

EU-Verordnung Nr. 1169/2011 Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) ab 13.12.2014

Im Zuge der EU-Verordnung Nr.1169/2011, welche ab 13.12.2014 Gültigkeit erlangt, müssen Allergieauslösende Stoffe, die in Lebensmittel-Gerichten enthalten sind auf dem Speiseplan kenntlich gemacht werden.

Dabei müssen Lebensmittel die **Allergien auslösen** können, ebenso deklariert werden wie die Zusatzstoffe schon bisher.

Es müssen **14 Allergene Stoffe** kenntlich gemacht werden.

Da fast alle Speisen mindestens einen Allergen Stoff enthalten, erschrecken sie bitte nicht wenn auf dem Speiseplan relativ viel gekennzeichnet ist.

Die Allergene werden mit **Buchstaben gekennzeichnet von a bis n.**

Die dazugehörige Legende wird neben den Speiseplänen und im Speisesaal ausgehängt.

Kinder die eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, können so leichter erkennen ob sie eine Menükomponente essen können oder nicht.

Diese sprechen mich bitte darauf an, um wie bisher, möglichst allen die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen.

Trotz aller Sorgfalt kann nicht ganz ausgeschlossen werden, das Allergene in Spuren, in nicht gekennzeichneten Speisen enthalten sein können.

Für Deutschland sind die entsprechenden Gesetze und Durchführungsverordnungen leider noch nicht verabschiedet. Dies wird erst für März 2015 erwartet.

Es wird sich im Frühjahr daher die Art der Kenntlichmachung verändern.

Hier sind die 14 Allergenen Stoffe und der Buchstabe mit dem sie auf dem Speiseplan, hier im Tagesheim Bodnegg, kenntlich gemacht werden.

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel)

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch (einschließlich Laktose)

h) Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/L)

m) Lupinen

n) Weichtiere

Th.Schupp
Küchenleiter