

Kriterien für allergikerfreundliche Internate

Ausgangssituation

28 Millionen Menschen in Deutschland leiden unter Allergien, das ist rund ein Drittel der Bevölkerung. Dieses Verhältnis lässt sich auch auf eine Schülerschaft übertragen. Ein unbehandelter allergischer Schnupfen bei Schülern kann einen Abfall der Leistungsfähigkeit um 30% zur Folge haben. In Prüfungen bedeutet das ein schlechteres Abschneiden um bis zu einer ganzen Note.

Ziel des ECARF Siegels für allergikerfreundliche Internate ist es, Schülern mit Allergien ein besseres schulisches Umfeld zu ermöglichen, das auf die Belange von Allergikern eingestellt ist.

Das ECARF Qualitätssiegel belegt, dass sich ein Internat in unkomplizierter Weise und pragmatisch auf Schüler mit Allergien eingestellt hat. Zwar können öffentliche Bereiche wie eine Aula oder ein Speisesaal niemals völlig allergenfrei sein, die Einhaltung der ECARF Kriterien verbessert jedoch das Umfeld und die Lebensqualität für Schüler mit Allergien erheblich.

1. Umfeld

- Die Bezugspersonen sind für das Thema sensibilisiert und gehen auf die besonderen Bedürfnisse allergischer Schülerinnen und Schüler ein, ohne sie auszuschließen.
- Die Notfallapotheke der Schule verfügt über moderne Antihistaminika-Tabletten (z.B. Cetirizin) und einen Adrenalin-Pen.
- Das Personal wird mit entsprechendem Schulungsmaterial auf allergische Notfälle vorbereitet.
- Lehrer und Erzieher, Küchenpersonal, ggf. auch der Gesundheitsbeauftragte erhalten zum Umgang mit den Schülerinnen und Schülern, die an Allergien leiden, eine Schulung von ECARF Experten, die alle 2 Jahre wiederholt wird.

2. Innenräume

Öffentliche Bereiche

- Vermeidung von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (generell keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen. Besonders selbstbestäubende Pflanzen setzen Pollen frei und verbreiten diese in Räumen. Andere allergene Pflanzen wie Veilchen oder Ficus verursachen jedoch nur bei direktem Hautkontakt Probleme und müssen deshalb nicht in jedem Fall entfernt werden.)

- Fensterlüftung oder extern kontrollierte Klima- und Belüftungsanlage nach den Richtlinien des Herstellers einschließlich regelmäßiger Filterwechsel
- rauch- und haustierfreie Umgebung

Zimmer

- Verfügbarkeit von Zimmern mit folgender Ausstattung
- rauch-/haustierfreie Zimmer verfügbar
- frei von allergenen Grünpflanzen, die Pollen freisetzen (keine blühenden Gräser, Hasel- oder Birkenzweige sowie Olivenpflanzen)
- Topfpflanzen wegen minderer Schimmelpilzbelastung nur in Hydrokulturen
- teppichfreie Böden, die täglich mit einem Staubsauger mit der Staubemissionsklasse A (entsprechend dem EU-Energielabel), oder einem Staubsauger mit HEPA-Filter Klasse H13 gereinigt werden (Staub-/Milben-Reduktion). Die Böden werden alle zwei Tage feucht gewischt ODER kurzflorige Bodentextilien sind vorhanden, die täglich mit einem Staubsauger mit der Staubemissionsklasse A (entsprechend dem EU-Energielabel), oder einem Staubsauger mit HEPA-Filter Klasse H13 gesaugt werden
- Fensterlüftung oder qualitätskontrollierte Aircondition (siehe öffentliche Bereiche)
- Nach Möglichkeit
- Reinigung der Zimmer mit hypoallergenen Putzmitteln
- Reinigung der Wäsche mit hypoallergenen Waschmitteln

3. Verpflegung

Die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler sowie des Personals muss auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt sein. Dazu müssen ein funktionierendes Allergenmanagement etabliert und ein ausreichendes alternatives Angebot bereitgestellt werden.

Allergenmanagement

■ Einkauf und Zubereitung von Speisen

Auch unbeabsichtigt können Allergene in Lebensmittel gelangen, beispielsweise, wenn bereits die Ausgangsprodukte nicht deklarierte allergene Inhaltsstoffe enthalten oder dieselben Transportbehälter für allergenfreie und allergenhaltige Rohstoffe verwendet werden. Verunreinigungen durch Allergene können aber auch entstehen, wenn im Herstellungsprozess dieselben Produktionsgeräte (wie z.B. Messer) für allergenfreie und allergenhaltige Speisen verwendet werden. Effektives Allergenmanagement wirkt Verunreinigungen durch Allergene entgegen. Es umfasst:

- die Überwachung der Ausgangsmaterialien
- die Überwachung des Herstellungsprozesses
- die strukturierte Schulung der Mitarbeiter

Das Küchenpersonal stellt daher durch sein Allergenmanagement sicher, dass

- Waren stets einzeln verpackt und in unterschiedlichen Transportbehältnissen angeliefert werden; dies ist bei der Warenbestellung zu berücksichtigen.
- Lebensmittel stets einzeln verpackt und abgedeckt gelagert werden.
- die Zubereitung von Speisen mit zu meidenden Allergenen an einem separaten Arbeitsplatz erfolgt.
- das Küchenpersonal die latexfreien Handschuhe wechselt oder sich die Hände wäscht, bevor es die separaten Arbeitsplätze aufsucht.
- zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen die Küchenutensilien grundsätzlich weder vor noch während der Speisenzubereitung mit anderen Lebensmitteln oder Speisen in Kontakt kommen.
- die Austeilung der Speisen mit jeweils separaten Küchenutensilien für jede einzelne Menükomponente erfolgt.
- das Küchenpersonal hinsichtlich der Meidung von Allergenen bei der Lagerung, Zubereitung und Austeilung der Speisen sowie für die Beantwortung von Fragen regelmäßig geschult wird.
- eine Liste aller verwendeten allergenen Zutaten dem Personal und den Gästen jederzeit zugänglich ist, damit über die Zusammensetzung aller Speisen stets Kenntnis erlangt werden kann.

■ Kennzeichnung von allergenhaltigen Speisen

Angabe der allergenen Inhaltsstoffe in den verwendeten Mahlzeiten jederzeit zugänglich

Für die angebotenen Speisen müssen die folgenden wichtigsten Allergene gekennzeichnet werden:

Die 14 gesetzlich vorgeschriebenen Allergendeklarationen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011):

- glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte, namentlich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse

- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als So₂ angegeben
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Mollusken und Molluskenerzeugnisse

Alternativangebot

Bei Anmeldung eines Kindes am Internat werden Nahrungsmittelunverträglichkeiten abgefragt. Bei Bedarf werden Mahlzeiten auf individuell zwingend zu meidende Zutaten abgestimmt und entsprechend alternative Speisekomponenten und Nahrungsmittel bereitgestellt, z.B.

- eifreie Hartweizenspaghetti oder -nudeln, Grieß, Reis, Kartoffeln
- Sojamilch
- laktosefreie Milch
- milch- ei-, und nussfreie Desserts
- glutenfreies Brot
- nuss-, erdnuss- und mandelfreies Müsli und Brot