

## Allergenkennzeichnung praktisch umgesetzt

Workshop-Angebot 2018  
für Kindertagesstätten und Schulen in Münster

Allergische Reaktionen auf Lebensmittel spielen vermehrt auch in der Kita und in Schulen eine Rolle. Eine sichere Auskunft zu den Allergenen im Essen wird durch die seit Dezember 2014 bestehende Kennzeichnungspflicht erleichtert. Seither müssen 14 Lebensmittel, die die meisten allergischen Reaktionen auslösen, auch in Kitas und Schulen mit Mahlzeitenangebot verpflichtend gekennzeichnet werden.

Was beim Einkauf und in der Küche beachtet werden muss und wie sich Allergene wie z.B. Gluten, Milch, Eier, Soja oder Nüsse richtig kennzeichnen lassen, ist Inhalt dieses Workshops. Anhand eines Beispiels können die Teilnehmer die Kennzeichnung praktisch üben. Hilfreiche Unterlagen als Rüstzeug für die Arbeit in der eigenen Kita- oder Schulküche runden den Workshop ab.

Zielgruppe:

- Kita-Leitungen
- Schulleitungen
- Mitarbeiter von Trägern
- Hauswirtschaftskräfte
- pädagogische Kräfte
- Lehrer

Inhalte:

- Worum geht es?
- Rechtslage
- Kennzeichnungsmöglichkeiten
- Gute Hygienepaxis
- Exkurs: Grundlagen Lebensmittelallergien
- Allergen-Dokumentation praktisch umgesetzt

Termin: **30. Januar 2018, 9.30 bis 12.30 Uhr** im Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten, Stühmerweg 8, 48147 Münster



