

# FAQ: ALLERGEN-KENNZEICHUNG

Als Service für unsere Gäste weisen wir im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben die häufigsten Allergene sowie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe aus. Die wichtigsten Fragen und Antworten zu diesem Thema finden Sie hier.

## WARUM WERDEN ALLERGENE JETZT GEKENNZEICHNET? WAS GALT BISHER?

Bereits bisher mussten die Lebensmittel, die am häufigsten Auslöser von Allergien sind, gekennzeichnet werden – allerdings nur bei verpackter Ware. Nun wird die Deklarationspflicht auf „lose“ Waren und Speisen ausgeweitet. Diese Vorschrift ist für alle Bereiche geltend, in denen Speisen an Dritte abgegeben werden, von Restaurants über Bäckereien bis hin zu Imbiss-Wagen.

Das bedeutet: Auch bei den Gerichten in den Mensen und den Snacks und Getränken in den Cafeterien wird künftig angegeben, welche der häufigsten Allergene enthalten sind. Ziel ist es, Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten bereits vor der Kaufentscheidung und ohne, dass eine zusätzliche Nachfrage nötig ist, zu informieren.

## AN WEN RICHTET SICH DIE KENNZEICHNUNG?

Die neue Allergen Kennzeichnung richtet sich an Personen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Da bei einer Allergie auf bestimmte Nahrungsmittel die einzige Therapie der Verzicht ist, ist es für AllergikerInnen von hoher Bedeutung, bei nicht selbstzubereiteten Speisen zu erfahren, ob „sein“ bzw. „ihr“ Allergen möglicherweise enthalten ist. Die Kennzeichnung soll dabei helfen, sich vor unbewusstem Allergenkontakt zu schützen.

Auch für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wird es durch die Kennzeichnung leichter, die für sie unverträglichen Lebensmittel zu meiden.

## WELCHE ALLERGENE WERDEN WIE GEKENNZEICHNET?

Die häufigsten Allergene werden in den Betrieben des Studentenwerks Oldenburg, sofern sie als Zutat im jeweiligen Lebensmittel eingesetzt werden, mit Buchstaben-Kürzeln gekennzeichnet. Die bereits bisher deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sind hingegen mit Ziffern versehen.

Für die Mensen finden sich die Kürzel direkt auf den Speiseplänen oder, bei kurzfristigen Änderungen, als Hinweis direkt an der Ausgabe. In den Cafeterien und CaféBars sind sie in der unmittelbaren Umgebung der Ware zu finden, in der Regel auf dem Preisschild. Folgende Stoffe werden gekennzeichnet:

### ALLERGENE

Ei	Eier
En	Erdnuss
Fi	Fisch
Kr	Krebstiere
Lu	Lupine
Mi	Milch (einschl. Laktose)
Se	Sesam
Sf	Senf
Sl	Sellerie
So	Soja
Sw	Schwefeldioxid und Sulfite
Wt	Weichtiere

### GLUTENHALTIGES GETREIDE

Di	Dinkel
Ge	Gerste
Ha	Hafer
Hy	Hybridstämme
Ka	Kamut
Ro	Roggen
We	Weizen

### SCHALENFRÜCHTE

Cn	Cashewnüsse
Hn	Haselnüsse
Ma	Mandeln
Mn	Macadamia-/ Queenslandnüsse
Pa	Paranüsse
Pi	Pistazien
Pn	Pecannüsse
Wa	Walnüsse

## WERDEN AUCH MÖGLICHE SPUREN VON ALLERGENEN GEKENNZEICHNET?

Nach der geltenden gesetzlichen Vorschrift (Lebensmittelinformationsverordnung) sind die deklarationspflichtigen Allergene nur zu nennen, wenn sie einer Speise laut Rezeptur direkt als Zutat zugesetzt werden. Spuren von Allergenen werden deshalb nicht gekennzeichnet.

Eine Kreuzkontamination, also die unbeabsichtigte Spurenübertragung von Allergenen, ist in unseren Betrieben aus technischen und organisatorischen Gründen trotz sehr sorgfältiger Arbeitsweise nicht vollständig zu verhindern, da die Speisen nicht separat zubereitet werden können.

## WELCHE ZUSATZSTOFFE WERDEN WIE GEKENNZEICHNET?

Ebenso wie die Allergene werden auch die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe auf den Speiseplänen bzw. direkt an der Ware ausgewiesen. Die Kennzeichnung erfolgt über eine Ziffer:

1	mit Farbstoff	8	mit Süßungsmitteln
2	mit Konservierungsstoff	9	enthält eine Phenylalaninquelle
3	mit Antioxidationsmittel	10	mit Phosphat
4	mit Geschmacksverstärker	11	koffeinhaltig
5	geschwefelt	12	kakaohaltige Fettglasur
6	geschwärzt	A	mit Alkohol
7	gewachst		

## GIBT ES WEITERE KENNZEICHNUNGEN AUF DEN SPEISEPLÄNEN?

Neben den gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen informieren wir unsere Gäste auch darüber, ob ein Gericht vegetarisch oder vegan ist und, bei Fleischgerichten, ob es sich um Fleisch aus konventioneller oder artgerechter Tierhaltung handelt:

G	mit Geflügelfleisch aus artgerechter Tierhaltung	RG	mit Rindergelatine
GK	mit Geflügelfleisch	S	mit Schweinefleisch aus artgerechter Tierhaltung
L	mit Lammfleisch aus artgerechter Tierhaltung	SG	mit Schweinegelatine
R	mit Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung	V	vegetarisch
		V+	vegan
		WK	mit Wildfleisch

## WIE STELLT DAS STUDENTENWERK OLDENBURG DIE KENNZEICHNUNG SICHER?

Alle Produkte, die über den Einkauf und die Warenannahme in die Mensa gelangen, müssen vom Hersteller einwandfrei in Bezug auf die darin enthaltenen Haupt-Allergene deklariert sein. Diese Deklaration wird in interne Dokumentationssysteme übernommen und bildet so die Grundlage für die Deklaration der Speiserezepturen.

Des Weiteren ist das gesamte Küchenpersonal dahingehend geschult, dass durch die Einhaltung von Hygienevorschriften und eine gezielte Organisation im Küchenbetrieb das Risiko von unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen minimiert wird. Aufgrund der Arbeitsabläufe in einer Großküche ist die Übertragung von Allergen-Spuren jedoch nicht auszuschließen.

## AN WEN KANN ICH MICH BEI FRAGEN WENDEN?

Bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich der Kennzeichnung können Sie sich vor Ort jederzeit an die MitarbeiterInnen an den Ausgaben wenden. Für allgemeine Fragen oder Anregungen steht Ihnen in der Abteilung Hochschulgastronomie Doris Senf als Ansprechpartnerin zur Verfügung: (0441) 798-2704 oder mensa@sw-ol.de.