

Altenheim „St. Mauritius-Hospital“ Medebach

Tel.: 0 29 82/ 40 60
Fax: 0 29 82/ 40 61 30

Altenheim St. Mauritius-Hospital, Prozessionsweg 7, 59964 Medebach

e-mail: altenheim-medebach@t-online.de

Internet: www.altenheim-medebach.de

Träger:

Leisten'sches Mauritius-Hospital zu Medebach

An die
Teilnehmer des Mahlzeitendienstes
„Essen auf Rädern“

Postfach 1140, 59959 Medebach
Prozessionsweg 7, 59964 Medebach

IKZ: 510591642

4. April 2016

Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung

hier: Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Teilnehmer am Mahlzeitendienst
„Essen auf Rädern“,



ab dem 13. Dezember 2014 sind gemäß einer neuen Kennzeichnungsvorschrift der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) unverpackte Lebensmittel zu kennzeichnen, wenn sie die in der Verordnung genannten Zutaten enthalten, die bei betroffenen Personen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bisher galt eine Deklarationspflicht für Allergene nur für verpackte Lebensmittel. Diese wird nun auf unverpackte Lebensmittel und damit auch auf Speisen und Getränke erweitert. Sie gilt für das Angebot aller Pflegeeinrichtungen sowie den Bereich Essen auf Rädern genauso, wie für Restaurants, Kantinen, Imbissbuden, Bäckereien oder Metzgereien. Die neue gesetzliche Regelung hat das Ziel, Allergiker besser zu informieren und damit zu schützen. Schon vor einer Kaufentscheidung soll ohne zusätzliche Nachfrage klar sein, ob ein Lebensmittel oder eine Speise für eine betroffene Person geeignet oder ungeeignet ist.

Die wichtigsten Informationen rund um die Allergenkennzeichnung:

- Welche Zutaten werden gekennzeichnet?
- Wo findet man die neuen Kennzeichnungen?
- Wie ist es mit Spuren von Allergenen?
- Gibt es ein laktosefreies oder glutenfreies Essensangebot?
- Was tut das St. Mauritius-Hospital für die neue Allergenkennzeichnung?

Welche Zutaten werden gekennzeichnet?

Die Verordnung nennt folgende 13 tierische und pflanzliche Lebensmittel sowie einen Zusatzstoff (Schwefeldioxid/Sulfit), die als die 14 häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten gelten.

Wir haben für deren Kennzeichnung folgende Buchstaben, die für die jeweilige Zutat oder deren "Erzeugnisse" stehen gewählt:

- A = **Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- B = **Kann Spuren von Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- C = **Kann Spuren von Weichtieren und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten (zum Beispiel: Tintenfisch und Muscheln)**
- D = **Kann Spuren von Eiern und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- E = **Kann Spuren von rohen Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- F = **Kann Spuren von Erdnüssen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- G = **Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- H = **Kann Spuren von Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) enthalten**
- I = **Kann Spuren von Schalenfrüchten, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- J = **Kann Spuren von Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- K = **Kann Spuren von Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- L = **Kann Spuren von Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**
- M = **Kann Spuren von Schwefeldioxid und Sulfit (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l) enthalten**
- N = **Kann Spuren von Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten**

"Erzeugnisse daraus" meint zum Beispiel Grieß oder Weizenkeimöl (bei glutenhaltigem Getreide), Butter, Käse und Joghurt (bei Milch) sowie Erdnussöl und Erdnussbutter (bei Erdnüssen). Dazu gehören aber auch Zutaten wie Sojalecithin (häufig in Backwaren), der Konservierungstoff Lysozym aus Ei (in geriebenem Hartkäse) oder Molkenprotein (in Fertigprodukten).

Unabhängig davon wie klein die Menge im Lebensmittel ist, muss eine allergene Zutat deklariert werden. Nur bei Schwefeldioxid/Sulfit gilt dies nicht. Anzugeben ist diese Zutat mengenabhängig - bezogen auf den Gehalt im Produkt bzw. in der Speise.

Wo findet man die neuen Kennzeichnungen?

Zu finden sind diese Informationen in Form der o. g. Buchstaben für jedes angebotene Essen auf dem zugehörigen Wochenspeiseplan in der Informations- und Schulungsmappe zum Thema Allergenmanagement - vorangestellt das Wort "enthält:"

Als Beispiel ein Gericht vom Speiseplan der Woche vom 16.03. bis 20.03.2015. Am Donnerstag heißt es in dem Speiseplan (Allergene Woche 4) dieses vegetarischen Angebots:

Blumenkohlbratling, Püree, Hollandaise, Kompott

Die Allergene für diese Woche 4 finden Sie in der Informationsmappe, Allergene / Woche 4

Donnerstag, Menü 2, Blumenkohlbratling enthält Allergene: A/D/H/J; also die Allergene oder Spuren daraus von: Gluten, Eier, Milch, Sellerie

Für die Deklaration ist die Rezeptur des Gerichts sowie die aller seiner Zutaten entscheidend. Die deklarationspflichtigen Zutaten werden in der Informationsmappe genannt, um jederzeit eine korrekte, verlässliche Kennzeichnung garantieren zu können. Vor Ort an der

Ausgabestelle oder in der Produktion können die Angaben am leichtesten und schnellsten möglichen kurzfristigen Änderungen der Essenszutaten während der Vor- und Zubereitung angepasst werden, daher sind die Allergene nicht in dem jeweiligen Speiseplan ausgewiesen. Es gibt außerdem in der Küche des St. Mauritius-Hospitals eine Datenbank mit Rezepturen sowie in einer Übersicht die Angaben zu sämtlichen Inhaltsstoffen und Informationen über Allergene, Fleischarten, Gelantine, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Diese können Sie direkt hier einsehen.

Bei ggf. verpackten Lebensmitteln sind mögliche Allergene in den Zutatenangaben auf den Verpackungen oder Etiketten zu finden.

Wie ist es mit Spuren von Allergenen?

Eine Spurenübertragung von Allergenen ist in unserer Produktionsküche aus technischen und organisatorischen Gründen trotz sehr sorgfältiger Arbeitsweise nicht vollständig zu verhindern, da die Speisen nicht separat zubereitet werden können. Besonders frittierte Speisen können Spuren anderer Allergene enthalten. Auch bei den Backwaren können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Spuren von Sesam, Nüssen, Mandeln, Erdnüssen, Milch, Ei und Soja sind möglich.

Gibt es ein laktosefreies oder glutenfreies Essensangebot?

"Glutenfreie" Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 dürfen einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg haben. Glutenfreie Essen können leider nicht angeboten werden, da diese in unserer Küche nicht hergestellt werden können. Essensteilnehmer mit Laktoseunverträglichkeit können sich auch an der Zutatenkennzeichnung orientieren: Wenn Speisen nicht mit „H“ deklariert sind, enthalten diese Speisen keine Milch/Milcherzeugnisse einschließlich Laktose. Die Speisen werden jedoch nicht explizit mit „laktosefrei“ gekennzeichnet.

Was tut das St. Mauritius-Hospital für die neue Allergenkennzeichnung?

Um eine einwandfreie Deklaration bieten zu können, wurde und wird im Rahmen des Allergenmanagements rund um das Speisenangebot viel getan. Beispielsweise werden laufend die Daten aller Rezepturen, aller Zutaten und aller Artiel überprüft und aktualisiert, die enthaltenen Allergene sehr sorgfältig erfasst und im Warenwirtschaftssystem als Kennzeichnungen hinterlegt. Diese Daten werden gepflegt und auf aktuellem Stand gehalten. Für bestimmte Waren gibt es mit den Lieferanten einen Datenaustausch, um tagesaktuell über mögliche Änderungen informiert zu werden. Daneben gibt es Rezepturenverpflichtung bzw. Verpflichtung zur Dokumentation aller kurzfristig notwendiger Veränderungen der Zutaten.

In Vorbereitung auf die Allergenkennzeichnung hat unser Küchenteam an externen Schulungen teilgenommen. In internen Informations- und Abstimmgesprächen wurden Küchenleitung, Wirtschaftserinnen und Köchin auf den Umgang mit Allergenen geschult.

Regelmäßige Schulungen werden auch in Zukunft den Wissensstand aller Mitarbeiter/-innen zum Thema sichern und vertiefen.

Bei weiteren Fragen zum Thema Allergenmanagement können Sie sich gerne mit der Küchenleitung, Herrn Rieke oder den Mitarbeiterinnen unter der Rufnummer 02982/406-140 in Verbindung setzen.

Mit freundlichen Grüßen