



Erste Schritte zur Umsetzung eines Allergenmanagements in der Kita- und Schulverpflegung

Ein sorgfältiges Allergenmanagement berücksichtigt neben der richtigen Kennzeichnung auch den Einkauf und Arbeitsabläufe in der Küche wie Lagerung und Zubereitung, der richtige Umgang mit Arbeitsmitteln. Das Wichtigste ist jedoch die gegenseitige und stetige Kommunikation zwischen Küche und Speisenausgabe bzw. dem Gast!

<p>Vorkommen von Allergenen in der Küche ermitteln und schriftlich festhalten!</p>	<p>Allergen-Check mit Hilfe folgender Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welche Allergene kommen in welchen Zutaten aller angebotenen Speisen vor? • Welche Informationen über Allergene lassen sich beim beim Lieferanten beziehen (Produktspezifikationen, Zutatenverzeichnisse von verpackten und unverpackten Lebensmitteln) und wie aktuell sind diese? Rezepturänderungen bei gelieferten Produkten beachten! • Übersichtstabellen aller eingesetzten Lebensmittel mit allen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergenen erstellen (z. B. mit einem Tabellenkalkulationsprogramm).
<p>Rezepturen überprüfen. Falls keine Rezepturen vorliegen, diese erstellen!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle vorhandenen Rezepturen auf enthaltene Allergene überprüfen. • Beim Überprüfen von Rezepturen auf folgende Punkte besonders achten: <ul style="list-style-type: none"> ○ wirklich <u>alle</u> Rezeptzutaten prüfen → auch die Dekoration oder Garnitur oder Gewürze! ○ besonders ist, dass auch „normale“ Lebensmittel wie Ei oder Milch zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen gehören! ○ besonders auf Lebensmittel achten, die als Fertigware eingesetzt werden, z. B. Puddingpulver, verzehrfertige Dressings, Soßenbinder



<p>Rezepturdatenbank anlegen!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falls es noch keine Rezepturen gibt, einen praktikablen Fundus von Rezepturen anlegen und diesen Schritt für Schritt zu einer Rezeptdatenbank erweitern. • Mit EDV-Unterstützung (z. B. Exceltabelle oder Warenwirtschaftssystem) eine vollständige und aktuelle Liste mit allen verwendeten Lebensmitteln und den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen (falls noch nicht vorhanden) erstellen.
<p>Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen bei Lagerung, Herstellung, Reinigung und Ausgabe festlegen!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen (Verunreinigung mit allergenen Zutaten oder Vermischung von Speisen mit unterschiedlichem Allergenpotenzial) vermeiden. • Immer auf eine gute Hygienepraxis achten, z. B. durch <ul style="list-style-type: none"> • sorgfältige Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten und Händen • Wechseln von Brat- und Frittierfett, z. B. wenn panierte und nicht panierte Lebensmittel frittiert werden • Kontaktminimierung von Mehl (enthält leicht übertragbare Allergene) mit Arbeitsgeräten, Geschirr und anderen Lebensmitteln. • Auf eine räumliche oder zeitlich getrennte Zubereitung von allergenhaltigen und allergenfreien Speisen achten. • Konkrete Hinweise und Verfahrensanweisungen im Hinblick auf das Vermeiden von Kreuzkontaminationen in die Rezepturen aufnehmen, z. B. wie soll abgeschmeckt werden. • Speisenkomponenten unbedingt nach standardisierten, schriftlich festgehaltenen Rezepturen zubereiten. • Festlegung, wie mit Speiseresten oder Überproduktionen umgegangen wird. Prinzip „Gleiches zu Gleichem“ einhalten!



<p>Bewusstsein schaffen und Kommunikationswege beschreiben!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter/-innen zur Allergenkennzeichnung und zum Hintergrund von Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten schulen. • Nur verlässliche Informationen an die Mitarbeiter/-innen, Essensteilnehmer, Eltern, pädagogische Fachkräfte weitergeben. • Besonders wichtig ist eine sofortige und umfängliche Information bei Rezeptur- oder Zutatenwechsel oder Einsatz von Überproduktionen!
<p>Kennzeichnung im Speisenplan vornehmen!</p>	<p>Eine genaue rechtliche Regelung zur Art und Weise der Kennzeichnung von Allergenen in Speisenplänen liegt derzeit noch nicht vor, jedoch ein erster Entwurf einer nationalen Durchführungs-Verordnung zur (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV). Deshalb haben die nachfolgend aufgeführten Möglichkeiten bis zum Inkrafttreten einer nationalen Regelung lediglich Empfehlungscharakter.</p> <p>Anhand der Informationen aus den Rezepturen die in den Speisenkomponenten enthaltenen Allergene im Speisenplan deklarieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • z. B. in Anlehnung an die Kennzeichnung von Zusatzstoffen über eine Fußnotenlösung mit Zahlen oder Buchstaben oder Symbolen. • hilfreich ist auch, das Allergen in vollem Wortlaut direkt an der Speisenkomponente zu kennzeichnen, z. B. „enthält Weizen“ • wichtig ist eine Kennzeichnung je Menükomponente • Die Kennzeichnung soll eine eindeutige Zuordnung gewährleisten!