

## Umsetzung der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Das als Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bekannte Dokument regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und Werbung für Lebensmittel neu.

Mit dieser Verordnung werden nationale Vorschriften wie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV) und Elemente der Fertigpackungsverordnung (FPackV) bzw. der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZulV) miteinander verbunden.

Lose Ware, also nicht verpackte Ware, ist bis auf die Allergen Kennzeichnung vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgeschlossen.

Die meisten Vorschriften der LMIV sind ab dem 13. 12. 2014 verbindlich anzuwenden. Vorschriften zur Nährwertdeklaration sind ab dem 13. 12. 2016 anzuwenden.

Es müssen die 14 wichtigsten Allergene deklariert sein, alle weiteren möglichen Allergene, z. B. Erdbeeren oder Äpfel müssen **nicht** deklariert werden, da sie zu keiner Gruppe von Lebensmittel gehören, die bei einem Großteil der europäischen Bevölkerung Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen.

Zusätzliche Hinweise auf eine unbeabsichtigte Verunreinigung, Kontamination mit Allergenen (Spurenkennzeichnung) sind gesetzlich nicht geregelt, sind aber häufig aus Gründen der Produkthaftung aufgelistet.

## Allergene

Als Allergene bezeichnet man Substanzen, die beim Kontakt mit dem Organismus von dessen Immunsystem als fremd erkannt werden. Normalerweise wird gegen solche Substanzen, meist Proteine, also Eiweiße, eine Immunreaktion eingeleitet. Diese Reaktion ruft eine Allergie hervor.

Viele, eigentlich harmlose Bestandteile unserer Umwelt wie z. B. Pollen, Milben oder Sporen können Allergien bewirken.

Bei Allergenen handelt es sich dabei ausschließlich um Substanzen, die vom Immunsystem als "fremd" identifiziert werden können. Das Immunsystem allergischer Menschen reagiert mit der Bildung von Antikörpern auf den Kontakt mit Allergenen.

## Allergie

Eine Allergie bedeutet immer eine immunologisch vermittelte Reaktion. Der Körper reagiert auf normalerweise harmlose Stoffe aus der Umwelt überschießend, indem er vermehrt Antikörper - Typ IgE - gegen die vermeintliche Gefahrenquelle - in diesem Fall ein Lebensmittel - bildet.

Auslöser der Reaktion ist dabei nicht das ganze Lebensmittel, sondern nur ein sehr kleiner Teil, eine Eiweiß (=Protein)-komponente, wie zum Beispiel Bestandteile des Kuhmilch- oder Sojaweißes.

Treten Beschwerden auf, die mit dem Verzehr von Lebensmitteln in Zusammenhang stehen, deren Ursache aber unklar ist, so spricht man von Pseudoallergien.

Auslöser pseudoallergischer Reaktionen sind Zusatzstoffe (Azofarbstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe), natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe (Salicyl- und Benzoesäure und Aromastoffe) und Geschmacksverstärker. Wie der Begriff vermuten lässt, sind die Symptome ähnlich denen der Allergie, aber der immunologische Auslöser fehlt.

Weiterhin von der Allergie abzugrenzen sind Verwertungsstörungen von Milch- und Fruchtzucker (Laktose-Intoleranz und Fruktose-Malabsorption) und die Autoimmunerkrankung (Glutenunverträglichkeit).

## LMIV-Umsetzung in der Schulküche

Wir werden ab jetzt auf den Speiseplänen zusätzlich zu den Zusatzstoffen (kleine Zahlen mit Erklärung) alle Allergene mit entsprechenden Symbolen kennzeichnen. Sie können also jederzeit erkennen, ob Allergene in unseren Komponenten enthalten sind.








Damit Sie und auch die Kinder jederzeit nachvollziehen können, welcher Inhaltsstoff mit welchem Symbol verbunden ist, folgt auf den nächsten Seiten die Erklärung zum jeweiligen Allergen, die für alle immer einsehbar sein sollte. In der ersten Schulwoche im Januar 2015 werden Sie alle diese beiden Listen laminiert erhalten.

Zusätzliche Hinweise auf eine unbeabsichtigte Verunreinigung, Kontamination mit Allergenen (Spurenkennzeichnung) sind gesetzlich nicht geregelt, sind aber häufig aus Gründen der Produkthaftung aufgelistet.

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

## Liste der 14 wichtigsten Allergene

	<p><b>Glutenhaltiges Getreide</b>                  Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.                  z.B. Milchprodukte mit Müsli, Frisch- und Schmelzkäsezubereitungen, Ketchup, Fruchtsaftgetränke, Instantgetränke</p>
	<p><b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Brot- und Backwaren, Kartoffelprodukte, Pasta, Hackfleischprodukte, Panade, Süßspeisen, Süßigkeiten, Kuchen</p>
	<p><b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Fischstäbchen, Fischfilet, Fischsaucen, Fischsalate, Paella, Krabbenbrot</p>
	<p><b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Butter, Käse, Laktose, Brot, Brötchen, Kuchen, Desserts, Aufläufe, Suppen, Saucen, Kartoffelpüree, Bratwurst, Speiseeis, Schokolade, Bonbons, Müsli</p>
	<p><b>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Marinaden für Fleisch und Fisch, Ketchup, Salatsaucen, Wurst, sauer eingelegtes Gemüse, Käsespezialitäten, Würzsaucen, Currymischungen</p>
	<p><b>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Ravioli, Fertigsalate, vegetarische Aufstriche, Müsli, Süßigkeiten, Schokolade, Speiseeis, Panade, Kartoffelprodukte, Wurstprodukte</p>
	<p><b>Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</b>                  z.B. Brot, Kuchen, Schokolade, Bonbons, Marzipan, Pudding, Cremes, Lebkuchen, Salate, Käse- und Wurstwaren</p>

	<p><b>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>  z.B. Sojaprodukte, Fertiggerichte, Brot und Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren, Dressing, Eiscreme, Gebäck, Kuchen, pflanzliche Brotaufstriche, Pudding, vegetarische Produkte</p>
	<p><b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>  z.B. Gemüse, Gemüsebrüheextrakt, Wurst, Remouladen, Gewürz- und Kräutermischungen, Selleriegewürz, Selleriesalz, Suppengewürz, Fertiggerichte</p>
	<p><b>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>  z. B. Krebse, Shrimps, Garnelen, Fischsalate, Feinkostsalate, Paella, Fischsuppe, asiatische Saucen und Suppen, Surimi, Würzsaucen</p>
	<p><b>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>  z.B. Tintenfische, Muscheln, Austern, Schnecken, Fisch- und Feinkostsalate, Paella, Fischsuppe, asiatische Saucen und Suppen, Salz- und Knabbergebäck, Würzmischungen</p>
	<p><b>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>  z.B. Sesampaste, Sesamöl, Studentenfutter, Knabbermischungen, Brot, Brötchen, Salatsaucen, Gerichte aus asiatischer, türkischer oder orientalischer Küche, Bioprodukte als Salzersatz, Süßwaren</p>
	<p><b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  z.B. Backwaren (auch glutenfreie), Nudeln, Pizza, Quark, Joghurt, Kartoffelfertigprodukte, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Würzmischungen, Kaffeeersatz, Salatmischungen (Sprossen)</p>
	<p><b>Schwefeldioxid und Sulfide in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/L</b>  z.B. Trockenfrüchte, Meerrettich in Glas oder Tube, Würzmittel, eingelegte Kirschen, Essig, Marmeladen und Gelees, Fruchtsäfte, Feinkostsalate</p>