

MERKBLATT

zur Allergeninformationsverordnung für Schulen und Kindergärten

nach in Kraft treten der Allergeninformationsverordnung mit 13. Dezember 2014 ist es in verschiedenen Bereichen zu offenen Fragen gekommen, für wen die Verpflichtung der Kennzeichnung tatsächlich gilt. Inzwischen ist es zu verschiedenen Anfragen beim zuständigen Bundesministerium für Gesundheit und den Lebensmittelüberwachungsstellen gekommen. Zur Klarstellung sind die derzeitigen Ergebnisse der Abklärungsgespräche mit dem BMG aufgelistet:

Wer ist von der Allergeninformationsverordnung ausgenommen:

- o Eltern, Angehörige oder Erziehungsberechtigte, die den Kindern direkt eine Jause in die Schule mitgeben
- o Eltern oder Angehörige, die z. B. Kuchen oder Brote zu einem Schulfest oder Elternsprechtag mitbringen oder mitgeben
- o Schülerinnen/Schüler, die z. B. bei einem Elternsprechtag Brote ausgeben, die sie zuvor selbst gemacht, mitgebracht oder gekauft haben
- o Unterricht in Lehrküchen (die zubereiteten Speisen werden ausschließlich von den Schülerinnen/Schülern und der Lehrkraft verzehrt, welche die Speisen hergestellt haben)
- o Lehrerinnen/Lehrer, Schüler/Schülerinnen und Privatpersonen (z. B. Eltern) die eine gesunde Jause an der Schule (z. B. wöchentlich, monatlich) anbieten.

Wer ist von der Allergeninformationsverordnung betroffen:

- Schulbuffetbetreiber/Innen
- Gewerbetreibende (wie Cateringunternehmen, Fleischer, Bäcker) die vom Elternverein, Lehrer- oder Schülerschaft z. B. für ein Schulfest beauftragt werden
- Der Betreiber der Ausspeisungsküche (z. B. Pächter des Kiosk, oder der Schulerhalter – auch wenn die Speisen vom Elternverein kommen, oder die Zutaten von diesem zur Verfügung gestellt werden)
- Personen wie z. B. Schulwart, die im Auftrag des Schulerhalters die Jause an der Schule verkaufen, müssen Auskunft über den Inhalt der Speisen geben können

- Bäuerliche Direktvermarkter/Innen die ihre Produkte in der Schule anbieten
- Unternehmer (z. B. Bäcker, Metzger, Gastronom), die an der Schule eine Jause verkaufen
- Berufsbildende Schulen mit betriebspraktischem Küchenunterricht (Betriebsküchen, Lehrküchen bei Betreuung von Veranstaltungen und praktischen Klausurprüfungen mit Gästen).

Wie wird der Allergeninformationsverordnung entsprochen:

Rechtlich vorgesehen sind 2 Möglichkeiten:

- a) **mündlich:** Im Speisenbereich ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht: „bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird vom geschulten Personal Auskunft über enthaltene, allergene Zutaten gegeben“, oder
- b) **schriftlich:** Die Allergene oder lebensmittelunverträglichen Stoffe (laut Allergeninformationsverordnung) der einzelnen Speisen werden z. B. im Speiseplan (Tagesmenü oder Wochenplan) schriftlich angeführt. Es können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe erklärt werden (z. B. Einzelbuchstaben und die Legende die Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, trägt).

Ausgangsbasis: Zumindest ein Mitarbeiter des Betriebes muss eine nachweisliche Schulung zum Thema Allergene vorweisen können. Schulungen müssen mindestens alle 3 Jahre wiederholt werden. Es wird empfohlen zumindest einen Mitarbeiter (Hauptansprechpartner) extern zu schulen und dieser schult nach Möglichkeit nachweislich die anderen Mitarbeiter.

Die Rezepturen der einzelnen Speisen sind – auch bei mündlicher Auskunft – intern schriftlich festzuhalten und bis zu einem Jahr aufzubewahren.

Die in zugekauften Speisen enthaltenen Allergene müssen nötigenfalls vom Erzeuger der Ware eingeholt werden.

Der Verantwortliche hält die Allergeninformation auf aktuellem Stand und nimmt insbesondere bei Änderungen des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderungen der verwendeten Zutaten die entsprechenden Anpassungen der Allergeninformationen vor.

Empfehlung: Rechtlich genügt ein Aushang am „schwarzen Brett“ der Schule oder im Bereich des Ausgabebereiches, mit Anführung des Wochen- oder Tagesspeiseplanes und Kennzeichnung der Allergene mit Buchstabencodes. Im Nahbereich ist eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes des Speiseplanes nachvollziehbar ist, ausgehängt.

(Siehe dazu auch Empfehlung des BMG zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (offener Ware) GZ BMG-75210/0029-II/B13/2014 vom 7. Oktober 2014).