

Allergen-Deklarationen



Ab dem 13. Dez. 2014
gilt die neue Allergen
EU-Verordnung
Nr. 1169/2011

"Food Control
Management
System"

optimiert und
deklariert
für Sie

**FCMS-2020 wird seit über 20 Jahren in der klassischen
Ausbildung von Diätassistenten eingesetzt.**

Ihr Profi für die DIÄTETIK im Verpflegungsmanagement

Die neue EU Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates

Bis Dezember 2014 müssen alle in der Gemeinschaftsverpflegung produzierten Speisen mit den 14 am häufigsten vertretenen Allergenen deklariert werden. Ab 2016 müssen zusätzlich die Nährwerte aufgeführt werden.

Ziel ist, dass die auf den Industrieprodukten deklarierten Informationen für den Verbraucher auch auf den produzierten Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie deklariert sind.

Mit dieser Gesetzgebung soll für den Verbraucher eine höhere Transparenz ermöglicht werden. Allerdings hat der Verbraucher oder ein Angehöriger hierdurch auch direkt die Möglichkeit gegen die Einrichtung vorzugehen.

Der Verbraucher möchte sehen „was in den Speisen enthalten ist“ damit er die Möglichkeit hat, für ihn unverträgliche Speisen nicht zu verzehren. Sein Hauptinteresse ist es beschwerdefrei genießen zu können. Dies kann erfordern, dass es bis zu einer individuellen Produktion für den Gast kommen kann. Dies macht eine Risikoeinschätzung und davon abgewandelte Maßnahmen unbedingt erforderlich, damit es nicht zu unnötigen Arbeitsprozessen kommt.

Dies stellt die Praktiker in den Küchen vor große Herausforderungen.

- Was muss deklariert werden?
- Wie muss deklariert werden?
- Reicht die Deklaration der 14 EU-Hauptallergene aus?

Dazu gehören:



- Wie ist zu verfahren, wenn der Gast weitere Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten aufweist?

Die Gesetzgebung ist neu. Die Versorgung an Lebensmittel-Allergien erkrankten betroffenen Patienten jedoch nicht. In der klassischen Diätetik ist dies tägliche Praxis und somit lösbar. Für uns Praktiker hat diese EU-Richtlinie auch positive Seiten. Hersteller und Lieferanten arbeiten an einer wesentlichen Verbesserung der Qualität von Daten. Es stellt sich nur die Frage wie frisch oder zuverlässig sind die Daten. Trinken Sie lieber das Wasser aus der Quelle oder aus der Mündung des Flusses?

Soft & Hard bietet aus diesem Grund eine Vielzahl von Quellen an.

Es können folgende Stufen gewählt werden:
Für jeden eine Lösung. Vom Restaurant bis zur Uniklinik!

Stufe 1

Für die Ernährungsberatung oder Gastronomie

Eine **produktunabhängige Kennzeichnung** und
Tagespläne, Ernährungsanamnesen für die 14 Hauptallergene.
Mit der **Allergen-Pflegesoftware** DIÄT-2020 können weitere Allergene
wie Erdbeeren, Rotwein usw. deklariert werden.
Die Allergendatenbank kann bei Bedarf auch von Ihnen selbst verändert
bzw. erweitert werden.

Stufe2

Für die Gemeinschaftsverpflegung

Ein höherer Sicherheitsanspruch macht eine artikeltreue Deklaration
notwendig.

- Dies bedeutet, dass die Angaben der Hersteller bei der Erstellung Ihrer Rezepturen und Speisepläne mit in die Deklaration einfließen müssen.
- Vollkost-Rezepturen müssen unter Umständen abgewandelt werden. Hierzu müssen schon bei der Planung umfangreiche Informationen zur Verfügung stehen.
- In der Software hinterlegte Standards ermöglichen eine normale Produktion. Bei Bedarf kann aus dem qualitätsgesicherten Rezeptpool eine gesonderte Produktion stattfinden.

1. Benutzer von FCMS/DIÄT- 2020 können die Daten der 14
kennzeichnungspflichtigen **Allergene als Datenbank erhalten**

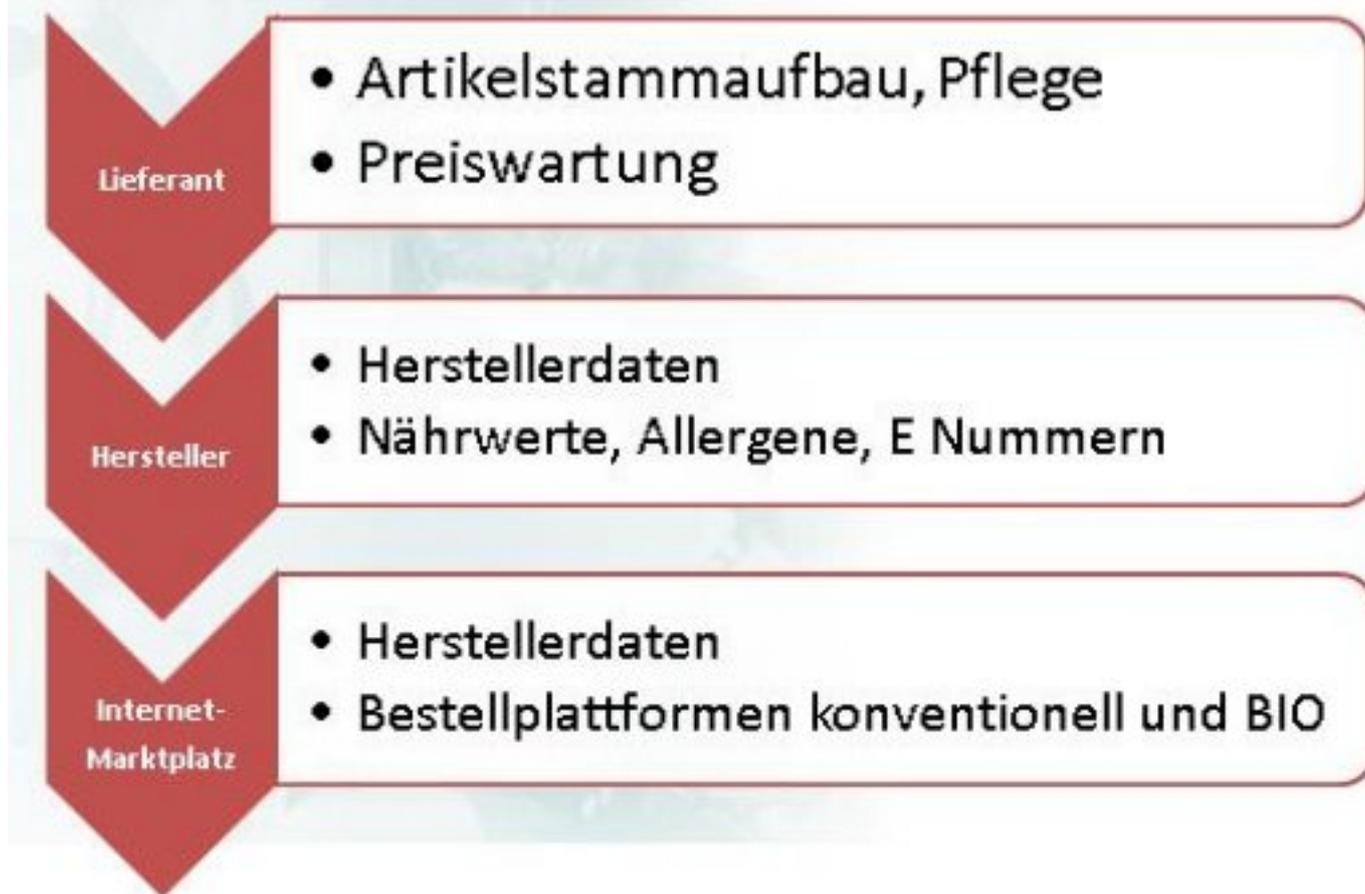
Alle Rezepturen und Tagespläne werden automatisch mit Allergenen ausgewiesen. Die Ausdrucke können mit Nährwertdaten und den Allergenen je nach Bedarf und Wunsch des Kunden gedruckt werden.

2. Soft & Hard bietet ein Lagerwirtschaftsprogramm mit elektronischen **Schnittstellen** zu Herstellern und Lieferanten.

3. Mit FCMS greifen Sie **unterschiedliche** direkt auf

- □ **Hersteller - Plattformen** verändert der Hersteller Rezepturen und die Daten auf der Internetplattform, erkennt FCMS dies. Allergene, Zutatenlisten, Produktinformationen und Produktbilder werden automatisch aktualisiert.

Elektronischer Schnittstellen- Service



Alle Informationen sind damit auf dem neuesten Stand!
Alle Ausdrucke damit auch immer aktuell.

Neben der reinen Deklaration der Allergene kann mit FCMS auch der gesamte Prozess der Diätetik abgedeckt werden.

FCMS ist das ideale Werkzeug für das Qualitätsmanagement, über die Auswahl der Lieferanten, Artikel, Essensbestellung, Produktion, Verteilung und Ernährungsberatung.

Soft & Hard bietet Schnittstellen sowohl zu konventionellen Hersteller-Plattformen als auch zu Plattformen mit Bio-Produkten.

Stufe 3 Essensmeldung

Elektronischer Speiseplan

Der Essensteilnehmer meldet sich im Intra-/ Internet mit seiner Kennung an.

Die Allergene, kennzeichnungspflichtigen E Nummer und Nährwertdaten sind gemäß der EU-Verordnung im Speiseplan ausgewiesen.

Bei einer Essensmeldung erfolgen automatisch alle notwendigen Deklarationen.

Bei der Wahl seiner Speisen kann der Gast selbst entscheiden, welche Produkte er verträgt und erscheint somit gar nicht erst als diätetischer Klient.

Speiseplanung - Windows Internet Explorer bereitgestellt von Soft&Hard

http://212.227.135.102:8081/#/Speiseplan

Snagit

Speiseplanung

Soft & Hard
D. BEYER
Food-Control-Management-System

Speiseplan für 12.09.2012 - 16.09.2012

Plannungstage zeigen: 5

September 2012

Datum	Wahlmenü 1	Wahlmenü 2	Wahlmenü 3
Mittwoch 12.09.2012	Zigeunersuppe Rinderroulade "Hausfrauen Art" Kartoffelrösti Tomatensalat mit Zwiebeln Creme Dessert Himbeere Mahlzeitensumme	klare Rindersuppe Royal Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" Spätzle-Gratin Blumenkohlsalat Kiwiquark Mahlzeitensumme	Griessuppe Leopold Spaghetti mit vegetarischer Bolognaise Tomatensalat mit Zwiebeln Kiwiquark Mahlzeitensumme
Datum	Mahlzeitensumme:		Wahlmenü 3
	Energie (Kilokalorien)	952 KCal	
	Energie (Kilojoule)	3988 KJoule	
	Eiweiß (Protein)	66,3 g	
	Kohlenhydrate, resorbierbar	63,9 g	
	Fett	45,9 g	
Datum			
Freitag 14.09.2012	Gemüsesuppe Roastbeef Breite Nudeln bunter Salat Vanillecreme Mahlzeitensumme	Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite Glutenhaltiges Getreide Milch und -erzeugnisse	
Datum		Zusatzstoffe:	
Samstag 15.09.2012	Badische Lammragout Spiralnudeln gemischter Schokoladensalat Mahlzeitensumme	mit Farbstoff mit Süßungsmittel kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken mit Konservierungsstoff geschwefelt mit Antioxidationsmittel mit Phosphat	
Datum	Wahlmenü 1	Wahlmenü 2	Wahlmenü 3
Sonntag 16.09.2012	Steinpilzcremesuppe Fleischspieß Barbecue Ofenkartoffeln Bohnensalat gemischt Date Grütze mit Vanillesauce	Lachscremesuppe mit Shrimps Hähnchenbrust "Florentin" Pommes Frites Feldsalat Grossmütterchen Art Rimen-Soufflé mit Vanillesauce	Steinpilzcremesuppe Mexicanische Gemüsepfanne Knödel Bohnensalat gemischt Date Grütze mit Vanillesauce

Frühstück
1. Zwischenmahlzeit
Mittagessen
Kaffee
Abendessen
1. Spätmahlzeit

Anleitungs Video

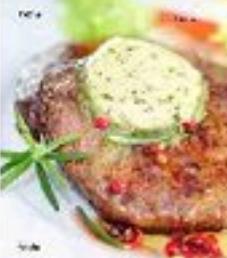


Der elektronische Speiseplan ist in den gesamten Prozess eingebunden.

Verändert sich beim Hersteller die Rezeptur oder verändert der Koch kurzfristig die Rezeptur, liefert der Lieferant kurzfristig einen Ersatzartikel - sofort erfolgt die aktuelle Angabe für alle sichtbar auf dem elektronischen Speiseplan.



Der Speiseplan kann auch auf Papier oder als PDF ausgedruckt verteilt werden.

<p>Freitag</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe (1,2) Roastbeef mit Kruste & Estragonsauce Parpadelle Bunte Blattsalate Vanillemousse im Schokoladenring (1)</p> <p><i>kcal: 818,7 / F: 34,1 / E: 50,2 / KH: 67,7</i></p>	
<p>Samstag</p>	<p>Klare Hühnersuppe (1,2) Lammragout Spirallnudeln Gemischte Blattsalate ohne Dressing Joghurt Becher natur 3,5 %</p> <p><i>kcal: 762,6 / F: 17,7 / E: 28,4 / KH: 117,9</i></p>	
<p>Sonntag</p>	<p>Steinpilzsuppe (1,2) [2,3,1] Fleischspieß Barbecue (1,2) Ofenkartoffeln Bunte Blattsalate Rote Grütze mit Vanilleschaum</p> <p><i>kcal: 807,1 / F: 12,9 / E: 61,4 / KH: 109,8</i></p>	

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff

Allergene:

[1] = Milch und -erzeugnisse / [2] = Glutenhaltiges Getreide / [3] = Eier und -erzeugnisse

Bei der medizinischen Essensmeldung können bei der Meldung die Allergene und Nährwerte überwacht werden.



Milch  STOP 7	Eier  STOP 3	Glutenhaltiges Getreide  STOP 1	Schwefel  STOP 12	Sonstiges STOP 0
Fisch  STOP 4	Krebstiere  STOP 2	Weichtiere  STOP 14	Lupinen  STOP 13	Sojabohnen  STOP 6
Senf  STOP 10	Sellerie  STOP 9	Sesam  STOP 11	Erdnüsse  STOP 5	Schalenfruchte  STOP 8



Alle Abteilungen sind involviert

