Rezepturen oder Rezepturen des Lieferanten

> Spurenkennzeichnungen sind nicht berücksichtigt.

> Zutaten sind in unserer schriftlichen Dokumentation einsehbar.

Wir deklarieren folgende Stoffe und Erzeugnisse Anhang II LMIV

☐ G	Glutenhaltiges Getreide		☐ Sch	Schalenfrüchte		☐ Su	Schwefeldioxid und Sulfit
	☐ Wz	Weizen		☐ Man	Mandeln	☐ L	Lupine
	☐ Ro	Roggen		☐ Has	Haselnuss	☐ W	Weichkäse
	☐ Ge	Gerste		☐ Wal	Walnuss		
	☐ Haf	Hafer		☐ Ka	Kaschunuss		
	☐ Di	Dinkel		☐ Pec	Pecannuss		
	☐ Kam	Kamut		☐ Pa	Paranuss		
☐ K	Krebstiere			☐ Pi	Pistazie		
☐ Ei	Eier			☐ Mac	Macadamia- oder Queenslandnuss		
☐ F	Fisch		☐ Sel	Sellerie			
☐ Er	Erdnuss		☐ Sen	Senf			
☐ So	Soja		☐ Ses	Sesamsamen			
☐ M	Mlich						

Bei Fragen zur Allergeninformation wende ich mich an:

Kurze Beschreibung der betrieblichen Allergeninformation:
(mündlich oder schriftlich, Art des Mediums, Ort der schriftlichen Dokumentation)

Erstellt von

Datum

Unterschrift

Bescheinigung Mitarbeiterschulung	
Herr/Frau	
hat an der **„Schulung zur Allergeninformation“** in unserem Betrieb erfolgreich teilgenommen.	
Dauer der Schulung:	
Datum der Schulung:	
Schulung wurde durchgeführt von:	
Datum	Unterschrift

Anhang II LMIV
Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
   a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
   b) Maltodextrine auf Weizenbasis
   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
   d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
   b) Fischgelatine oder Hasenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier oder Wein verwendet wird

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
   a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
   b) Natürlich gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
   c) Aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterin¬ester aus Sojabohnenquelle
   d) Aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose); außer
   a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
   b) Lactit

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrsfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnis zu berechnen sind

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Literaturverzeichnis

aid infodienst (Hrsg.): Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, Bonn 2014, auch als Download verfügbar: **www.aid-medienshop.de**.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.): Kennzeichnung von Lebensmitteln, Die neuen Regelungen. http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-LM-Kennzeichnung.pdf?__blob=publicationFile, abgerufen am 3.12.2014.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) (Hrsg.): Leitfaden für den Umgang mit Allergenen in Gastronomie und Hotellerie, Berlin 2011.

Körner, U., Schareine A.: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in Diagnostik, Therapie und Beratung. Stuttgart 2010, 1. Auflage.

Reese, I., Schäfer, C., Werfel, T., Worm, M. (Hrsg.): Diätetik in der Allergologie. Diätvorschläge, Positionspapiere und Leitlinien zu Nahrungsmittelallergien und anderen Nahrungsmittelunverträglichkeiten, München – Orlando 2013, 4. überarbeitete und erweiterte Auflage.

S2k-Leitlinie Zöliakie, Stand: 04/2014: **http://www.dgvs.de/fileadmin/user_upload/Leitlinien/Zoeliakie/021-021l_S2k_Zoeliakie_05_2014.pdf**, abgerufen am 26.11.2014.

Schnadt, S., Pfaff, S.: Allergene – Fragen und Antworten. Behr's Verlag 2012, 1. Auflage.

Stellungnahme Nr. 006/2007 des BfR vom 5. Januar 2007: „Knoblauch kann allergische Reaktionen auslösen": **http://www.bfr.bund.de/cm/343/knoblauch_kann_allergische_reaktionen_ausloesen.pdf**, abgerufen am 1.12.2014.

Gesetzestexte und Stellungnahmen:

Lebensmittelinformationsverordnung EU (VO) 1169/2011: **http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32011R1169**, abgerufen am 1.9.2014.

FAQs zur neuen europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV): **http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/lmiv_faq.htm**, abgerufen am 30.01.2015.

Fragen und Antworten zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 31.1.2013, **http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf**, abgerufen am 1.9.2014.

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 (VorläufigeLebensmittel-Informations-Ergänzungsverordnung-VorlLMIEV), **http://www.bundesrat.de/SharedDocs/drucksachen/2014/0501-0600/566-14.pdf?__blob=publicationFile&v=1**, abgerufen am 14.11.2014.

Zur Verabreichung von Medikamenten und Schulungsmöglichkeiten von Betreuern:

http://www.anaphylaxieschulung.de, abgerufen am 3.11.2014.

https://www.allum.de/aktuelles/nachrichten/agate-anaphylaxieschulungen-fuer-betreuungspersonal-von-kindern, abgerufen am 3.11.2014.

https://www.schulberatung.bayern.de/imperia/md/content/schulberatung/pdf/verabrmedik4_2007.pdf, abgerufen am 3.11.2014.

https://www.bllv.de/fileadmin/Dateien/mittelfranken/pdf-Dateien/MILZ/2012/Medikamentenverabreichung.pdf, abgerufen am 3.11.2014.

Weiterführende Informationen

Deutscher Allergie- und Asthmabund, Mönchengladbach (DAAB):
www.daab.de

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft:
www.dzg-online.de

Informationen Schwerpunkt Erdnussallergie, hier auch Tipps zu erdnussfreien Einrichtungen: Nuss/ Anaphylaxie Netzwerk (NAN) e.V.:
http://www.nussallergie.org/;
abgerufen am 3.12.2014.
www.anaphylaxie.net

Ansprechpartner Lebensmittelüberwachung in Mittelfranken

Zur Abklärung individueller Fragen zur Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Behörde. Das ist der Landkreis oder die Stadt, in der sich Ihre Einrichtung befindet.

Landratsamt Ansbach,
Gesundheits- und Veterinärwesen
Crailsheimstraße 64, 91522 Ansbach
Telefon: 0981 468-8200
gesundheitswesen@landratsamt-ansbach.de

Landratsamt Erlangen/Höchstadt,
Veterinäramt und Verbraucherschutz
Schlossberg 10, 91315 Höchstadt a.d. Aisch
Telefon: 09193 20-506
lebensmittelueberwachung@erlangen-hoechstadt.de

Landratsamt Fürth
Verbraucherschutz
Stresemannplatz 11, 90763 Fürth
Telefon: 0911 977319 -05, -07, -08
verbraucherschutz@lra-fue.bayern.de

Landratsamt Neustadt a. d. Aisch- Bad Windsheim
Veterinäramt
Konrad-Adenauer-Str. 1, 91413 Neustadt a.d. Aisch
Telefon: 09161 920

Landratsamt Roth
Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Weinbergweg 1 , 91154 Roth
Telefon: 09171 811650
Veterinaerwesen@Landratsamt-Roth.de

Landratsamt Weißenburg/Gunzenhausen
Bahnhofstraße 2 (Gebäude A),91781 Weißenburg i. Bay.
Telefon: 09141 902-0

Stadt Ansbach
Ordnungs- und Straßenverkehrsamt
Gesundheitlicher Verbraucherschutz
Nürnberger Str. 32, 91522 Ansbach
ordnungsamt@ansbach.de

Stadt Erlangen
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Schuhstraße 30, 91052 Erlangen
Telefon: 09131 861720

Stadt Fürth
Amt für Umwelt, Ordnung und Verbraucherschutz
Ämtergebäude Süd
Schwabacher Str. 170, 90763 Fürth
Telefon: 0911 9741461
oa@fuerth.de

Stadt Nürnberg
Ordnungsamt Abteilung Lebensmittelüberwachung
Innerer Laufer Platz 3, 90403 Nürnberg
Telefon: 0911 2312524

Stadt Schwabach Verbraucherschutz
Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Straße 23, 91126 Schwabach
Telefon: 09122 860-212

Ansprechpartner Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürstenfeldbruck
Kaiser-Ludwig-Straße 8a, 82256 Fürstenfeldbruck
Telefon: 08141 3223-0
E-Mail: **poststelle@aelf-ff.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern West
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg
Telefon: 08092 2699-0
E-Mail: **poststelle@aelf-eb.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Niederbayern
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut
Klötzlmüllerstraße 3, 84034 Landshut
Telefon: 0871 603-0
E-Mail: **poststelle@aelf-la.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberpfalz
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg
Lechstraße 50, 93057 Regensburg
Telefon: 0941 2083-0
E-Mail: **poststelle@aelf-re.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberfranken
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Straße 10 – 12, 95447 Bayreuth
Telefon: 0921 591-0
E-Mail: **poststelle@aelf-by.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
Jahnstraße 7, 90763 Fürth
Telefon: 0911 99715-0
E-Mail: **poststelle@aelf-fu.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg
Von-Luxburg-Straße 4, 97074 Würzburg
Telefon: 0931 7904-6
E-Mail: **poststelle@aelf-wu.bayern.de**

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Schwaben
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg
Bismarckstraße 62, 86391 Stadtbergen
Telefon: 0821 43002-0
E-Mail: **poststelle@aelf-au.bayern.de**