

Allergeninformation in Kindergärten & Schulen

Die **Allergeninformationsverordnung**¹ gilt für Lebensmittelunternehmen einschließlich Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, die unverpackte Lebensmittel an EndverbraucherInnen abgeben (z.B. Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, Kindergärten & Schulen).

Die Verordnung regelt seit 2014 die Kennzeichnung von 14 deklarationspflichtigen allergenen Zutaten bei der Weitergabe von Essen und Trinken außer Haus wie etwa in Kindergärten und Schulen.

Potentielle Allergieauslöser, die gekennzeichnet werden müssen (z.B. auf Speisekarten, Menüplänen, bei Jausenangeboten)	Kennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide	1 oder A
Krebstiere	2 oder B
Eier	3 oder C
Fische	4 oder D
Erdnüsse	5 oder E
Sojabohnen	6 oder F
Milch einschließlich Laktose	7 oder G
Schalenfrüchte (Nüsse)	8 oder H
Sellerie	9 oder L
Senf	10 oder M
Sesamsamen	11 oder N
Sulfite/Schwefeldioxid (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	12 oder O
Lupinen	13 oder P
Weichtiere	14 oder R

Diese 14 Allergene sind nur dann zu deklarieren, wenn sie bei der Herstellung bzw. Zubereitung gezielt zugegeben werden, also eine Zutat sind. Dies gilt auch, wenn der potentielle Allergieauslöser als Unterzutat Teil einer zusammengesetzten Zutat ist, z.B. Sellerie in der Gemüsesuppenwürze. Die Information „Kann Spuren von... enthalten“ ist eine freiwillige Angabe und nicht notwendig.

Wann gilt die Allergeninformationsverordnung für Kindergärten & Schulen?

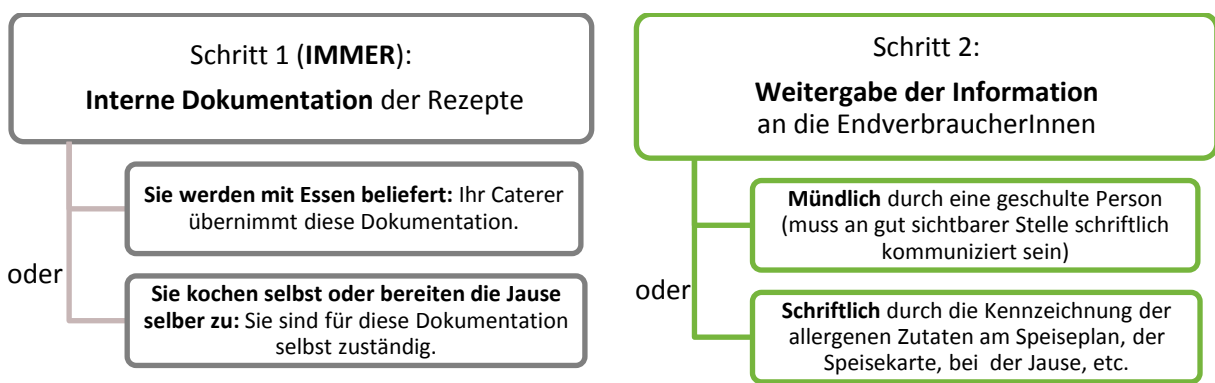
- Wenn das Mittagessen / die Jause von einem externen Caterer geliefert wird. Verteilerküchen in Kindergärten & Schulen müssen als „Letzt-in-Verkehr-Bringer“ auch über allergene Zutaten informieren. Als Basis dient die Allergeninformation am Speiseplan.
- Wenn das Mittagessen / die Jause regelmäßig (d.h. täglich bis wöchentlich) in der Einrichtung zubereitet wird.
- Wenn eine Kochgruppe für andere Kinder und BetreuerInnen mitkocht oder zubereitet.
- Wenn das Mittagessen / die Jause regelmäßig (d.h. täglich bis wöchentlich) von Eltern / dem Elternverein zubereitet wird. Das gilt auch, wenn die Jause jeweils von anderen Eltern kommt oder die Eltern nur die Zutaten für die Jause zur Verfügung stellen. In diesem Fall ist der Erhalter (letzt)verantwortlich, dass die Information über allergene Zutaten erfolgt.
- Wenn Eltern oder der Elternverein ein Cateringunternehmen oder Gasthäuser mit dem Catering für ein Schulfest beauftragen. Zuständig ist dann das Cateringunternehmen.

¹ Die Allergeninformationsverordnung ist Teil der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV, Verordnung (EG) Nr. 1169/2011. BGBl II 175/2014 vom 10. Juli 2014, verpflichtend seit 13.12.2014.

Wann sind Kindergärten & Schulen von der Allergeninformationsverordnung ausgenommen?

- Wenn eine Kindergruppe gemeinsam für die **eigene Gruppe** kocht bzw. zubereitet. Der Grund ist, dass dann alle Bescheid wissen, was in den Gerichten verkocht wurde.
- Wenn Privatpersonen (z.B. Eltern) Speisen von zu Hause mitbringen, wenn dies **unregelmäßig** und seltener als monatlich erfolgt.
- Wenn Privatpersonen, z.B. Eltern Speisen **regelmäßig** (d.h. täglich bis wöchentlich) von zu Hause mitbringen, die Speisen dann gemeinsam mit den Eltern gegessen werden (die Eltern also beim Frühstück/der Jause/dem Mittagessen dabei sind), fällt es unter „privaten häuslichen Gebrauch“. Die Einrichtung stellt nur mehr den Ort zur Verfügung.
- Wenn bei Veranstaltungen wie z.B. Elternsprechtage, Feste oder Sporttage **selbst zubereitete Speisen** weitergegeben werden.

Welchem Ablauf folgt die Kennzeichnung allergener Zutaten?



Schritt 1: Interne Dokumentation der Rezepte, wenn selbst gekocht oder zubereitet wird

Hilfreich ist eine **Rezeptmappe**, in der alle Rezepte gesammelt werden. Auf jedem Rezept müssen die deklarationspflichtigen allergenen Zutaten gekennzeichnet werden. Sie können diese z.B. bei der Zutatenliste direkt dazuschreiben oder Sie schreiben Ihre Rezepte in einen Raster (siehe Abbildung):

Dokumentationsblatt der allergenen Zutaten		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Speise / Produkt	Zutaten	Glutenh. Getreide	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch / Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Süßholzwurzel	Lupinen	Weichtiere
Kartoffelpuffer mit Karotten und Sauerrahmdip Datum: 29.12.2017	3,00 Kilo Kartoffeln 1,00 Kilo Karotten frisch 10,00 Stück Eier 0,50 Liter Sauerrahm Mehl nach Bedarf Salz Kräuter nach Geschmack Öl	x		x				x							
Pasta mit Kürbissugo Datum: 29.12.2017	0,50 Kilo Zwiebel 5,00 Zehen Knoblauch 1,00 Kilo Kürbis 0,50 Kilo Tomaten, passiert BIO Tomatenmark Gemüsefond nach Bedarf Salz, Pfeffer	x		x				x		x				x	

Die Dokumentation allergener Zutaten muss sowohl bei mündlicher als auch schriftlicher Allergeninformation erfolgen. Anmerkungen wie „Wir kochen frisch und können nicht ausschließen, dass im Gemüsedip Milchprodukte enthalten sind“, sind nicht zulässig!

Was ist zu beachten, wenn mit (halb-)fertigen Produkten wie Broten, fertigen Aufstrichen oder gearbeitet wird?

In diesem Fall dient die Zutatenliste als Basis der Allergeninformation. Verlassen Sie sich nicht auf Ihre Erfahrungen mit Lebensmitteln/Zutaten, sondern schauen Sie immer auf der Zutatenliste nach! Ein Brot könnte Soja enthalten oder eine Wurst Laktose. Sie müssen auch die Zutaten zugekaufter Produkte dokumentieren. Styria vitalis empfiehlt: legen Sie die Originalverpackung in Rezeptmappe.

Dies gilt auch für Produkte, die Sie z.B. am Bauernmarkt oder direkt beim Bauern beziehen. Wenn Sie die Information über allergene Zutaten nicht schriftlich bekommen, dann fragen Sie unbedingt nach und notieren Sie sich die Zutaten!

Schritt 2: Weitergabe der Information an die EndverbraucherInnen

Mündlich durch eine geschulte Person:

- Öffentlicher Aushang in der Einrichtung, dass ein/e Mitarbeiter/in Auskunft über die allergenen Zutaten geben kann (z.B. „Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in den Gerichten.“)
- Mindestens eine geschulte Person muss während der gesamten Essenszeit anwesend sein.
- Die Allergen-Schulung muss nur einmal durchgeführt werden (neu seit 2017).

Styria vitalis rät von der mündlichen Informationsweitergabe ab, da im täglichen Betrieb oft nicht garantiert werden kann, dass eine geschulte Person anwesend ist. Außerdem könnte es zu Rezepturänderungen beim Caterer gekommen sein (z.B. Senf oder Schlagobers in der Soße), über die die Einrichtung nicht informiert wurde.

- ODER -

Schriftlich durch die Kennzeichnung der allergenen Zutaten am Speiseplan, der Speisekarte, bei der Jause, etc.:

Möglichkeiten:

- Kärtchen mit der Kennzeichnung bei der Essensausgabe, z.B. direkt beim Suppentopf
- Gut sichtbarer Aushang in der Nähe der Essensausgabe
- In Speise- und Getränkekarten, Preisverzeichnissen
- Am wöchentlichen Menüplan

Wichtig:

- Eine Legende, die die Kurzbezeichnung der allergenen Zutaten erklärt, muss in unmittelbarer Nähe der Information stehen. (z.B. A = Glutenhaltiges Getreide, G = Milch)
- Die Information muss unaufgefordert und gut sichtbar zur Verfügung stehen.
- Bei der Abgabe von Produkten (z.B. Joghurts) aus Überverpackungen, die einzeln verkauft oder abgegeben werden, muss für die EndverbraucherInnen trotzdem ersichtlich sein, ob deklarationspflichtige allergene Zutaten enthalten sind. Styria vitalis empfiehlt die Allergeninformation, z.B. auf Kärtchen oder in der Preisliste

Für Detailfragen zuständig:

Land Steiermark, Abteilung 8 Gesundheit, Pflege und Wissenschaft, Referat Lebensmittelaufsicht
Leitung Christian Kaltenecker, Tel.: +43 (316) 877-3455, E-Mail: christian.kaltenecker@stmk.gv.at

Deklaration leicht gemacht

Beispiele aus der Praxis

„Allergeninformation ist eine wertvolle Unterstützung für Menschen, die an Nahrungsmittelallergien leiden und bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe aus gesundheitlichen Gründen meiden müssen.“
(Bundesministerium für Gesundheit)

Spezialweckerl (A, C)

3-Kornweckerl, Magerschinken, Scheiben von hartgekochtem Ei, Gurken und Tomaten, bunte Paprikastreifen, Salatblatt

Allergeninformation:

- A oder 1 für glutenhaltiges Getreide (im Weckerl)
- C oder 3 für Ei

PLUS: Allergeninformation vom gekauften Schinken und Weckerl lesen und vorhandene Allergene auflisten (z.B. sind Milchanteile oder Gluten im Schinken möglich, z.B. Sesam, Soja, Milch oder Schalenfrüchte im Weckerl möglich).



Thunfisch-Baguette (A, C, M, D, G)

Baguette, Thunfisch in Lake, ½ hartgekochtes Ei, 1 TL Zwiebel gehackt, ¼ Gewürzgurke gehackt, Kapern, Sardellenpaste, 1 TL Topfen, 1 TL Frischkäse, Pfeffer, 1 Handvoll Gemüse gemischt (Tomaten, Paprika, Karotten), 1 EL Maiskörner, 2 Scheiben Käse

Allergeninformation:

- A oder 1 für Baguette
- C oder 3 für Ei
- M oder 10 für Senf (im Gewürzgurkenglas)
- D oder 4 für Thunfisch
- G oder 7 für Milchprodukte (Topfen, Frischkäse...)



Polentapizza mit Schinken (G)

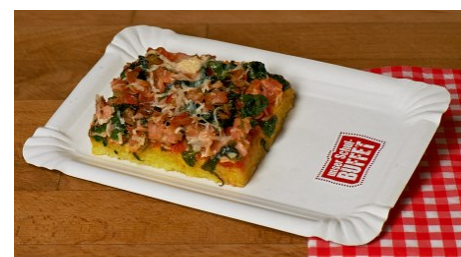
Wasser, Milch, Butter, Polenta, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Schinkenwürfel, Blattspinat, italienische Gewürze (Oregano, Thymian, Rosmarin), Muskat, Pfeffer, Tomatensugo, Käse

Allergeninformation:

- G oder 7 für Milch/Butter/Käse

ACHTUNG: Sollten zum Einkochen vom Polenta Brühwürfel oder Ähnliches verwendet werden, müssen darin vorhandene Allergene (sind am Produkt gelistet) angegeben werden.

PLUS: Allergeninformation vom gekauften Schinken lesen und vorhandene Allergene auflisten (z.B. sind Milchanteile oder Gluten möglich).



Fotos: Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz