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?

ines.lehmann@studierendenwerk-ulm.de
Telefon 0731 50-23842

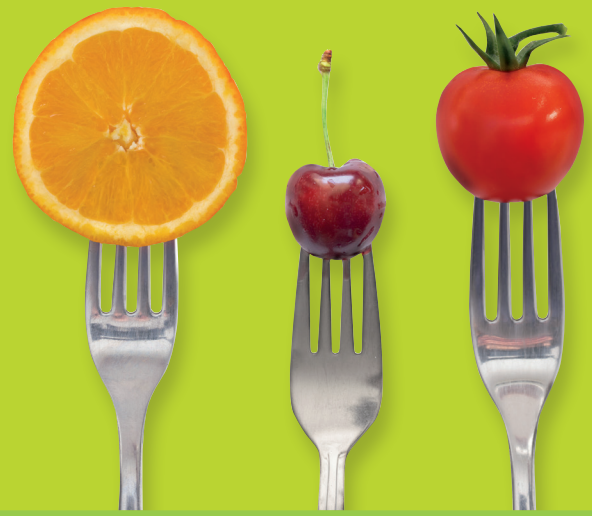
Weitere Informationen fnden Sie auf unserer Internetseite www.studierendenwerk-ulm.de

Studierendenwerk Ulm fair_supportive_competent

Anstalt des öffentlichen Rechts
James-Franck-Ring 8 · 89081 Ulm
Tel. 0731 50-23810
Facebook: Studierendenwerk Ulm
www.studierendenwerk-ulm.de

Studierendenwerk Ulm fair_supportive_competent

ALLERGEN
KENNZEICHNUNG UND ZUSATZSTOFFE



Es tut sich was_4,7% der deutschen erwachsenen Bevölkerung haben allergische Reaktionen auf normalerweise harmlose Bestandteile von Nahrungsmitteln. Deutlich mehr Menschen zeigen Symptome einer 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 mitseinen 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 Allergenkennzeichnungsverordnung 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.

Zusatzstoffe *Food Additives*

1 Farbstoff *colouring*

2 Konservierungsstoff *preservatives*

3 Antioxidationsmittel *anti-oxidiser*

4 Geschmacksverstärker *flavour enhancers*

5 geschwefelt *treated with sulphur*

6 geschwärzt *blackened*

7 gewachst *waxed*

8 Phosphat *phosphate*

9 Süßungsmittel *sweetener*

10 Phenylalanin *phenylalanine*

11 Alkohol *alcohol*

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

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 Zusatzstoffen und Allergenen finden. Sprechen Sie uns an!

Allergene *Allergenes*

13 Krebstiere *shellfishes*

14 Eier *eggs*

22 Erdnüsse *peanuts*

23 Soja *soy*

24 Milch/Milchprodukte *milk or milk products*

25 Schalenfrüchte/ alle Nussarten *nuts or pulse*
H = Haselnuss/ *hazelnut*
W = Walnuss/*walnut*
P = Pistazie/*pistachio*
Mn = Mandel/*almond*
C = Cashew/*cashew*
Ma = Macadamia/ *macadamia*
Pk = Pekanuss/*pecan*

26 Sellerie *celery*

27 Senf *mustard*

28 Sesamsamen *sesame seeds*

29 Konz. > 10mg Schwefeldioxid *sulfur dioxid*

30 Konz. > 10mg Sulfite *sulfites*

31 Lupine *lupine*

32 Weichtiere *mollusces*

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

35 Fisch *fish*