



Was tut das Studierendenwerk Ulm?

Um der EU-Kennzeichnungsverordnung gerecht zu werden und den Betrieb ganzheitlich auf die Einhaltung des Allergenmanagements und der einwandfreien Deklaration der herausgegebenen Speisen vorzubereiten, haben die Studierendenwerke mit der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) mit Sitz in Berlin zusammengearbeitet.

Alle Mitarbeiter des Studierendenwerkes Ulm sind ausführlich geschult worden. Des Weiteren bekommen sie Informationsmaterialien an die Hand, mit welchen das Wissen, außerhalb der regelmäßigen Schulungen, aufgefrischt werden kann. Auch sind alle Mitarbeiter dahingehend instruiert, dass das Einhalten jeglicher Hygienevorschriften und einer gezielten Organisation im Küchenbetrieb, das Auftreten von Kreuzkontamination verhindert. Täglich werden die Mitarbeiter über Allergene in den auszugebenen Speisen informiert und wissen, wer der anwesende Ansprechpartner bei Fragen und Unklarheiten ist. Alle Produkte, die über den Einkauf und die Warenannahme in die Mensa gelangen müssen schon vom Hersteller einwandfrei deklariert sein. Diese Deklaration wird in interne Dokumentationssysteme übernommen und ermöglicht somit eine korrekte Deklaration der Speiserezepturen. Diese Rezepturen werden bei der Speiseproduktion strengstens eingehalten. Des Weiteren ist das gesamte Küchenpersonal über die Einhaltung von Personalhygiene und regulären Hygienestandards, die vor, zwischen und nach jedem Arbeitsschritt eingehalten werden müssen, geschult.

Bereits die Mitarbeiter, die den Produkteinkauf abwickeln, sorgen dafür, dass von außen in den Betrieb gelangte Produkte hinsichtlich der 15 Allergene deklariert sind und dass sie bei Änderungen der Rezepturen unverzüglich informiert werden. Diese Produktdeklaration ist die Grundlage der Deklaration aller vorhandenen Speiserezepturen. Sowohl Mitarbeiter der Lagerwirtschaft, als auch das Küchenpersonal sind instruiert, durch das Abdecken, getrennt lagern, vor- und zubereiten von Lebensmitteln, Einhalten von Rezepturen und Hygienevorschriften, Kreuzkontaminationen zu verhindern. Um Fehlerquellen aufzudecken und das Einhalten der Vorgaben sicherzustellen, wurde im Betrieb eine Person benannt, die alle Prozesse überwacht.

HILFE UND FRAGEN?

simone.feiger@studierendenwerk-ulm.de
Telefon 0731 50-15347

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite www.studierendenwerk-ulm.de



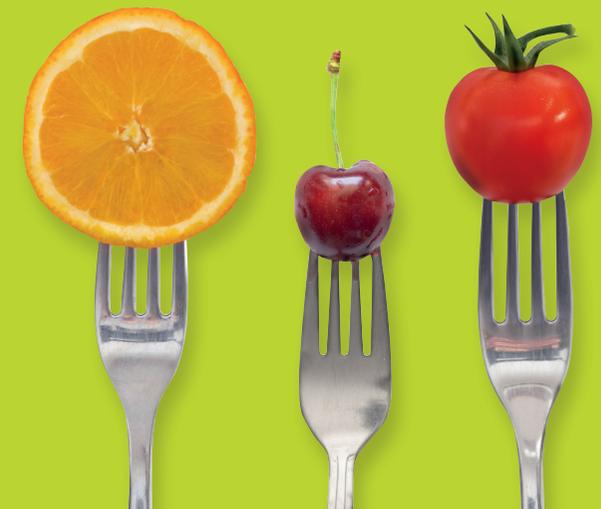
**Studierendenwerk
Ulm** fair.supportive.competent

Anstalt des öffentlichen Rechts
James-Franck-Ring 8 · 89081 Ulm
Tel. 0731 50-23811
Facebook: Studierendenwerk Ulm
www.studierendenwerk-ulm.de



**Studierendenwerk
Ulm** fair.supportive.competent

**ALLERGEN
KENNZEICHNUNG
UND INHALTSSTOFFE**



Es tut sich was 1-5% der deutschen Bevölkerung haben allergische Reaktionen auf normalerweise harmlose Bestandteile von Nahrungsmitteln. Deutliche mehr Menschen zeigen Symptome für eine Nahrungsmittelunverträglichkeit.

Ab dem 13. Dezember 2014 wird für viele die Kaufentscheidung an der Theke leichter sein. Zu diesem Datum tritt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft. Diese schreibt eine Kennzeichnungspflicht von Allergenen für unverpackte Ware vor. Sie gilt für das Angebot der Studierendenwerks Ulm mit seinen Mensen und Cafeterien genauso wie für Restaurants, Bäckereien oder Metzgereien. Bisher musste lediglich verpackte Ware ausgezeichnet werden. Um die Lebensqualität von Nahrungsmittelallergikern zu erhöhen, wurde die Deklarationspflicht auch auf „lose“ Waren und Speisen ausgeweitet. Ziel der neuen Allergen Kennzeichnungsverordnung ist es, den Allergiker schon vor seiner Kaufentscheidung und ohne zusätzliche Nachfrage darüber zu informieren, welche der 15 deklarationspflichtigen Allergene in der Speise enthalten sind.

Was ist eine Allergie? Bei einer Allergie entwickelt das Immunsystem Antikörper gegen eigentlich völlig harmlose Substanzen, die in der Nahrung enthalten sind oder mit ihr aufgenommen werden. Isst man diese Nahrungsmittel dann wiederholt, kann es zu einer Abwehrreaktion des Immunsystems mit möglichen schwerwiegenden Sofortreaktionen, wie Atemnot, Nesselsucht, Juckreiz und Schwellung der Haut oder Schleimhäute, Magen-Darm-Beschwerden und/ oder Kreislaufbeschwerden bis hin zur Bewusstlosigkeit kommen.

Welche Allergene werden ausgezeichnet?

Die 15 häufigsten Allergene werden, sofern sie als Zutat im jeweiligen Lebensmittel eingesetzt werden, auf dem Speisenplan oder in einem Aushang genannt. So kann sich ein Mensch mit einer Unverträglichkeit oder einer Allergie vor unbewusstem Allergenkontakt schützen.

Inhaltsstoffe Food Additives



1
Farbstoff
colouring



7
gewachst
waxed



2
Konservierungsstoff
preservatives



8
Phosphat
phosphate



3
Antioxidationsmittel
anti-oxidiser



9
Süßungsmittel
sweetener



4
Geschmacksverstärker
flavouring



10
Phenylalanin
phenylalanine



5
geschwefelt
treated with sulphur



11
Alkohol
alcohol



6
geschwärzt
blackened



18
Gelatine
gelatin
18 S = Schwein / pork
18 R = Rind / beef

Allergene Allergenes



13
Krebstiere
shellfishes



27
Senf
mustard



14
Eier
eggs



28
Sesamsamen
sesame seeds



22
Erdnüsse
peanuts



29 Konz. > 10mg
Sulfite
sulfites



23
Soja
soy



30 Konz. > 10mg
Schwefeldioxid
sulfur dioxide



24
Milch/Milchprodukte
milk or milk products



31
Lupine
lupine



25
Schalenfrüchte/
alle Nussarten
nuts or pulse



32
Weichtiere
molluscs

H = Haselnuss/
hazelnut
W = Walnuss/walnut
P = Pistazie/pistachio
Mn = Mandel/almond
C = Cashew/cashew
Ma = Macadamia/
macadamia
Pk = Pekanuss/pecan



34
Gluten
gluten

W = Weizen/wheat
G = Gerste/barley
H = Hafer/oats
R = Roggen/rye
D = Dinkel/spelt



26
Sellerie
celery



35
Fisch
fish

Und hier finden Sie alles! Wir tun noch mehr: In den meisten Cafeterien und Mensen liegen Produktordner aus, in denen Sie das komplette Produktangebot von offen verkauften Nahrungsmitteln mit den Inhaltsstoffen und Allergenen finden. Sprechen Sie uns an!