

Allergen-Kennzeichnung in Wohnbereichen:

Was ist nun zu tun?

Eine neue Verordnung erlegt Einrichtungen eine Menge neuer Auszeichnungspflichten auf. Lesen Sie hier die wichtigsten Fragen und Antworten zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, die allergische Reaktionen hervorrufen können

Seit dem 12. Dezember 2011 ist die EU-Verordnung VO 1169/2011 in Kraft. Nach einer Übergangszeit von drei Jahren gilt sie nun auch in der Bundesrepublik seit dem 13.12.2014. Sie ist in allen Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat – soweit der Gesetzestext.

Die endgültige nationale Durchführungsverordnung der VO 1169 ist allerdings noch nicht verabschiedet und veröffentlicht, so dass weiterhin Raum für Spekulationen bleibt. Auch wenn sie irgendwann beschlossen sein wird, werden sicherlich noch manche Fragen nicht beantwortet sein. Erst die Praxis wird zeigen, wie in Einrichtungen mit bestimmten Fragestellungen umgegangen wird. Hier finden Sie häufig gestellte Fragen, die auch jetzt schon recht sicher beantwortet werden können.

„Müssen die Allergene für alle Lebensmittel ausgezeichnet werden oder reicht es, das Mittagessen auszuzeichnen?“

Die Verordnung wurde konzipiert, damit der Verbraucher vor dem Kauf eines Lebensmittels darüber informiert wird, ob dieses Lebensmittel allergische Reaktionen auslösen kann. Diese



Informationen „dienen dem umfassenden Schutz der Gesundheit und Interessen der Verbraucher, indem Endverbrauchern eine Grundlage für eine fundierte Wahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung von gesundheitlichen... Gesichtspunkten geboten wird.“ – soweit ein gekürzter Auszug aus der VO (EU) 1169/2011.

Das bedeutet: Es gibt bei den Lebensmitteln also nicht die Unterscheidung, ob sie zum Frühstück, zum Mittag oder zum Abendessen angeboten werden. Selbst die Plätzchen zum Kaffee sind auszuzeichnen, wenn sie allergene Zutaten enthalten, und davon ist auszugehen – wie etwa Gluten, Milch, Ei, Erdnuss, Schalenfrüchte, Sesam oder Lupinen.

Dabei ist auch unerheblich, ob es sich bei dem Konsumenten um einen Bewohner oder eine Mitarbeiterin handelt. Es ist zwar nicht vorstellbar, dass in der Praxis die Kennzeichnung in



dieser strengen Form geprüft wird, nimmt man aber den Text der Verordnung, wäre diese Überprüfung möglich.

„Wie und wo muss in den Wohnbereichen die Auszeichnung der allergenen Lebensmittel erfolgen?“

Der einfachste Weg bei den Mittagessen ist natürlich die Deklaration direkt auf den Speiseplänen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Konsument klar erkennen kann, welches Lebensmittel oder welche Speise welches Allergen enthält. Eine Aussage: „Unsere Speisen können Allergene enthalten“ oder die Aufzählung der Speisen und daneben die Aufzählung von Allergenen ohne eine direkte Zuordnung sind irreführend und deshalb nicht zulässig. Bei der Art der Auszeichnung lässt der Gesetzgeber einen großen Spielraum. Wir gehen davon aus, dass sich die Kleinbuchstaben von

a bis n in der Praxis durchsetzen werden. Diese Angaben müssen direkt an den jeweiligen Speisen erkennbar sein.

Die Legende kann ebenfalls direkt auf dem Speiseplan oder gesondert in unmittelbarer Nähe aufbewahrt und gezeigt werden. Die Legende darf nicht verdeckt sein und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Sollte es der Speiseplan platzmäßig hergeben, macht es Sinn, auch die Zwischenverpflegung und die Lebensmittel, die zum Kaffee gereicht werden, hier aufzunehmen und zu deklarieren. Sie ersparen sich somit eine gesonderte Deklaration.

Beziehen Sie Ihr Mittagessen von einem Caterer außerhalb Ihrer Einrichtung, sollten Sie überprüfen, ob er die Deklarationspflichten einhält und Ihr Speiseplan dementsprechend ausgefüllt ist. Auch beim Frühstück- und Abendangebot gibt es verschiedene Möglichkeiten. Folgende erscheint uns für die Praxis die einfachste:

„Weitere Informationen zum Thema unter www.nestleprofessional.de“

Headline, Headline

Produkt	Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Lupinen	Weichtiere	Schwefeldioxid
Kennzeichnung	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n
Kaiserbrötchen														
Sesambrötchen														
Mohnbrötchen														
Graubrot														
Weißbrot														
Salami														
Lyonerwurst														
Bierschinken														
gek. Schinken														
roher Schinken														
Fleischwurst														
Butter														
Margarine														
etc.														

Der Autor



Ralf Klöber

ist gelernter Koch und Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe, seit über 15 Jahren ist er selbständiger Berater und Trainer: KlöberKASSEL GbR
Wissen für die Hauswirtschaft
www.kloeber-kassel.de

Listen Sie alle Komponenten die Sie zum Frühstück anbieten als Tabelle auf (siehe Beispiel), und kreuzen Sie an, welche Allergene sich in ihnen befinden. Bewahren Sie diese Übersicht in einer Kladde auf, die jederzeit zugänglich in Ihrem Wohnbereich liegt und weisen Sie in einem Aushang auf diese Übersicht hin. Genau so verfahren Sie mit Ihrem Abendessen. Viele Metzger und Bäcker bieten ihren Kunden heute schon hervorragende Übersichten über ihre Produkte und deren Inhalte im Internet an. Hier erhalten Sie auch die Informationen über Allergene. Es gäbe also auch die Möglichkeit, diese Produktinformationen auszudrucken und in einem Ordner als Allergennachweis aufzubewahren. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden, Sie brauchen in jedem Fall die Informationen von Ihren Lebensmittelhändlern.

„Wer ist für die Auszeichnung verantwortlich und zuständig“

Verantwortlich ist immer der Lebensmittelunternehmer. „Lebensmittelunternehmer“ sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunterneh-

men erfüllt werden – so die VO EG 178/2002, Begriffsbestimmungen.

Verantwortlich ist also die Leitung der Einrichtung, die für den Gesetzgeber den Lebensmittelunternehmer darstellt. In der Einrichtung wird dann festgelegt, wer für die Ausarbeitung und alle anderen damit zusammenhängenden Aufgaben zuständig ist.

„Welches Personal muss denn über die Neuerungen geschult werden?“

Die vielleicht wichtigste und zugleich unterschätzteste Frage: Alle Mitarbeiter in den Wohnbereichen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen in Fragen der Lebensmittelinformationsverordnung geschult sein. Wenn diese Aufgaben teilweise auch von Mitarbeitern der Pflegeabteilung übernommen werden, so gehören auch sie zu diesem zu schulenden Personenkreis. Beispiele für Schulungsthemen:

- Welche 14 Allergene müssen deklariert werden?
- In welchen Lebensmitteln sind diese Allergene zu finden?
- Welche Reaktionen können Lebensmittel mit

Allergenen beim Bewohner hervorrufen?

- An welchen Merkmalen kann man eine allergische Reaktion erkennen?
- Wie muss sich das Personal bei einer allergischen Reaktion verhalten?
- Etc.

Natürlich sollten die Schulungen dokumentiert werden.

„Dürfen wir jetzt keinen Geburtstagskuchen, der von Angehörigen gebacken wird, in unserer Einrichtung dulden?“

Natürlich dürfen Sie das, denn wenn Angehörige ihrem Vater und ihrer Mutter einen Kuchen backen, so gehört dies zum privaten Bereich.

Anders verhält es sich, wenn die Angehörigen für ein Sommerfest, das die Einrichtung veranstaltet, Kuchen backt und zur Verfügung stellt. Hier greift wieder die LMIV, da das Sommerfest eine Veranstaltung eines Lebensmittelunternehmens, also der Einrichtung, ist.

Die Angehörigen müssen in diesem Fall der Einrichtung mitteilen, ob in ihren selbst hergestellten Kuchen Lebensmittel verarbeitet wurden, die allergische Reaktionen hervorrufen können. Um es den Angehörigen so einfach wie möglich zu machen, sollten Sie sie mit einem Informationsschreiben und einer Übersicht über die Allergene, die dann einfach nur angekreuzt werden müssen, unterstützen (siehe Beispiel). Wir sollten aber alles daran setzen, dass die Kultur des Miteinanders nicht durch ein europäisches Bürokratiemonster zerstört wird. Es bleibt zu hoffen, dass in diesem Bereich das letzte Wort und die letzte Entscheidung noch nicht getroffen wurden.

„Reicht nicht auch eine einfache mündliche Auskunft, wenn mich jemand nach den Allergenen fragt?“

Als Grundsatz gilt: Eine schriftliche Dokumentation muss in jedem Fall vorliegen. Wenn Sie sich dazu entschließen, nur mündliche Informationen weiterzugeben, so würde das im Klartext bedeuten:

- Sie dürfen nicht auf Fragen warten, sondern Sie müssten alle Bewohner vor Abgabe des Lebensmittels mündlich über eventuelle Allergene informieren.
- Sie müssten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation über die verwendeten Zutaten



vorliegen haben.

- Diese schriftliche Dokumentation muss für die zuständige Behörde und auf für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich sein.

Deshalb gilt: Eine reine mündliche Weitergabe ist nur dann rechtens, wenn die oben aufgeführten Punkte gewährleistet sind.

Es bleibt zu hoffen, dass auch bei dieser gesetzlichen Vorgabe sich der alte Spruch bewahrt: „Es wird nicht so heiß gegessen, wie gekocht wird.“ Es wäre uns allen zu wünschen.

Weiterführende Information

Die Broschüre „Erfolgreich in der Hauswirtschaft“

Allergene und Lebensmittelkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung
Von M. Christine Klöber / Nina Mohnkern
Die Broschüre können Sie beziehen unter c.kloeber@kloeber-kassel.de