

Schriftliche Frage Nr. 74 vom 23. Dezember 2015 von Herrn Balter an Herrn Minister Antoniadis zur Steigerung der Allergien¹

Frage

Immer mehr Menschen leiden an Allergien. In den letzten 30-40 Jahren sind Allergien immer häufiger geworden. Ungefähr 30% der Belgier sind betroffen. Wobei es vor 20 Jahren nur 20% waren.

Mögliche Ursachen gibt es viele: ein zu hoher Hygienestandard, Luftverschmutzung, genetische Veränderungen könnten für die Zunahme von Allergien verantwortlich sein. Auch stehen Impfungen im Verdacht Allergien auszulösen.

Besonders häufig sind u.a. Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Seit dem 13.12.2014 findet die neue Lebensmittel-Informations-Verordnung (EU 1169/2011) Anwendung. Diese besagt, dass u.a. in Restaurants, Bäckerei, Metzgerei und Kantinen die 14 häufigsten Auslöser für Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien gekennzeichnet werden müssen und ein Informationsblatt unaufgefordert dem Verbraucher zur Verfügung gestellt werden muss.

Meine Fragen an Sie:

- Wie wird diese EU-Verordnung in den Schulkantinen, den Altenheimen und Krankenhäusern der DG umgesetzt?

Antwort

2014 ist die EU-Lebensmittel-Informations-Verordnung in Kraft getreten. Die neue EU-Verordnung schreibt vor, dass die Verbraucher darüber informiert werden müssen, wenn bei der Herstellung der Speisen Zutaten verwendet wurden, die in eine der 14 Hauptkategorien² der häufigsten Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien fallen.

Die Kontrolle der Lebensmittel obliegt dem Föderalstaat. Sie geschieht in Zusammenarbeit mit der AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) für das Personal von Großküchen (Schulen, Krankenhäuser, Altenheime).

Die AFSCA hat die betroffenen Anbieter und Einrichtungen über die Anwendung der EU-Regelung EU 1169/2011 durch ein Rundschreiben informiert.

In der EU-Verordnung 1169/2011 wird zwischen den Bedingungen für verpackten und unverpackten Lebensmittel unterschieden. Im Falle von unverpackten Lebensmitteln, müssen nur die Angaben über Allergene aufgeführt werden (Artikel 44 der EU-Verordnung). Die Modalitäten dieser Maßnahme sind im Königlichen Erlass vom 17. Juli 2014 festgelegt worden. Dies betrifft unter anderem die Schulkantinen, die Altenheime und die Krankenhäuser der DG.

¹ Die nachfolgend veröffentlichten Texte entsprechen den hinterlegten Originalfassungen.

² glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine (auch Wolfsbohne) und Weichtiere wie Schnecken, Muscheln oder Tintenfische.

Die Informationen zu den Inhaltsstoffen, die Allergien auslösen können, können mündlich oder schriftlich bereitgestellt werden. Im ersten Fall muss zu jeder Zeit ein Mitarbeiter zur Verfügung stehen, der die entsprechenden Auskünfte erteilen kann. Im zweiten Fall müssen die Informationen gut sichtbar und zugänglich angebracht oder mittels ausgelegter Infoblätter bereitgestellt werden.

In den Pflegeeinrichtungen der Deutschsprachigen Gemeinschaft wird zudem bei der Aufnahme eine Anamnese erstellt, die auch auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten eingeht.

Darüber hinaus achten Diätassistentinnen in den Krankenhäusern auf die Berücksichtigung etwaiger Allergien bei der Zusammenstellung der Ernährungspläne der Patienten.

Die AFSCA bietet neben Informationen auch Weiterbildungen und Schulungen in den Einrichtungen an.