

FAQ zur Allergeninformationsverordnung (Stand Juli 2015)

Frage: In der Kinderbetreuungseinrichtung wird einmal wöchentlich, gemeinsam mit den Kindern frisch gekocht. Die Leiterin kauft die Produkte dafür ein, bringt sie in den Kindergarten, bereitet GEMEINSAM MIT DEN KINDERN (pädagogisches Kochen) die Speisen zu und danach werden diese gemeinsam gegessen. Ist sie rechtlich dazu verpflichtet, die enthaltenen Allergene laut Allergeninformationsverordnung zu kennzeichnen?

Antwort: Ja, die Information hat vorab zeitgerecht zu erfolgen.

Frage: Bei Kindergeburtstagen ist es der Fall, dass Eltern eine Geburtstagstorte oder andere Speisen für alle Kinder mitbringen. Müssen diese gekennzeichnet werden?

Antwort: Die von Eltern mitgebrachten Geburtstagstorten oder anderen Speisen unterliegen nicht der Allergeninformationsverordnung.

Frage: Brauchen pädagogische Fachkräfte oder Küchenangestellte bei angeliefertem Essen eine Personalschulung?

Antwort: Nein! Im Falle von angelieferten bzw. gesponserten Speisen, sind die Hersteller verpflichtet, die Allergeninformation zur Verfügung zu stellen. Diese muss jedoch folglich von den Pädagoginnen im Vorfeld unaufgefordert gut sichtbar angebracht werden.

Frage: Wie ist bei gesponserten Speisen, zum Beispiel Briochekrampussen zur Nikolausjause vom Bäcker oder Wurst- und Käseplatten von Supermarkt XY, vorzugehen?

Antwort: Im Falle gesponserter Speisen sind die Hersteller verpflichtet, die Allergeninformation über die Kinderbetreuungseinrichtung zur Verfügung zu stellen und wie bei angeliefertem Essen muss sie von den Pädagoginnen im Vorfeld unaufgefordert gut sichtbar angebracht werden.

Frage: An wen richtet sich die Allergeninformationspflicht bei Kinderbetreuungseinrichtungen primär?

Antwort: Die Allergeninformation richtet sich nicht an die Kinder, sondern an deren Eltern.

Frage: Wie lange vorher muss die Allergeninformation z.B. bei Menüplan betreffend Mittagessen hängen?

Antwort: Vor Ausgabe der Speisen muss klar sein, welche Allergene in welchen Speisen enthalten sind. Die Information muss tagesaktuell sein, sodass die Eltern die Möglichkeit haben, die Information zeitgerecht zu erhalten und kann z.B. auch per Mail mit dem Wochenplan übermittelt werden.

Frage: Müssen Eltern die Speisepläne zugänglich gemacht werden, obwohl die Eltern keinen Bedarf haben und dies ablehnen.

Antwort: Ja, die Information muss unaufgefordert, gut sichtbar und schriftlich, auch für Buskinder zeitgerecht im Voraus, erfolgen

Frage: Ein Speiseplan wird auf der Homepage des Restaurationsbetriebes, der die Mittagsversorgung übernommen hat, samt Allergeninformation publiziert. Eine konkrete Information an die Eltern erfolgt nicht. Reicht diese Vorgehensweise aus?

Antwort: Nein, ein Speiseplan im Internet ist nicht ausreichend.

Frage: Ein Speiseplan wird am schwarzen Brett der Einrichtung samt Allergeninformation ausgehängt. Eine konkrete Information an die Eltern erfolgt nicht. Reicht diese Vorgehensweise aus?

Antwort: Sofern keine Buskinder die Kinderbetreuungseinrichtung besuchen, ist der zeitnahe Aushang der Allergeninformation ausreichend. Die Eltern von Buskindern wären eigens zu informieren. Ein Gesamtspeisenplan samt Allergeninformation, also von allen

Speisen, die in der Kinderbetreuungseinrichtung angeboten werden, ist nicht ausreichend, da die Information an die Eltern nicht zeitnah bzw. tagesaktuell erfolgt.

Frage: Wie lange muss ich Rezepte mit der Allergendokumentation aufbewahren?

Antwort: Die schriftliche Information muss aktuell sein. Sollten sich die Speisen wiederholen, empfiehlt es sich die Dokumentation zu archivieren. Rezepte für pädagogisches Kochen sind in der Planung für die pädagogische Arbeit jedenfalls aufzuheben.

Frage: Wie lange sind Speisepläne aufzuheben?

Antwort: Laut BM für Gesundheit müssen sie aktuell sein d.h. eine historische Sammlung ist nicht vorgesehen.

Frage: Eltern bringen eine fertige Jause oder Jausenbestandteile oder Lebensmittel (z.B. Frankfurter) im Auftrag der KBE mit, die noch in der KBE „zubereitet“ werden. Hat in diesem Fall eine Allergeninformation zu erfolgen?

Antwort: Wenn Eltern einen Jausenkorb für die gesamte Kindergruppe mitnehmen, das Buffet in der Folge von den pädagogischen Fachkräften oder Helferinnen hergerichtet wird, gibt auch hier die Kinderbetreuungseinrichtung Lebensmittel ab und unterliegt dem Unternehmensbegriff. Die Allergeninformation hat somit zu erfolgen!

Frage: **Müssen** Tagesmütter, die zu Hause kochen, die Allergeninformationsverordnung umsetzen?

Antwort: Nein, Tagesmütter werden als familiärer Verband angesehen und unterliegen nicht dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG!

Frage: Wo muss die Allergeninformation stehen?

Antwort: Die Kurzbezeichnung (= Name des Allergieauslösers z.B. Soja) oder der Buchstaben-code gemäß Codex-Empfehlung stehen neben der entsprechenden Menükomponente (= Gang). Der Buchstaben-code ist nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig (siehe BMG „Empfehlungen zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht verpackten Lebensmitteln („offene Waren“)).

Frage: Wie soll künftig mit der „Gesunden Jause“ umgegangen werden? Eine genaue Deklaration der Inhaltsstoffe, wäre aus unserer Sicht ein zu großer Aufwand für die pädagogischen Fachkräfte.

Antwort: In der Realität ist die Kennzeichnung der „Gesunden Jause“ relativ einfach durchführbar, da es im Regelfall wiederkehrende Standardbestandteile gibt und die entsprechenden Allergene offensichtlich sind. (allgemeine Information zu den Allergenen gemäß Anregung einmal jährlich bzw. für Neuaufnahmen und bei Abweichungen)

Frage: Ist eine schriftliche Bestätigung der Kenntnisnahme der Allergeninformation zum Speiseplan durch die Eltern notwendig?

Antwort: Nach der Allergeninformationsverordnung nicht.

Frage: Inwieweit besteht nach der Allergeninformationsverordnung eine Kennzeichnungspflicht, wenn kein Kind durch Allergien betroffen ist?

Antwort: Allergien müssen nicht allgemein bekannt sein, weshalb stets eine aktuelle Information vorhanden zu sein hat.

Eine Kennzeichnung ist andererseits nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Milchshake, Salleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen am Tisch.