



## Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung

Durch die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen sowie weiterer Essenteilnehmer/Innen unterliegt die Mensa wie jeder andere Verpflegungsbetrieb vielfältigen gesetzlichen Bestimmungen, welche die Sicherheit und Qualität der angebotenen Speisen gewährleisten.

Eine dieser Verordnungen, die am 13. Dezember 2014 in Kraft tritt, ist die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Es handelt sich dabei um die EU-Verordnung Nr. 1169/2011.

Die LMIV regelt Form und Inhalt der Kennzeichnung von Speisen, die in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben werden. Dabei werden künftig zusätzlich zu den bisher schon kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen (wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw.) die 14 Hauptallergene von Speisen auch in der Gemeinschaftsverpflegung gekennzeichnet, die bei Betroffenen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen könnten.

In diesem Zusammenhang ist es wichtig zu wissen, dass es sich dabei im Wesentlichen um Grundnahrungsmittel handelt (z. B. Eier, Milch, Weizen, Nüsse usw.). Diese sind für die Mehrheit der Essensteilnehmer/Innen vollkommen unproblematisch. Sinn der Verordnung ist denjenigen, die mit Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, eine gezielte Auswahl der für sie unbedenklichen Speisen zuverlässig zu ermöglichen.

Zur Umsetzung der LMIV werden auf den ausgehängten Speiseplänen der Mensa und/oder auf der Homepage nun weitere Erläuterungen und Kennzeichnungen aufgeführt. An der gewohnten Qualität der angebotenen Speisen ändert sich dadurch nichts.

Folgende Allergene Stoffe sind Kennzeichnungspflichtig und werden gegebenenfalls aufgeführt:

- a.) Gluteinhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch (einschließlich Laktose-Milchzucker/Milcheis)
- h.) Schalenfrüchte
- i.) Sellerie
- j.) Senf
- k.) Sesam
- l.) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- m.) Lupinen
- n.) Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gerne beantwortet die Küchenleitung der Mensa Ihre Fragen dazu. Informationen sind auch z. B. über das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter [www.bmel.de](http://www.bmel.de) abrufbar.