Was steht auf dem Etikett? Wie verhalte ich mich als Verantwortliche?

Viele Fragen, die sich am 22.02.2014 in der VHS-Grafschaft Bentheim siebzehn hauswirtschaftliche Fachkräfte im Seminar "Kenntlichmachung von Speisen- Lebensmittel im Fokus "gestellt haben.

Besonders die Umsetzung der neuen Anforderungen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) stand dabei im Mittelpunkt. "Wichtig ist, dass die Einrichtungen sich entsprechend vorbereiten" erklärt die Referentin Sabine R. Mück. " Die Informationen zu Allergen

müssen klar erkennbar sein. Es ist nicht die Aufgabe des Gastes oder der Essensteilnehmer die Inhaltsstoffe zu erfragen." Die Allergenkennzeichnung muss auch auf Speiseplänen in Gemeinschaftseinrichtungen umgesetzt werden. Eine entsprechende Schulung und Information aller Mitarbeiter ist daher von besonderer Wichtigkeit. Zukünftig müssen z.B. Rezepturen von Rezepten unbedingt eingehalten werden. Auch einzelne



Geschmackszutaten dürfen nicht mehr unkontrolliert zugegeben werden. Schon der eine Löffel Nüsse im Biskuitboden kann zum Problem werden, wenn der Allergiker nichts davon weiß.



Anhand von Beispielen wurden Möglichkeiten der Kennzeichnung vorgestellt und Gestaltungsmöglichkeiten gezeigt. Entscheidend ist es, die enthaltenen Komponenten direkt zu nennen. Je mehr Informationen die Essensteilnehmer erhalten, desto einfacher können Allergiker Speisen für sich auswählen.

In Gruppenarbeit wurden dann auch die Kennzeichnung auf verpackten Waren oder Unterschiede zwischen frischer Zubereitung und Convenienceprodukten geprüft. Bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen gibt es immer noch Mängel. So ergibt sich durch die neuen Anforderungen insgesamt eine gute Gelegenheit die Umsetzung aller Anforderungen zur Kenntlichmachung im eigenen Betrieb zu prüfen.



Ein informativer Tag, der wieder deutlich gemacht wie wichtig eine regelmäßige Fortbildung für hauswirtschaftliche Fachkräfte oder hygieneverantwortliche Mitarbeiter ist.

Der nächste Termin ist der 21. Und 22.11.2014. Das Thema befasst sich diesmal mit dem HACCP-Konzept. Insbesondere mit der Risikoanalyse und Gefahrenbeurteilung.

Das konkrete Konzept wird in demnächst auf der Homepage oder im Verteiler vorgestellt.