



Allergenmanagement in der Kita

Forum 3

11. Mai 2017/ Warendorf

Sabine Tholl

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Schwerpunkte

Lebensmittelallergiene und –unverträglichkeiten im Kita-Alltag

Häufigkeiten

Definitionen

Beispiele

Allergenkennzeichnung praktisch umgesetzt

Gesetze

14 Hauptallergene

5 Schritte zur Umsetzung des Allergenmanagements

Situationen im Kita-Alltag – wie gehe ich damit um

Beispiele

Hintergrund **Ziele**

Zielgruppen Mitarbeiterinnen

Förderung **Laufzeit** Träger

Tage der Kita- und Schulverpflegung

Reichweite **Workshops**

Beratungstelefon Kontakt

Ihre Erfahrungen mit der Allergenkennzeichnung?

Häufigkeit*

- Kleinkinder: Lebensmittelallergien: etwa 4 %
- Kleinkinder: nicht-allergische Unverträglichkeiten: sehr selten!
- Säuglinge: 2-3 % haben Kuhmilcheiweißallergie
- Zöliakie: etwa 0,7 % aller Kinder betroffen
- viele Lebensmittelallergien verlieren sich bis zum Schulalter wieder
- Pollenallergien erst mit 3 Jahren relevant

Symptome

- betroffen: Mund, Atemwege, Haut, Magen-Darm-Trakt etc.
- bei Lebensmittelallergien: **lebensbedrohliche** Situationen schon bei geringsten Mengen **möglich**
 - anaphylaktischer Schock innerhalb weniger Minuten

Diagnose und Therapie

- Therapie nur über meiden/verringern des Allergieauslösers
- Eltern vermuten Allergien/Unverträglichkeiten deutlich häufiger als diese tatsächlich vorliegen!
- deshalb: **IMMER** ärztliche Diagnose, **NIEMALS** meiden wertvoller Lebensmittel nur auf Verdacht!

Exkurs: Basiswissen

Allergie

- unter Beteiligung des Immunsystems
- Spuren lösen meist sofort Symptome aus (leicht bis lebensbedrohlich möglich)
- Therapie: striktes Meiden des Allergens!

Unverträglichkeit

- keine „echte“ Allergie, da keine Beteiligung des Immunsystems
- ähnliche Symptome wie bei Allergie möglich
- Therapie: vermeiden oder reduzieren des Allergens; kleine Mengen können oft vertragen werden

Rechtslage

Informationspflicht über Allergene in loser Ware

- **bisher:** Allergene sind nur auf Fertigpackungen gekennzeichnet
- **neu:** Informationspflicht für „lose Ware“ in GV-Betrieben (Kitas und Schulen, Metzgereien, Bäckereien, Restaurants, Imbissbetrieben etc.)
- **Kontrolle:** Amtliche Lebensmittelüberwachung

Rechtsgrundlagen:

- EU (VO) Nr. 1169/2011 „Lebensmittelinformationsverordnung“ gültig ab: 13.12.2014
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)



Wen betrifft was?

Selbstkochende Kitas und Schulen

- eigenes Allergenmanagement für alle selbst hergestellten Speisen

Fremdverpflegung

(Warmverpflegung, Kühl- und Tiefkühlkost)

- kein eigenes Allergenmanagement notwendig
- Caterer stellt Allergeninformation bereit

„Ergänzungskocher“ (Salate, Desserts, ...) wie Selbstkocher!

Wen betrifft was?

Frühstück als Buffet, Angebot am Schulkiosk oder Schülerfirma

- Abgabe loser Ware: Kennzeichnung erforderlich

Mitgebrachte Speisen für Feiern und Feste

- Ausnahmeregelung: **keine** Kennzeichnung erforderlich
- aber: freiwillige Kennzeichnung oder Angabe der Zutaten hilfreich

Ernährungsbildungsaktionen, pädagogisches Kochen

- **keine** Kennzeichnung erforderlich

Welche Allergene?

- **glutenhaltiges Getreide**
(namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fische**
- **Erdnüsse**
- **Sojabohnen**
- **Milch (einschließlich Laktose)**
- **Schalenfrüchte**
(namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid und Sulphite**
(ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- **Lupine**
- **Weichtiere**

(und Erzeugnisse daraus)

Diese Zutaten lösen 90 % aller lebensmittelbedingten Allergien aus.

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Informationsquelle

Verpackte Lebensmittel = Zutatenliste!

- Allergene sind hervorgehoben
- Mindestschriftgröße ist Pflicht

Palmöl, Tomate, Stärke, 8 % jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Hefeextrakt, Petersilie, KABELJAUPULVER, WEIZENEIWEISS, Fruktose, Maltodextrin auf Weizenbasis, Zucker, Knoblauch, Kurkuma, Würze.

Lose Ware vom Bäcker/Metzger/Markt =
Hersteller muss Auskunft geben!

Was ist was?

Gewisse Fachkenntnis notwendig.

Palmöl, Tomate, Stärke, 8 % jodiertes Speisesalz, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Hefeextrakt, Petersilie, KABELJAUPULVER, WEIZENEIWEISS, Fruktose, Maltodextrin auf Weizenbasis, Zucker, Knoblauch, Kurkuma, Würze.

- Milchzucker, Milcheiweiß = Milch (Laktose)
- Kabeljaupulver = Fisch
- Weizeneiweiß = Gluten (Weizen)
- Stärke, Maltodextrin auf Weizenbasis = nicht hervorgehoben, keine Kennzeichnung

Beispiel:

Zutatenliste Gemüsebrühe

Zutaten

Zutaten: jodiertes Speisesalz, Zucker, Maltodextrin, Hefeextrakt, Palmöl, Aroma, Stärke, Säuerungsmittel (Citronensäure), 1% Blumenkohlpulver, 0.6% Tomatenpulver, Gewürze, Zwiebelsaftkonzentrat, Sonnenblumenöl.

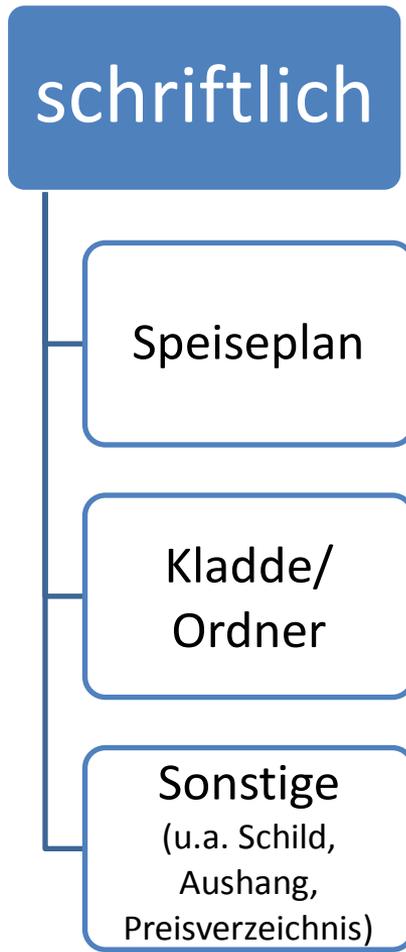
Kann Spuren von Gluten, Milch, Ei und Sellerie enthalten.

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettarm
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne deklarationspflichtige Allergene
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegan / Vegetabil
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei



Allergeninformation



Mündliche Information nur unter diesen Voraussetzungen!

- a) nur mit **schriftlicher Dokumentation**
- b) nur durch informierten Mitarbeiter
- c) nur mit deutlichem Hinweis, wo/wie die Information erhältlich ist

Fünf wichtige Schritte!

1

- Verantwortliche/n benennen!

2

- Zutatenlisten erfassen

3

- Rezepturen erfassen

4

- Kennzeichnung festlegen

5

- Gute Hygienepraxis

1

- **Verantwortliche/n benennen!**

- klare Zuständigkeit
- sorgt für Information/Fortbildung
- erstellt und aktualisiert Allergendokumentation
- schult das Team



• Zutatenlisten erfassen

- alle in der Küche verwendeten Lebensmittel auflisten
- Zutatenlisten auf kennzeichnungspflichtige Allergene prüfen
- Zusatzstoffe (bereits Pflicht) und optional Tierart mit erfassen

Je mehr verpackte Ware, desto mehr Erfassungsaufwand.

→ Aber: Allergenfrei kochen weder möglich noch sinnvoll!

→ Alternativen prüfen, wo es passt:

– z. B. eifreie Nudeln, Rapsöl

[Kladde Allergene in Rezepturen und Zutatenlisten](#)

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

• Rezepturen erfassen

Für alle selbst hergestellten Speisen! Warum?

- nur so umfassender Überblick über allergene Zutaten möglich

Warum noch?

- an Zielgruppe angepasste Nährstoff- und Energieversorgung
- durch detaillierte Mengen- und Zutatenangaben gleichbleibende Speisenqualität („ein Stich Butter“)
- genaue Kalkulation

[Rezeptur Vorlage](#)

Ergebnis: Rezeptur Fischragout

Rezept: Fischragout mit Bandnudeln

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Tierart
100	g	Zwiebeln, geschält				
30	ml	Pflanzenölcreme	XY	Soja	Farbstoff (Carotin E 160 a)	
20	g	Weizenmehl, Typ 1050		Gluten (Weizen)		
0,5	l	Gemüsebrühe	XY	Gluten (Weizen), Sellerie, Senf	Geschmacksverstärker	
0,4	kg	Karotten, geschält				
0,3	kg	Erbsen, TK				
0,5	kg	Seelachsfilet, frisch unpaniert		Fisch		
20	ml	Zitronensaft				
0,2	l	Sahne 30 % Fett		Milch		
Jodsalz						
Pfeffer						
Petersilie, frisch						
600	g	Nudeln ohne Ei	XY	Gluten (Weizen)		

• Kennzeichnung festlegen

Klarname

- Paniertes Putenschnitzel (enthält Weizen) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (enthält Weizen, Milch, Sellerie)

Codierung mit Buchstaben/Zahlen (Legende)

- Paniertes Putenschnitzel (A1) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (A1, G, I)

Codierung mit Zahlen (Legende) **Vorsicht: Codierung Zusatzstoffe!**

- Paniertes Putenschnitzel (1) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (1, 13, 23)

Intuitive Codierung (Legende)

- Paniertes Putenschnitzel (Wz) mit Salzkartoffeln, Blumenkohl und Käsesoße (Wz, M, Sel)

• Kennzeichnung festlegen

Klarname	Alphabetisch mit Zahlen	Alphabetisch	Numerisch	Intuitiv
Glutenhaltiges Getreide	A	A	1	G
Weizen	A1	ohne Codierung, nur intern dokumentiert	2	Wz
Roggen	A2		3	Ro
Gerste	A3		4	Ge
Hafer	A4		5	Haf
Dinkel	A5		6	Di
Kamut (oder Hybridstämme)	A6		7	Kam
Krebstiere	B	B	8	K
Eier	C	C	9	Ei
...
Schalenfrüchte (=Nüsse)	H	H	14	Sch
Mandeln	H1		15	Man
...				
Sellerie	I	I	23	Sel
...	

• Kennzeichnung festlegen

Frühstück als Buffet, Schulkiosk, Schülerfirma oder Zwischenverpflegung am Nachmittag

- **i.d.R. ausreichend ist schriftliche Erfassung in Kladde (als Auflistung aller Lebensmittel)**
 - handschriftlich oder
 - Zutatenlisten aus der Verpackung ausschneiden und aufkleben oder
 - Excel-Tabelle erfassen
- an zentraler Stelle auf die Kladde hinweisen
- [Kladde Frühstücksbuffet](#)

Mittagessen

- **codieren auf dem Speiseplan**

• Kennzeichnung festlegen

ZUSATZSTOFFE

Code	Kennzeichnungselement	Bemerkung
1	"mit Farbstoff"	E 100 - E 180
2	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	E 200 - E 219, E 230 - E 235, E239, E 242, E 249 - E 252, E 280 - E285, E1105
3	"mit Antioxidationsmittel"	E 310 - E 321
4	"mit Geschmacksverstärker"	E 620 - E 640
5	"mit Phosphat"	E 338 - E 341, E 450 - E 452 (bei Fleischerzeugnissen)
...
....

- Gute Hygienepraxis

Ziel:

Vermeiden von unbeabsichtigten Vermischungen =
Kreuzkontaminationen

Allergenbewusst arbeiten ...

- ... Einkauf/Wareneingang
- ... Lagerung
- ... Produktion (Kochen/Zubereiten)
- ... Speisenausgabe

Einkauf/Wareneingang

- gelieferter Artikel = bestellter Artikel?
- gleiches Lebensmittel eingekauft?
- Eltern haben etwas mitgebracht?
- alle Zutaten erfasst und Allergene zugeordnet?
- Zusammensetzung gleich geblieben?
- aktualisierte Allergeninformationen vom Lieferanten erhalten?

Lagerung

- Getrennte Lagerung?
 - räumlich (Raum/Schrank/Regal/Behältnis)
 - Behältnisse verschlossen (markiert, unverwechselbar)
- Sind unsichere Waren (fehlende Produktdaten) gekennzeichnet?
- Sind beim Umfüllen Informationen mit übertragen worden (Zutatenliste)?
- Werden Allergene sicher vom Vorratsraum in die Küche transportiert?

Kochen/Zubereiten

- ggf. allergene Zutaten minimieren
 - Auswahl geeigneter Gewürzmischungen, Brühen, Fonds
 - Saucenbindungen glutenfrei
 - Vorrat geeigneter Ersatzprodukte anschaffen
- Grundregel: getrennte Arbeitsbereiche (mit/ohne Allergene)
 - räumlich oder zeitlich: Sonderkostform (z. B. nussfrei) vor Standardangebot (nusshaltig) produzieren
 - abdecken und kennzeichnen

Umgang mit Lebensmittel- oder Speiseresten (wenn hygienisch unbedenklich)

- als Abweichung zur Standard-Rezeptur dokumentieren
- das Wichtigste: **Kommunizieren!**

[Formblatt Rezeptur Abweichung](#)

• Gute Hygienepraxis

Allergene können unbeabsichtigt in Speisen gelangen:

- über Ausgabe-Besteck
- über Hände, Einmalhandschuhe
- über Brat- oder Frittierfett, Konvektomaten
- über Backformen, Backöfen, Brotkörbe, Toaster
- über Messer, Schneidbretter, Arbeitsflächen
- über Waagen (Einwiegen von Zutaten)
- offene Speisen/vorbereitete Zutaten
→ **daher immer abdecken**

Kleine Pause!

Allergen-Dokumentation praktisch umgesetzt!

Gruppenarbeit

Montag

Fischragout

mit Bandnudeln

Frische Blattsalate
mit Balsamico-
Vinaigrette

Rote Grütze mit
Vanillesoße

Mittagessen

- a) Ermitteln Sie anhand der Beispielerzepturen die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
- b) Kennzeichnen Sie das Menü im Speiseplan entsprechend der Legende.

Ergebnis: Rezeptur Fischragout

Rezept: Fischragout mit Bandnudeln

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Tierart
100	g	Zwiebeln, geschält				
30	ml	Pflanzenölcreme	XY	Soja	Farbstoff (Carotin E 160 a)	
20	g	Weizenmehl, Typ 1050		Gluten (Weizen)		
0,5	l	Gemüsebrühe	XY	Gluten (Weizen), Sellerie, Senf	Geschmacksverstärker	
0,4	kg	Karotten, geschält				
0,3	kg	Erbsen, TK				
0,5	kg	Seelachsfilet, frisch unpaniert		Fisch		
20	ml	Zitronensaft				
0,2	l	Sahne 30 % Fett		Milch		
Jodsalz						
Pfeffer						
Petersilie, frisch						
600	g	Nudeln ohne Ei	XY	Gluten (Weizen)		

Ergebnis:

Rezeptur Frische Blattsalate

Rezept: Frische Blattsalate

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Terart
0,4	kg	Blattsalate geputzt				
0,15	kg	Gurken geputzt				
0,15	kg	Paprikaschoten geputzt				

Ergebnis:

Rezeptur Vinaigrette

Rezept: Balsamico-Vinaigrette						
(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)						
Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Herstellungsjahr
10	g	Senf	XY	Senf		
30	ml	Rapsöl	XY			
30	ml	Aceto Balsamico	XY	Sulfite	Farbstoff E150d Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit	
Jodsalz						
Pfeffer						
Petersilie, frisch						
Schnittlauch, frisch						

Ergebnis:

Rezeptur Rote Grütze mit Vanillesoße

Rezept: Rote Grütze

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Tierart
190	g	Dessertpulver Rote Grütze	xy			
0,8	l	Wasser	XY			

Rezept: Vanillesoße ohne Kochen

(Zutaten für 10 Kinder, 4-6 Jahre)

Menge	Maßeinheit	Zutat	Firma	Allergene	Zusatzstoffe	Tierart
0,44	l	Milch 1,5 %	xy	Milch		
55	g	Soßenpulver Vanille-Geschmack	XY			

Kennzeichnung Speiseplan

Montag

Fischragout

(1, 4)

(A1, D, F, G, I, K)

mit Bandnudeln

(A1)

Frische

Blattsalate mit

Balsamico-

Vinaigrette

(K, M) (1, 3)

Rote Grütze mit

Vanillesoße (G)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

Allergene:

- | | |
|----|-----------------------------|
| A1 | Weizen |
| D | Fisch |
| F | Soja |
| G | Milch |
| I | Sellerie |
| K | Senf |
| M | Schwefeldioxid oder Sulfite |

Zum Abschluss

Was tun im Notfall?

**Notruf
112**

Wer ruft an? Welche Kita/Schule? Wo?

*Kind mit schwerer allergischer
Reaktion – Notarzt erforderlich*

- Leisten Sie keine Ernährungsberatung!
- Sie müssen über die Zusammensetzung der Speisen informieren, jedoch nicht über die Eignung für das Kind.
- Niemals unsichere Informationen geben – lebensbedrohliche Folgen möglich.
- Falls Sie unsicher sind: *„Tut mir leid, ich kann Ihnen keine sichere Auskunft geben.“*

Kommunikation im Team und mit den Eltern

- größtmögliche Transparenz im Team/im Kollegium
- über das Allergen-Konzept informieren (z. B. im Internet)
 - siehe Beispiel „Leitfaden Allergenmanagement“
- Ansprechpartner für das Allergenmanagement bekanntgeben
- Notfallpläne schriftlich dokumentieren
- sichere Kommunikation zwischen Küche und Gruppe/Klasse
- bei Erstaufnahme-Gespräch Allergien/Unverträglichkeiten erfragen

Fallbeispiele aus dem Kita-Alltag



Situation 1

Das Frühstückbuffet ist noch nicht abgeräumt, die Kinder spielen und plötzlich klagt ein Kind über Übelkeit und Atemnot.

Fragestellung:

- Wie reagieren Sie?
- Was ist passiert?
- Was kann die Ursache sein?

Ergebnis Situation 1

Was tun im Notfall?

**Notruf
112**

Wer ruft an? Welche Kita? Wo?

*Kind wahrscheinlich mit schwerer
allergischer Reaktion – Notarzt erforderlich*

Gespräch mit den Eltern:

- Falls Sie unsicher sind: *„Tut mir leid, ich kann Ihnen keine sichere Auskunft geben“*
- Niemals unsichere Informationen geben – lebensbedrohliche Folgen möglich
- Sie müssen über die Zusammensetzung der Speisen informieren, jedoch nicht über die Eignung für das Kind.
- Leisten Sie keine Ernährungsberatung

Ergebnis Situation 1

Welche Dokumentationsunterlagen sind sinnvoll?

- Aufnahmebogen Anmeldung
(welche Infos bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten werden erfasst?)
- Übersicht Allergiker in der Kita
- Detailinformationen zu einzelnen Allergikern
- Notfallpläne

Situation 2

Eine Mutter holt Ihr Kind (diagnostizierte Laktose-Intoleranz) ab mit den Worten: „Guck mal, ich habe dir vom Bäcker eine Puddingbrezel mitgebracht“. Das Kind isst dies mit Freude.

Fragestellung:

- Wie reagieren Sie?
- Was sollten Sie auf jeden Fall tun?

Ergebnis Situation 2

Es ist zu erwarten, dass das Kind eine körperliche Reaktion zeigt

Was ist zu tun?

- Sprechen Sie die Mutter darauf an / bieten Sie ihr ein Gesprächstermin an
- Empfehlung einer ärztlichen Überprüfung

...zum einen geht um das Wohl des Kindes, zum andern um einen reibungslosen Ablauf in ihrer Einrichtung

Ergebnis Situation 2

- Kommunikation im Team und mit den Eltern

- größtmögliche Transparenz im Team
- über das Allergen-Konzept informieren
- Ansprechpartner für das Allergenmanagement bekanntgeben
- Notfallpläne schriftlich dokumentieren
- Funktionierende Kommunikation zwischen Küche und Gruppe
- bei Erstaufnahme-Gespräch Allergien/Unverträglichkeiten erfragen

Situation 3

Ein Kind leidet immer wieder unter Übelkeit und Durchfällen in der Kita. Sie haben den Verdacht, dass Lebensmittel eine Rolle spielen könnten.

Fragestellung:

- Was könnten Sie im Kita-Alltag tun?
- Was sollten Sie auf keinen Fall tun?

Ergebnis Situation 3

Das können Sie tun:

- Gesprächstermin mit den Eltern vereinbaren.
- Dokumentieren Sie das Gespräch
- Eltern empfehlen, einen Arzttermin zu vereinbaren

Was sollten Sie auf keinen Fall tun?

- Eine Ernährungsberatung durchführen

Situation 4

Ein Vater kommt um kurz vor 9:00 Uhr mit 2 losen, kopierten Seiten in die Kita. „Das alles darf mein Kind ab sofort nicht essen, es reagiert allergisch. Sie haben die Verantwortung, dass diese Vorgaben umgesetzt werden.“

Fragestellung:

- Was könnten Sie im Kita-Alltag tun?
- Wie könnten Sie dem Kind helfen?
- Was sollten Sie auf jeden Fall tun?
- Was Sollten Sie auf keinen Fall tun?

Ergebnis Situation 4

Das können Sie tun:

- Einen späteren Gesprächstermin mit den Eltern vereinbaren
- Informieren Sie sich vorab, ob die Allergie ärztlich diagnostiziert ist. Wer hat die Liste zusammengestellt?
- Erfassen Sie alle Informationen in einem Formular „Detailinformationen zu Allergikern“
- Eltern empfehlen, einen Arzttermin zu vereinbaren
- Dokumentieren Sie das Gespräch
- Sie sind nicht verpflichtet „Wunschdiäten“ durchzuführen.

Was sollten Sie auf keinen Fall tun?

- Eine Ernährungsberatung durchführen
... Eltern und Kita müssen zum Wohle der Kinder zusammenarbeiten.

Quellenangabe und Empfehlung

Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der
Gemeinschaftsverpflegung

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bayern

www.ernaehrung.bayern.de (kostenlos)

Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Kita- und Schulverpflegung

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz

www.ernaehrungsberatung.rlp.de (kostenlos)

Praxisleitfaden „Allergenmanagement loser Ware“

(S. Beste, S. Osiander, M. Steinröder)

Behr´s Verlag Hamburg, 1. Auflage 2014

www.behrs.de

Wichtige Adressen

Adressen allergologisch tätiger Ernährungsfachkräfte:

- www.ak-dida.de (Arbeitskreis „Diätetik in der Allergologie“ e.V.)
- www.quetheb.de/experten/
- www.daab.de (für Eltern)
- www.vdoe.de
- www.vdd.de

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt XX

Beratungstelefon der Verbraucherzentrale

www.kitaverpflegung.nrw.de



Viel Freude und Erfolg!



Quellenangabe und Empfehlung

Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der
Gemeinschaftsverpflegung

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bayern

www.ernaehrung.bayern.de (kostenlos)

Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Kita- und Schulverpflegung
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz

www.ernaehrungsberatung.rlp.de (kostenlos)

Praxisleitfaden „Allergenmanagement loser Ware“
(S. Beste, S. Osiander, M. Steinröder)

Behr´s Verlag Hamburg, 1. Auflage 2014

www.behrs.de



Was nehmen Sie aus dem Workshop mit?

Informationsquellen



- **www.verbraucherzentrale.nrw/kita-schulverpflegung**
Informationen rund um die Kita- und Schulverpflegung
- **www.schuleplusessen.de**
Informationen zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Medien DGE-Praxiswissen
- **www.in-form.de/vns-portal/vns-medien**
Informationen zu den Medien Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung
- **www.bzfe.de**
Informationen zu Ernährung, Lebensmittel, Nachhaltiger Konsum, Bildungsmaterialien



Foto: © Coloures-Pic - Fotolia.com

- **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW**
- **Mintropstr. 27**
- **40215 Düsseldorf**

- **Beratungstelefon**
- **dienstags – donnerstags 10:00 – 16:00 Uhr**
- **0211 / 3809 – 714**

- **E-Mail:**
- **schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw**

- **Internetportal und Newsletter**

- **www.verbraucherzentrale.nrw/kita-schulverpflegung**

Vielen Dank!



© Gorilla - Fotolia