

Allergenkennzeichnung auch für Kitas und Schulen verpflichtend

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen Kitas und Schulen Auskunft darüber geben, welche Allergene in ihrem Speisenangebot enthalten sind. Hier finden Sie Antworten auf die wichtigsten Fragen.

- [Welche Allergene fallen unter die Kennzeichnungspflicht?](#)
- [Wie müssen Allergene gekennzeichnet werden?](#)
- [Warum ist eine schriftliche Kennzeichnung sicherer?](#)
- [Welche Herausforderung stellt das Allergenmanagement dar?](#)
- [Können wir Zutaten einsetzen, die ohne kennzeichnungspflichtige Allergene auskommen?](#)
- [Ist eine Generalklausel im Sinne von "Kann Spuren von ... enthalten." ausreichend?](#)
- [Unsere Einrichtung wird von einem Caterer beliefert. Was muss ich beachten?](#)
- [Müssen auch mitgebrachte Speisen für gelegentliche Schul- und Kitafeste gekennzeichnet werden?](#)
- [Wo finde ich Informationen zu den gesetzlichen Regelungen?](#)

Welche Allergene fallen unter die Kennzeichnungspflicht?

In Anhang II der LMIV sind Allergene aufgeführt, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb zu kennzeichnen sind. Für verpackte Lebensmittel müssen diese Allergene bereits seit 2005 in der Zutatenliste genannt werden.

- Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wie müssen Allergene gekennzeichnet werden?

Auf welche Art und Weise Allergene zu kennzeichnen sind, hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in der "Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung" (VorLMIEV) festgelegt, die am 28. November 2014 vom Bundesrat genehmigt wurde. Demnach müssen die 14 Hauptallergene schriftlich sowie gut sichtbar, deutlich und gut lesbar gekennzeichnet werden. Dabei kann die Kennzeichnung auf dem Speisenplan, in einer Kladde, auf einem Schild direkt am angebotenen Lebensmittel oder auch im Internet erfolgen. Wichtig ist, dass der Gast vor Kaufabschluss bzw. vor Abgabe der Speise davon Kenntnis erhält.

Unter bestimmten Bedingungen ist auch eine mündliche Information zulässig:

- Wenn eine schriftliche Dokumentation vorliegt, die auf Nachfrage der Verbraucher oder der zuständigen Kontrollbehörden vorgelegt werden kann und wenn an der Verkaufsstätte auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen wird.

Das heißt, dass eine rein mündliche Auskunft ohne eine schriftliche Dokumentation nicht zulässig ist.

Übrigens: "Vorläufig" heißt die Verordnung nur deshalb, weil die Regelungen zur Allergenkennzeichnung loser Ware Teil eines umfassenderen nationalen Rechtsverordnungsentwurfs (LMIVAV) sind, der voraussichtlich im Frühjahr 2015 vom Bundesrat verabschiedet wird.

Warum ist eine schriftliche Kennzeichnung sicherer?

Für Kinder und Jugendliche mit Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist es sehr wichtig zu wissen, welche Speisen sie sicher essen können. Deshalb ist die Allergenkennzeichnungspflicht für sie eine große Hilfe. Eine mündliche Auskunft birgt ein hohes Risiko für Fehlinformationen. Erst eine schriftliche Kennzeichnung macht es erforderlich, dass sich die Küche mit Zutaten und Arbeitsabläufen intensiv auseinandersetzt. Das bietet Sicherheit nicht nur für die Betroffenen, sondern auch für das Küchenpersonal.

Eine schriftliche Kennzeichnung kann sich z. B. an der sogenannten Fußnotenlösung orientieren, ähnlich einer Kennzeichnung der Zusatzstoffe. In diesem Fall sollten Sie Zahlen für die Zusatzstoffe und Buchstaben für die Allergene oder umgekehrt verwenden. Noch hilfreicher ist, mit den entsprechenden Klarnamen zu kennzeichnen, also z. B. "enthält Weizen". Es könnte direkt auf dem Speisenplan oder auch in einer Kladde gekennzeichnet werden, wenn auf diese deutlich aufmerksam gemacht wird. Das Wichtigste: Kennzeichnen Sie jede Menükomponente, um eine Auswahl zu ermöglichen.

Welche Herausforderung stellt das Allergenmanagement dar?

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

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

Erste Schritte zur Umsetzung in der Schul- und Kitaküche finden Sie in dieser [Checkliste](#) (PDF-Datei, 335KB).

Können wir Zutaten einsetzen, die ohne kennzeichnungspflichtige Allergene auskommen?

Das wird kaum möglich sein, denn es gehören auch übliche Lebensmittel wie Milch, Eier oder Getreideprodukte zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen. Erleichtern Sie sich die Kennzeichnung, indem Sie auf Produktbeschreibungen der Hersteller zurückgreifen. Außerdem sollten Sie ausnahmslos alle Rezepturen genau auf allergene Zutaten hin überprüfen und diese Informationen schriftlich festhalten.

Ist eine Generalklausel im Sinne von "Kann Spuren von ... enthalten." ausreichend?

Nein, eine solche Generalklausel ist sicher nicht ausreichend, denn das entspricht nicht der Sorgfaltspflicht, zu der ein Lebensmittelunternehmen im Sinne des vorbeugenden Gesundheits- und Verbraucherschutzes verpflichtet ist. Wenn die Lebensmittelüberwachung die üblichen Betriebskontrollen durchführt, müssen Sie nachweisen, auf welche Art und Weise Sie eine sichere Allergenkennzeichnung gewährleisten.

Unsere Einrichtung wird von einem Caterer beliefert. Was muss ich beachten?

Wenn Sie von einem Caterer beliefert werden, ist auch dieser ab dem 13.12.2014 verpflichtet, über allergene Zutaten ordnungsgemäß zu informieren. Damit haben Sie es als Schule oder Kita einfach. Das bedeutet aber nicht, dass damit automatisch eine

Verpflichtung zum Angebot eines Allergikeressens (z. B. laktose- oder glutenfreies Menü) einhergeht. Dies müssen Sie mit Ihrem Verpflegungsanbieter gesondert vereinbaren. Unsere Empfehlung lautet: Auch Kindern mit Allergien sollte eine Teilnahme an den Mahlzeiten möglich sein. Mehrkosten, die dem Caterer etwa durch den Einsatz von laktosefreien Produkten oder durch einen höheren Personalaufwand entstehen, sollten im Rahmen einer Mischkalkulation auf alle Mahlzeiten umgelegt werden.

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

Nein. Für den gelegentlichen Verkauf bzw. die gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen macht die EU-Verordnung eine Ausnahme. Bringen z. B. Eltern oder Ehrenamtliche Speisen für ein Kita-Fest mit, müssen die Allergene nicht gekennzeichnet sein. Sobald aber "eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und ein gewisser Organisationsgrad" (siehe Punkt 15 der LMIV) der Speisenversorgung erkennbar ist, ist das EU-Recht anzuwenden. Aber es spricht natürlich nichts gegen eine freiwillige Angabe. Oft ist Betroffenen schon geholfen, wenn die Speisen mit erläuternden Schildern versehen sind, aus denen erkennbar ist, um welche Speise es sich handelt (z. B. Obstquark mit Äpfeln, Birnen und Weintrauben, garniert mit Walnüssen). Solche Hinweisschildchen sind übrigens für alle Gäste hilfreich, denn nicht immer ist bei einer Speise auf den ersten Blick erkennbar, welche Zutaten enthalten sind.

Wo finde ich Informationen zu den gesetzlichen Regelungen?

- [Information des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft](#) zur Umsetzung der EU-Verordnung in nationales Recht (externer Link)
- [Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung \(VorLMIEV\)](#) (externer Link, PDF-Datei)
- [Entwurf einer Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel \(LMIVAV\)](#) (externer Link)
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) [VERORDNUNG \(EU\) Nr. 1169/2011](#) betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (externer Link, PDF-Datei)

Quelle: <http://www.vz-nrw.de/www.kitaverpflegung.nrw.de/allergenkennzeichnung> (Stand 27.1.2015)