



Checkliste Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen: Risiken minimieren im Hauswirtschaftsunterricht

1. Informationen involvierter Personen

- Gespräch mit betroffener Schülerin, betroffenem Schüler und Eltern, Inklusion
- Zu vermeidende Lebensmittel/ Zutaten [Allergen(e)] sind bekannt
- Schweregrad und Ausprägung der Allergie/Intoleranz ist bekannt
- Notfallmanagement: individueller Notfallplan und Notfallset sind vorhanden. Involvierte wurden instruiert
- Klassenkameraden sind über Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz aufgeklärt

2. Menüplanung

- Rezept oder Komponente ist mit alternativen Lebensmitteln/Spezialprodukten angepasst
- Zutatenlisten der Standard-/Basisprodukte der Küche wie z.B. Bouillon, Gewürzmischungen, Teigwaren, etc. wurden bezüglich der Allergene überprüft
- Strikte Vermeidung des Allergens im Menü bei starker allergischer Reaktionsbereitschaft
- Rücksprache/Sichtung der Menüs mit SchülerIn und den Eltern
- Bei Bedarf oder Unsicherheit Unterstützung durch aha! Allergiezentrum Schweiz

3. Einkauf

- Kontrolle der Zutatenliste auf [Allergen(e)]
- Lebensmittel enthält keine Spuren vom [Allergen] (wenn nötig)
- Lebensmittel aus dem Offenverkauf ist [allergen]frei
- Zertifizierte Produkte und Spezialprodukte bei Bedarf einsetzen
- Von Schülern und Schülerinnen eingekaufte Lebensmittel werden nochmals kontrolliert

4. Lagerung

- Nochmalige Kontrolle der Zutatenliste auf [Allergene]
- Speziallebensmittel sind separat und gut verschlossen gelagert und gekennzeichnet
- Verpackungen sind dicht
- Separater Schrank mit [allergen]freien Lebensmittel wird eingerichtet und angeschrieben



5. Zubereitung

- Kontrolle der Zutatenliste auf [Allergene]
- Küche ist bei Bedarf frei von [allergen]haltigen Lebensmitteln
- Separate Küchenutensilien und Zubereitungsort für Alternativmenü oder -komponente
- Basisprodukte, die von allen verwendet werden, wie z.B. Butter, werden nur mit sauberem Besteck abgeschnitten oder geschöpft
- Offen angebotene Lebensmittel (Gemüse/Früchte) sind gründlich gewaschen
- Rezepte werden von den Schülern eingehalten und nicht abgeändert
- Hygienemassnahmen sind allen Beteiligten bekannt und in der Küche aufgehängt
- Reinigungsutensilien stehen in der Küche bereit

6. Verzehr

- Alternativmenü ist gekennzeichnet und von der Lehrperson kontrolliert
- Lehrperson kontrolliert, dass separates Schöpfbesteck vorhanden ist und nicht getauscht wird

7. Abwasch und Aufräumen

- Allergiker, Allergikerin wäscht nicht Geschirr ab, welches mit [Allergenen] in Berührung kam.
- Separates Handtuch für die Zubereitung für den Allergiker, die Allergikerin

Für weitere Fragen wenden Sie sich an:

aha! Allergiezentrum Schweiz

aha!infoline: 031 359 90 50

info@aha.ch, www.aha.ch