

Kriterien für allergikerfreundliche Internate

AUSGANGSSITUATION

30 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 Schüler*innen 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, Schüler*innen mit Allergien ein besseres schulisches Umfeld zu ermöglichen, das auf die Belange von Allergiker*innen eingestellt ist.

Das ECARF Qualitätssiegel belegt, dass sich ein Internat in unkomplizierter Weise und pragmatisch auf Schüler*innen 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*innen mit Allergien erheblich.

1. PRÜFKRITERIEN

1.1. Umfeld

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

1.2. Innenräume

Öffentliche Bereiche/Klassenzimmer

- 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.); bei Atemwegsallergiker*innen können Beschwerden auftreten, wenn sie mit Tieren oder Tierhaaren in Kontakt kommen.

- 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

1.3. Verpflegung

Die Verpflegung der Schüler*innen und des Personals muss auf die Bedürfnisse von Allergiker*innen eingestellt sein. Dazu muss 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 des Personals

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

Eine Angabe der allergenen Inhaltsstoffe muss in den verwendeten Mahlzeiten jederzeit zugänglich sein.

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

- Die 14 gesetzlich vorgeschriebenen Allergendeclarationen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011):
- glutenhaltiges Getreide, wie z.B. namentlich genannt Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schalenfrüchte, wie z.B. namentlich genannt Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, 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 10 mg/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

1.4. Schulung

Im Rahmen der Zertifizierung wird das Personal zum Umgang mit Schüler*innen, die an Allergien leiden, geschult.

1.5. Gültigkeit

Die ECARF Zertifizierung gilt für zwei Jahre. Innerhalb der Laufzeit muss dem ECARF Audit jederzeit ohne vorherige Ankündigung Zugang zu Kontrollprüfungen gewährt werden. Die Prüfung erfolgt durch eigene Auditor*innen bzw. autorisierte ECARF Partner.

1.6. Außendarstellung/ Kommunikation des Siegels

- Hinweise auf die Allergikerfreundlichkeit können im Design des Betriebs erfolgen, sind aber mit dem Logo des ECARF Qualitätssiegels zu versehen.
- Die Hinweise sollten für den Kunden sichtbar in Form eines Aufstellers in Deutsch und Englisch sowie im Internetauftritt des Betriebs erkennbar sein.

Hinweise im Betrieb

- Buffet
„Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Personal gern weiter.“
“In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help.”
Neben dieser Aussage wird das Logo des ECARF Qualitätssiegels platziert.
- Außerdem muss folgender Hinweis gut sichtbar platziert werden:
„Bitte achten Sie darauf, die Speisen nur mit den jeweiligen Bestecken zu berühren und eine Vermischung verschiedener Speisekomponenten zu vermeiden.“



2. QUALITÄTSKONTROLLE UND BESCHWERDEMANAGEMENT

Der Betrieb verfügt über ein implementiertes und effizientes Qualitätsmanagementsystem, welches u.a. Reklamationen dokumentiert, bearbeitet und nachhaltig auswertet. Folgendes wird darüber hinaus sichergestellt:

- die Kontaktdaten des Betriebs, wie Anschrift, Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse sind dokumentiert;
- eine angemessene Bearbeitung und Nachverfolgung von Reklamationen wird durch entsprechend qualifiziertes und erfahrenes Personal des Betriebes gewährleistet;
- die Auswertung von Reklamationen und ggf. darauf basierende Ableitungen für Verbesserungsmaßnahmen fließen in die Produktqualität und -sicherheit ein. Der Betrieb verpflichtet sich, diese Daten ECARF kontinuierlich zur Verfügung zu stellen.