

Forum 6 Allergenmanagement und Allergenkennzeichnung in der Kita

Input: Dr. Kerstin Jülicher, Diplom-Oecotrophologin

Moderation: Sabine Tholl, VZ NRW und Henriette Borggräfe, LVR

Allergische Reaktionen auf Lebensmittel spielen vermehrt auch in der Kita eine Rolle. Dies zeigt eine Aussage einer Mutter: „Mein Kind hat eine *Soßen-Allergie*“. Am Beispiel dieser Aussage verdeutlichte Dr. Kerstin Jülicher den Unterschied zwischen Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten.

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten im Kita-Alltag



Anhand weiterer Beispiele erhielten rund 40 Kita-Fachkräfte und Verantwortliche für die Kita-Verpflegung einen guten Überblick über deren Häufigkeit und Symptome. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten können u.a. Mund, Atemwege, Haut und/oder Magen-Darm-Trakt betroffen sein.

Ganz im Gegensatz zu Lebensmittelallergien, bei denen lebensbedrohliche Situationen schon bei geringsten Mengen möglich sein können. Eltern vermuten Allergien und Unverträglichkeiten deutlich häufiger als diese tatsächlich bei den Kindern vorliegen. Frau Dr. Jülicher verdeutlichte in diesem Zusammenhang, wie wichtig die ärztliche Diagnose für die Kita-Praxis ist.

Allergenkennzeichnung praktisch umgesetzt

Ein weiterer Aspekt war die Rechtsgrundlage zur Allergenkennzeichnung über Allergene bei loser Ware. Eine sichere Auskunft zu den Allergenen im Essen wird durch die seit dem 13. Dezember 2014 bestehende Kennzeichnungspflicht erleichtert. Seither müssen 14 Haupt-Allergene, die die meisten allergischen Reaktionen auslösen, auch in Kitas mit Mahlzeiten-Angebot verpflichtend gekennzeichnet werden. Die Teilnehmer/-innen erhielten Anregungen zur Kommunikation und Dokumentation der zu kennzeichnenden Allergene.

Die Referentin erläuterte mit Beispielen aus der Praxis, wie in **fünf Schritten** ein **Allergenmanagement** umgesetzt werden kann:

1. Verantwortliche/n benennen
2. Zutatenlisten erfassen
3. Rezepturen erfassen
4. Kennzeichnung festlegen
5. Gute Hygienepraxis

Ganz praktisch: Situationen im Kita-Alltag – wie gehe ich damit um

Die Teilnehmer/-innen erarbeiteten anhand von vier Situationen aus dem Kita-Alltag Umsetzungsmöglichkeiten und Strategien, wie sie das Thema mit den Eltern, im Team und mit dem Caterer managen und kommunizieren können. Der intensive Erfahrungsaustausch war für alle eine gute Möglichkeit, verschiedene Aspekte intensiv zu diskutieren.



©fotohansel.fotolia.

Das sehr umfangreiche Thema „Allergenmanagement und Allergen-kennzeichnung“ wird von vielen Teilnehmer/-innen des Praxisforums in Ansätzen schon gut umgesetzt. Der Erfahrungsaustausch steht nach wie vor ganz weit oben.

Hilfreiche und praxiserprobte Unterlagen als Rüstzeug für die Arbeit, in der eigenen Kita-Küche, rundeten das Forum ab. Sie stehen mit Checklisten und Antworten auf häufige Fragen zur Allergen-kennzeichnung im Informationsportal Kita-Verpflegung „Kita gesund & lecker“ zum kostenlosen Download. www.kitaverpflegung.nrw.de/allergen-kennzeichnung-kita