Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen.

Anhang:
Gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA.

FEDAS LUXEMBOURG

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Protection des consommateurs

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Der Leitfaden für gute Hygienepraxis in Bildungs- und Kinderbetreuungsdiensten wurde 2015 veröffentlicht. Er war von einer Arbeitsgruppe der Vereinigung der Kindertagesstätten ausgearbeitet worden und legt die Lebensmittelhygienevorschriften für den Kinderbetreuungssektor fest, welche anzuwenden sind, um die Sicherheit der in diesen Einrichtungen angebotenen Mahlzeiten zu gewährleisten.

Obwohl der Leitfaden sehr umfassend war, stellte es sich heraus, dass er nicht ausreichend auf die spezifischen Bedürfnisse einiger Kinder mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten einging.

Diese Kinder müssen den Verzehr von Lebensmitteln vermeiden, welche Inhaltsstoffe enthalten, gegen die sie allergisch oder intolerant sind. Einige von ihnen müssen selbst kleinste Mengen dieser Zutaten in ihrer Ernährung streng vermeiden. Sie müssen dann ihre Mahlzeiten von zu Hause mitbringen oder zertifizierte allergenfreie Gerichte verzehren.

Für die Betreuungseinrichtungen erfordert die Beaufsichtigung dieser Kinder eine besondere Sorgfalt bei der Zubereitung der für sie bestimmten Mahlzeiten. Außerdem müssen für die Handhabung der Zwischenmahlzeiten, die einige dieser Kinder mit Nahrungsmittelallergien von zu Hause mitbringen, bestimmte Verhaltensregeln festgelegt werden. Das Fehlen spezifischer Regeln in diesem Bereich wurde vom Verband der Akteure im Sozialwesen Luxemburg (Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg, FEDAS), der Nachfolgeorganisation der Vereinigung der Kindertagesstätten, erkannt.

Daher wurde ein Anhang zum Leitfaden für gute Hygienepraxis in Bildungs- und Kinderbetreuungsdiensten von 2015 erstellt.

In Übereinstimmung mit der Logik der Erstellung von Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis im Rahmen der EG-Verordnung Nr. 852/2004 wurde dieser Anhang von einer Arbeitsgruppe innerhalb der FEDAS erstellt und von den Kontrolldiensten für Lebensmittelsicherheit meines Ministeriums überprüft und validiert.

Das Ergebnis dieser Initiative ist ein Arbeitsinstrument, das von Vertretern des Sektors für Kinderbetreuungseinrichtungen entwickelt wurde mit dem Ziel, das Lebensmittelrecht einzuhalten.

Mit großer Zufriedenheit stelle ich fest, dass dieser Anhang zum Risikomanagement von Lebensmittelallergien jetzt verfügbar ist. Ich bin überzeugt, dass dieses Dokument erheblich zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit von Kindern mit einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit beitragen wird.

Die Befolgung der Richtlinien dieses Dokuments ermöglicht es diesen Kindern, gemeinsam mit ihren Klassenkameraden an Kinderbetreuungsaktivitäten teilzunehmen und auf ihre spezifischen Ernährungsbedürfnisse Rücksicht zu nehmen.

Deshalb möchte ich den Initiatoren dieses Projekts ganz besonders gratulieren und ihnen für ihre Arbeit danken.

Paulette Lenert
Ministerin für Verbraucherschutz
Ministerin für Gesundheit
Beigeordnete Ministerin für
soziale Sicherheit

Die Bildungs- und Betreuungsstrukturen der non-formalen Bildung *(services d'éducation et d'accueil pour enfants)* sind ein wichtiges Glied in der luxemburgischen Gesellschaft. Für berufstätige Eltern die zur wirtschaftlichen Entwicklung des Landes beitragen, ist es wichtig, sich darauf verlassen zu können, dass es ihren Kindern in der Tagesbetreuung gut geht.

In den letzten Jahren wurden große Anstrengungen unternommen, das Betreuungsangebot zu verbessern, u.a. durch die Umsetzung von Qualitätssicherungssystemen, gemäß dem abgeänderten Jugendgesetz, die Einführung zahlreicher Qualitätskriterien in den Infrastrukturen sowie neue Anforderungen bezüglich der Ausbildung des pädagogischen Personals und des Führungspersonals.

Die Mehrheit der Kinder die eine Bildungs- und Betreuungsstruktur besuchen, 2020 sind es etwa 52.000, nehmen dort auch mindestens eine Hauptmahlzeit am Tag zu sich. Die Verantwortung und die Aufgabenbereiche des Personals, der Köchinnen und Köche sind breit gefächert. So wird den Kindern eine abwechslungsreiche, ansprechende, altersgemäße und ausgewogene Ernährung angeboten. Die Gestaltung des Raums, welche eine entscheidende Rolle spielt, fördert eine entspannte Atmosphäre. Die partizipative Haltung des Personals, prägt die positive Einstellung der Kinder zu ihrer Ernährung. Dem Personal obliegt eine Vorbildfunktion sowie die Aufgabe, die ihr anvertrauten Kinder in ihrer Entwicklung zu verantwortungsbewussten gesunden jungen Erwachsenen, die über ausgewogene Ernährungskompetenzen verfügen, zu begleiten.

Die hygienischen Standards und die medizinischen Ansprüche werden jedoch immer komplexer, da immer mehr Kinder mit besonderen gesundheitlichen Bedürfnissen die besagten Einrichtungen besuchen. Umso umfangreicher ist deshalb die Verantwortung der Träger der Einrichtungen, des Personals und der Köchinnen und Köche.

Das vorliegende Dokument vervollständigt den „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen" und gibt praktische Hinweise für Einrichtungen, die mit Kindern mit Lebensmittelallergien konfrontiert sind.

Ich möchte der „Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg" und jedem der zum Gelingen dieser Veröffentlichung beigetragen hat, danken. Ich habe keinen Zweifel daran, dass diese Veröffentlichung ein grundlegendes Arbeitsinstrument für alle Beteiligten werden wird, die in ihrem Arbeitsalltag mit der besagten Problematik konfrontiert sind.

Claude Meisch
Minister für Bildung,
Kinder und Jugend
Minister für Hochschulwesen
und Forschung

Die FEDAS Luxembourg asbl übernimmt als Verband der Akteure des sozialen Sektors zahlreiche Aufgaben mit dem Ziel die Interessen seiner Mitglieder zu vertreten, diese zu informieren und sie bei der Umsetzung ihres sozialen Auftrags zu unterstützen. Der Verband erstellt unter anderem regelmäßig Informationsschreiben und erarbeitet ebenfalls Publikationen, die seine Mitglieder über Richtlinien zu wichtigen Themen in Kenntnis setzt. Auf diese Weise unterstützt die FEDAS diese dabei, die unterschiedlichen Nutzer ihrer Angebote optimal zu begleiten.

Für die Träger und das Personal der Kindertageseinrichtungen (SEA) haben Qualität der pädagogischen Betreuung sowie Gesundheit und Sicherheit der Kinder oberste Priorität. Zu den einzurichtenden Maßnahmen für die Gesundheit und Sicherheit der Kinder, zählen beispielsweise die Bestimmungen für eine gute Lebensmittelhygiene und solche für den Umgang mit Nahrungsmittelallergien.

2015 veröffentlichte die Entente des Foyers de Jour, heute FEDAS Luxembourg, den „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen", dessen Anwendung verbindlich ist und mit der aktuell geltenden Gesetzgebung übereinstimmt. Nahrungsmittelallergien wurden in diesem Leitfaden nicht behandelt. Da jedoch immer mehr Kinder auf verschiedene Lebensmittel allergisch reagieren, erwies es sich als notwendig, den Leitfaden durch einen Anhang zu ergänzen. Dieser Anhang mit dem Titel „Gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA" enthält allgemeine Informationen über Lebensmittelallergien und stellt die Maßnahme „Projet d'accueil individualisé: PAI – Lebensmittelallergien" vor. Es werden vor allem auch Anweisungen zur Umsetzung einer „einfachen Vermeidung" oder einer „strikten Vermeidung" der Nahrungsmittel auf die ein Kind allergisch ist, eingeführt und erklärt. Ziel ist es, den Trägern und vor allem den Mitarbeitern im täglichem Kontakt mit den betroffenen Kindern, die notwendigen Kenntnisse und Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, damit Aufnahme und Betreuung dieser in der „Crèche" oder der „Maison relais" bezüglich der Mahlzeiten so sicher wie möglich gestaltet werden können.

Die dargestellten Maßnahmen dienen allerdings nicht ausschließlich der Sicherheit und Gesundheit der Kinder. Die Möglichkeit eines Kindes mit Nahrungsmittelallergie(n) an Mahlzeiten teilzunehmen wie jedes andere Kind auch, unterstützt ebenfalls seine Sozialisierung, sein Bedürfnis nach Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe und fördert die Umsetzung einer inklusiven Aufnahmepraxis. Darüber hinaus tragen diese dazu bei, ein Klima des Vertrauens zwischen Fachkräften, Kindern und ihren Eltern herzustellen.

Der Anhang „Gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA" wurde von den Mitarbeitern des „service formation continue" der FEDAS, in Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Praxis und auf Anfrage der Abteilung für Lebensmittelsicherheit des Gesundheitsministeriums, entwickelt. Dieser wurde vom Verbraucherschutzministerium validiert, finanziert und vom Ministerium für nationale Bildung, Kinder und Jugend anerkannt.

Wir hoffen, dass dieses Instrument die SEA-Mitarbeiter dabei unterstützt, mögliche Bedenken bei der Aufnahme eines Kindes mit Lebensmittelallergien abzubauen, dass sie die notwendigen Informationen zur Entwicklung zuverlässiger interner Verfahren vorfinden und sie so die erforderlichen Fähigkeiten zum Umgang mit dieser Art von Allergien erwerben können.

Abschließend möchten wir uns ganz herzlich bei allen Personen bedanken, die an dieser Publikation für den SEA-Sektor beteiligt waren.

Gérard Albers
Vizepräsident FEDAS
Luxembourg asbl

Inhalt

1. Einleitung und rechtlicher Rahmen 7

2. Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können 8

3. Ein Kind mit Nahrungsmittelallergie in einem SEA aufnehmen 9

4. Das individuelle Betreuungsprojekt – PAI 10
   4.1. Allgemeines 10
   4.2. Das individuelle Betreuungsprojekt -PAI „Lebensmittelallergien“ 10

5 Aufnahmebedingungen 12
   5.1. Verfahren für eine einfache Vermeidung 12
   5.2. Verfahren für eine strenge Vermeidung 13

6. Prozedur bei Küchenateliers 15

7. Zöliakie 15

8. Fortbildung über Lebensmittelallergene 15

9. Schlussfolgerung 15

10. Anhänge 16
   10.1. Empfehlungen zum Essenskorb 17
   10.2. Grafik „Prozedur zur Einrichtung eines individuellen Betreuungsprojekts“ (PAI) 17
   10.3. Links zu den Quelldokumenten 18

1. Einleitung und rechtlicher Rahmen

Im vorliegenden Text steht die Abkürzung „SEA" für „Service d'Education et d'Accueil", Oberbegriff für alle Kindertageseinrichtungen in Luxemburg.

Kinder, die einen „Service d'éducation et d'accueil (SEA)" besuchen sind alle unterschiedlich, mit einer Vielfalt an Bedürfnissen. Der Inklusionsauftrag verpflichtet ein SEA dazu, die Aufnahmebedingungen so zu gestalten, dass jedes Kind Zugang zu einer qualitativ hochwertigen Kinderbetreuung hat. Auch wenn es sich um eine beachtliche Herausforderung handelt, stellt dieser Ansatz eine Bereicherung für alle Beteiligten dar, da er dazu beiträgt eine gerechtere und solidarischere Gesellschaft aufzubauen.

In jedem SEA finden wir Kinder mit besonderen Gesundheitsbedürfnissen; immer häufiger kommen auch Nahrungsmittelallergien vor. Dieser Anhang zum "Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen" ist eine Anleitung zur Gewährleistung der Sicherheit der Kinder. Er informiert das Personal über die zu befolgenden Regeln zur Vermeidung von Vorfällen im Zusammenhang mit Lebensmittelallergien. Auch wenn es nicht immer einfach ist, insbesondere bei Lebensmittelallergien, Mahlzeiten für Kindergruppen zu organisieren, ist es dennoch unerlässlich diese streng zu beachtenden und vorgeschriebenen Verhaltensregeln anzuwenden. Ziel ist es den Kontakt des allergischen Kindes mit dem Allergen maximal zu reduzieren.

Gemäß der Verordnung 852/2004/EG sind alle Kindertageseinrichtungen Lebensmittelunternehmer, da sie eine Tätigkeit im Zusammenhang mit der Herstellung, Handhabung und Verteilung von Lebensmitteln ausüben. Sie sind daher verpflichtet entweder dauerhafte Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einzuführen oder die Anweisungen eines Leitfadens für eine gute Verfahrenspraxis für ihren Bereich gemäß Artikel 5 Absatz 5 anzuwenden.

Jeder SEA, der den "Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen" anwendet, ist verpflichtet den hier vorliegenden Anhang über die "Gute Praxis für den Umgang mit Lebensmittelallergien in den SEA" einzuhalten.

Laut der EU-Verordnung 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, müssen alle Stoffe oder Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen (aufgeführt in Anhang II der Verordnung 1169/2011/EG), auf vorverpackten Produkten angegeben werden. Seit Dezember 2014 müssen sie auch auf nicht vorverpackten Lebensmitteln/losen Lebensmitteln erwähnt werden. Gemäß der **großherzoglichen Verordnung vom 25. August 2015 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben und die Kennzeichnung von Chargennummern** sind Kinderkrippen, Kindertagesstätten und Kinderhorte nicht verpflichtet, Allergene auf den Speisekarten anzugeben, sofern sie folgende Regeln einhalten:

- Einrichtung eines schriftlichen Systems zur Erfassung von Allergien und Unverträglichkeiten von betreuten Kindern (PAI oder Verzeichnis mit ärztlichen Bescheinigungen).
- Sicherstellung, dass diese Kinder Lebensmittel erhalten, die frei von den Substanzen sind, auf die sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben (Identifizierung der Allergene in den Rezepten, Dokumentation der alternativen Mahlzeit).

(Quelle: RGD vom 25. August 2015 http://data.legilux.public.lu/file/eli-etat-leg-memorial-2015-176-fr-pdf.pdf Siehe Art.6)

2. Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können

Derzeit sind im Anhang II der EU-Verordnung 1169/2011, vierzehn Stoffe oder Erzeugnisse aufgeführt, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen (22.11.2011 Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43):

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon und daraus hergestellte Produkte
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter in Bezug auf SO2
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Diese Liste ist nicht endgültig festgelegt, daher kann sie bei Bedarf von der Europäischen Kommission ergänzt werden.

3. Ein Kind mit Nahrungsmittelallergie in einem SEA aufnehmen

Eine Nahrungsmittelallergie ist eine Überempfindlichkeitsreaktion, d.h. eine übermäßige Reaktion, die durch die Einnahme einer Lebensmittelsubstanz hervorgerufen wird. In diesem Fall reagiert der Körper auf ein Lebensmittel wie auf einen Fremdkörper, indem er Abwehrzellen (Antikörper) produziert. Ein bestimmtes Protein in einem Lebensmittel, das normalerweise für die meisten Menschen harmlos ist, wird vom Immunsystem fälschlicherweise als schädlicher Wirkstoff aufgenommen. Wie das Immunsystem auf Insektenstiche oder Medikamente reagieren kann, so kann es auch eine allergische Reaktion auf ein Nahrungsmittelallergen zeigen. Zu den Lebensmitteln, die am häufigsten allergische Reaktionen hervorrufen, gehören Erdnüsse, Nüsse, Krebstiere, Eier, Milch, Weizen und Sesam. Die klinischen Anzeichen einer Nahrungsmittelallergie können von Ekzemen oder anderen nicht lebensbedrohlichen Symptomen bis hin zu einem anaphylaktischen Schock, einer lebensbedrohlichen allergischen Reaktion, reichen. Unabhängig von der Art der Reaktion haben die klinischen Anzeichen einen erheblichen Einfluss auf die Lebensqualität dieser Kinder und sind in jedem Fall ernst zu nehmen.

Ein Kind, das gegen Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten allergisch ist, ist gesund solange es die Substanz, die eine allergische Reaktion hervorruft, nicht konsumiert. Trotz möglicher Bedenken der Eltern, ihr Kind einer Kindertageseinrichtung anzuvertrauen und trotz möglicher Unsicherheiten deren Mitarbeiter, ist es wichtig, dass diese Kinder ein möglichst normales Leben führen können. Aus diesem Grund sollten Ärzte, Eltern und SEA alles in ihrer Macht stehende tun, um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten. Die Aufnahme eines Kindes mit Nahrungsmittelallergien in einem SEA muss daher gut vorbereitet und je nach der individuellen Toleranz des Kindes und der Art der klinischen Symptome, unterschiedlich organisiert werden.

Eine Nahrungsmittelallergie sollte jedoch nicht mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit verwechselt werden. Es handelt sich hier nicht um zwei unterschiedliche Begriffe für denselben Sachverhalt. Obwohl Lebensmittelintoleranz auch eine Überempfindlichkeitsreaktion ist, die durch eine Substanz in einem Lebensmittel verursacht wird, ist sie im Gegensatz zur Lebensmittelallergie nicht immunologischen Ursprungs. Eine Unverträglichkeit führt also nicht zu einer abnormen Reaktion des Immunsystems: Der Körper produziert keine Antikörper, sondern er reagiert auf die Nahrung mit verschiedenen Störungen. Der Stoffwechsel reagiert auf ein fehlendes, inaktives oder unzureichendes Enzym. Der Körper von Menschen mit Intoleranz hatte entweder nie die Fähigkeit oder hat die Fähigkeit verloren, eine bestimmte Substanz eines Lebensmittels zu verdauen. Dieses Lebensmittel oder eines seiner Bestandteile kann nicht verstoffwechselt werden, entweder wegen einer Eigenschaft des betreffenden Lebensmittels oder wegen einer Eigenschaft des Individuums. Laktoseintoleranz ist beispielsweise auf einen Mangel an Laktase zurückzuführen, ein Enzym zur Verdauung von Laktose, einem in der Milch enthaltenen Zucker. Menschen mit Laktoseintoleranz sind daher nicht in der Lage, Milch richtig zu verdauen. Wenn sie Milch trinken, riskieren sie Symptome wie Magenschmerzen, Blähungen, Darmbeschwerden oder Durchfall. Die häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind die Unverträglichkeit von Laktose, Gluten, Fruktose und Histamin (kommt in unterschiedlichen Nahrungsmitteln vor).

Nur ein Mediziner kann auf der Grundlage einer klaren und zuverlässigen Diagnose bestimmen, ob eine Person an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leidet und wie eine geeignete Behandlung aussieht. Die Betreuung durch einen Haus- oder Facharzt ermöglicht es auch, die Lebensweise und die Ernährung der betroffenen Person anzupassen und so die Symptome zu begrenzen oder zu vermeiden.

Dieser Leitfaden wird sich nicht näher mit Unverträglichkeiten beschäftigen, da dieser größtenteils darauf abzielt, das Thema Lebensmittelallergien zu vertiefen und über die Verhaltensregeln zu informieren, die zur Vermeidung von allergischen Reaktionen anzuwenden sind.

4. Das individuelle Betreuungsprojekt – PAI

4.1. Allgemeines

Das vom Gesundheitsministerium und dem Ministerium für nationale Bildung, Kinder und Jugend entwickelte PAI - individuelles Betreuungsprojekt (projet d'accueil individualisé) hat zum Ziel, die Integration von Kindern mit besonderen Gesundheitsbedürfnissen in Schulen und Kindertageseinrichtungen zu fördern und zu einer besseren Versorgung der betroffenen Kinder beizutragen.

Es handelt sich um ein detailliertes Protokoll, mit folgenden Informationen:

- Die Bedingungen für die Betreuung
- Die zu erledigenden Tätigkeiten
- Zu verabreichende Medikamente
- Der zu befolgende Notfallplan
- Zu verabreichende Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Personen, die in Notfällen oder bei Fragen zum PAI oder zur Gesundheit des Kindes zu kontaktieren sind

Damit ein PAI eingerichtet werden kann, müssen die Eltern zunächst einen formellen Antrag auf Unterstützung stellen. Die ärztliche Verschreibung ist obligatorisch und gibt Auskunft über die einzunehmenden Medikamente, ihre Dosierung und die Häufigkeit der Verabreichung sowie über die richtigen Maßnahmen, die regelmäßig oder in Notfällen zu ergreifen sind. Der Arzt legt auch die speziellen Betreuungsvoraussetzungen fest, die für die Aufnahme von Kindern mit besonderen Gesundheitsbedürfnissen anzuwenden sind.

Es gibt verschiedene PAI-Arten, die je nach den spezifischen Gesundheitsbedürfnissen eines Kindes auszufüllen sind:

- PAI General
- PAI Allergien
- PAI Lebensmittelallergien
- PAI Asthma
- PAI Herzerkrankung
- PAI Diabetes
- PAI Epilepsie
- PAI Hämophilie
- PAI Insektengiftallergie

Die verschiedenen PAI sind auf der Website des Gesundheitsministeriums veröffentlicht:

www.sante.public.lu/fr/espace-professionnel/medecine-scolaire/projet-accueil-individualise/index.html

Eine Grafik mit der "Prozedur zur Einrichtung eines individuellen Betreuungsprojekts" ist im Kapitel 10 vorzufinden.

4.2. Das individuelle Betreuungsprojekt – PAI „Lebensmittelallergien"

Das Ziel des PAI "Nahrungsmittelallergien" ist es, Kinder oder Jugendliche mit dieser Art von Gesundheitsproblemen angemessen zu betreuen.

Bei Kindern mit Lebensmittelallergie(n) basiert das PAI auf einem ärztlichen Attest, das vom behandelnden Arzt oder einem Facharzt ausgestellt wird. Seine Meinung ist wesentlich, um die Bedingungen für die Aufnahme des betreffenden Kindes festlegen zu können.

Das PAI "Lebensmittelallergien" besteht aus folgenden Inhalten:

- Persönliche Daten des Kindes
- Der elterliche Antrag für das Delegieren der medizinischen Versorgung
- Das Betreuungspersonal (Schule, SEA...)
- Der behandelnde Arzt
- Personen, die informiert sind und an der Beratungssitzung teilnehmen
- Die Aufnahmebedingungen, die für die Aufnahme des Kindes einzurichten sind (Mahlzeiten, Snacks, Kochworkshops...)
- Anweisungen, zu Inhalt und Ort der Notfallausrüstung, Informationen darüber, ob selbst-injizierbares Adrenalin verwendet werden soll oder nicht
- Aktionsplan für den Notfall bei allergischen Reaktionen

Die geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Verarbeitung personenbezogener Daten sind im Rahmen der von jedem SEA zu erstellenden internen Bestimmungen oder Verfahren zu beachten. Lediglich der Abschnitt "Aufnahmebedingungen" des PAI ist an den Caterer oder das Küchenpersonal zu übermitteln.

Bei spezifischen Fragen zum PAI ist die Abteilung für Schulmedizin des Gesundheitsministeriums zu kontaktieren. E-Mail-Adresse: secmedscol@ms.etat.lu

Link zum PAI „Lebensmittelallergien":

https://guichet.public.lu/fr/citoyens/famille/parents/assistance-enfance/projet-accueil-individualise.html

Um ein Kind mit einer Nahrungsmittelallergie in einem SEA aufzunehmen, muss ein Arzt im Vorfeld ein individuelles Betreuungsprojekt" (PAI) verfassen, damit das betreffende Kind bestmöglich vor einer allergischen Reaktion geschützt werden kann. Falls ein Kind vor der Erstellung des PAI in einem SEA aufgenommen wird, ist bis zum Erhalt dieses Dokuments, das Verfahren der strikten Vermeidung der allergieauslösenden Lebensmittel als Vorsichtsmaßnahme einzuhalten. Nach Erhalt des PAI ist das Verfahren gemäß den ärztlichen Verordnungen zu befolgen.

Für den SEA ist es wichtig zu wissen, dass der Arzt im Gegensatz zu einer Nahrungsmittelallergie, kein PAI bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit ausstellt, da in diesem Fall das Risiko einer Notfallsituation im Zusammenhang mit einer Immunreaktion nicht besteht.

Unverträglichkeiten können allerdings das tägliche Leben der Betroffenen ebenfalls erheblich stören. Da geringe Mengen der nicht verträglichen Nahrung ausreichen können, um Symptome zu verursachen, ist es notwendig dem betreffenden Kind diese Nahrung nicht anzubieten und jegliches Risiko einer Kreuzkontamination zu vermeiden. Im Falle einer Nahrungsmittelunverträglichkeit erstellt der behandelnde Arzt oder Facharzt daher kein PAI, sondern ein ärztliches Attest, auf dessen Grundlage der SEA die Aufnahmebedingungen für das betroffene Kind festlegt.

5. Bedingungen für die Betreuung

Wenn ein allergisches Kind in einem SEA aufgenommen wird, müssen Verfahren und Maßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt werden, die die Vermeidung des Kontaktes mit dem Allergen sicherstellen. Es müssen klare interne Verfahren entwickelt werden und es ist auf deren konsequente Anwendung bei der Zubereitung von Mahlzeiten, der Handhabung von Lebensmitteln und den Mahlzeiten zu bestehen. Die notwendigen Vorkehrungen sind für alle anstehenden Mahlzeiten innerhalb und außerhalb des SEA zu treffen: Mittagessen, Snacks, Geburtstagsfeiern, Ausflüge, Küchenateliers, Restaurantbesuche, Ferien, usw.

Je nach Empfindlichkeit des Kindes legt der behandelnde Arzt oder der Facharzt in den Aufnahmebedingungen des PAI fest, nach welchem Ernährungsplan das Kind aufgenommen werden soll. Es wird dabei zwischen den Prozeduren der einfachen Vermeidung und der strengen Vermeidung unterschieden.

Es bestehen auch schwerwiegende Fälle von Nahrungsmittelallergien, bei denen der Arzt dem Kind jegliche Mahlzeiten in einer Kinderkrippe, in einer Maison Relais oder in der Schule verbietet, diese sind allerdings sehr selten.

5.1. Verfahren für eine „einfache" Vermeidung

Bei der Methode der einfachen Vermeidung werden Lebensmittel, die eine allergische Reaktion hervorrufen, als Zutaten im Ernährungsplan des Kindes ausgeschlossen, obwohl Spuren von diesen Lebensmitteln vom Kind toleriert werden. Durch die konsequente Anwendung der richtigen Maßnahmen ist es bei diesem Konzept möglich, die Mahlzeiten in einer Gemeinschaftsküche zuzubereiten. Die gemeinsame Mahlzeit wird individuell an die Bedürfnisse des allergischen Kindes angepasst. Die betroffenen Kinder essen, wie alle anderen auch, zusammen mit Gleichaltrigen, mit gewöhnlichem Besteck und essen dieselbe Mahlzeit mit gelegentlichen Anpassungen oder Auswechslungen.

- Handelt es sich um eine Allergie gegen ein leicht austauschbares, „nicht verborgenes" Allergen, reicht es aus, das zu vermeidende Lebensmittel durch ein anderes vollkommen verträgliches Lebensmittel zu ersetzen. So kann zum Beispiel im Falle einer Allergie gegen Erdbeeren eine andere Frucht vorgeschlagen werden.
- Wenn es sich um ein „verstecktes" Allergen handelt, das Teil eines Gerichts ist, muss der Produktionsprozess vorweggenommen und angepasst werden. So muss beispielsweise, die für das allergische Kind bestimmte Portion Fleisch von der Soße getrennt werden, bevor die Soße, die das Allergen enthält und beim Kind eine Reaktion auslösen würde, hinzugefügt werden kann.

Verfahren für die Zubereitung einer Mahlzeit im SEA nach dem Konzept der „einfachen" Vermeidung

1. Alle notwendigen Informationen sammeln

In einem ersten Schritt ist es notwendig, alle relevanten Informationen von den Eltern (siehe PAI oder obligatorisches ärztliches Attest) in Bezug auf Lebensmittelallergie/n zu sammeln und die Aufnahmebedingungen für das betreffende Kind festzulegen. Das leitende Personal übermittelt diese Informationen an das pädagogische Team sowie eine Kopie des Abschnitts „Bedingungen für die Betreuung" des PAI an das Küchenpersonal oder den externen Caterer. Es reicht jedoch nicht aus, das Personal einfach nur zu informieren. Es muss auch sichergestellt werden, dass dieses darin geschult wird, die möglichen allergischen Reaktionen zu kennen, wie sie zu verhindern sind und wie auf sie zu reagieren ist, wenn diese auftreten.

2. Die Kontrolle bei der Lieferung von Lebensmitteln

Eine vollständige Etikettierung (und/oder technische Datenblätter mit Informationen) aller angelieferten Lebensmittel ist zu überprüfen: Angabe der allergenen Zutaten mit obligatorischer Deklaration sowie eine detaillierte Auflistung aller Zutaten (sonstige Allergien). Produkte, deren Zusammensetzung nicht klar ist, müssen abgelehnt werden. Es ist wichtig solche Kontrollen regelmäßig durchzuführen, da Änderungen möglich sind (neuer Anbieter, andere Marke usw.).

3. Rezepte

Anhand von Etiketten und technischen Datenblättern können jene allergieauslösende Zutaten, die für die Betreuung allergischer Kinder in einer Kindertageseinrichtung relevant sind, auf dem Speiseplan ermittelt werden. Idealerweise werden die Rezepte nicht verändert, es ist keine Improvisation möglich, keine Verwendung von Resten z.B. in einer Gemüsesuppe. Sollte eine Rezeptänderung dennoch notwendig sein, ist eine erneute Überprüfung aller hinzugefügten Zutaten erforderlich.

4. Kreuzkontaminationen vermeiden

Die gewissenhafte Anwendung einer guten Lebensmittelhygiene, wie sie im „Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen" beschrieben wird, verringert das Risiko von Kreuzkontaminationen erheblich. Eine Kreuzkontamination entsteht, wenn zwei Produkte A und B miteinander in Kontakt kommen. Wenn A Allergene enthält und mit B in Kontakt kommt, können diese Allergene später in Produkt B vorgefunden werden, welches vorher keine Allergene enthielt. Es ist daher besonders wichtig, die verschiedenen

Arbeitsschritte zu trennen oder zu unterschiedlichen Zeiten durchzuführen. Zwischen diesen Schritten ist es unerlässlich, die verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Utensilien zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren. Eine Kreuzkontamination erfolgt häufig durch die verwendeten Küchengeräte oder durch die Arbeitsfläche.

Beispiele: Zuerst das „allergenfreie X"-Gericht kochen, es separat zubereiten, gute Reinigungspraktiken zwischen den verschiedenen Phasen der Essenszubereitung anwenden (Reinigung der Oberflächen, des Geschirrs, des Koch- und Serviergeschirrs). Keine Utensilien von einem Gericht zum anderen wechseln (z.B. Rühren mit derselben Kelle in zwei verschiedenen Soßen, Kontrolle der Reinigung einzelner Besteckteile), interne Abläufe festlegen, wie z.B. die Zuweisung bestimmter Aufgaben an immer dieselbe Person, usw.

5. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit einer Mahlzeit zur einfachen Vermeidung ist sicherzustellen, indem täglich die Zusammensetzung des Gerichtes schriftlich festgehalten wird.

6. Es bestehen unterschiedliche Situationen für Mahlzeiten zur einfachen Vermeidung, die jeweils ein spezifisches Verfahren erfordern, hier sind zwei Beispiele:

Im Falle von einem Tischservice:

- Das Kind erhält ein individuelles, speziell zubereitetes Gericht auf einen separaten Teller.
- Wenn das betreffende Allergen nicht auf dem Speiseplan steht, kann sich das Kind, wie alle anderen Kinder auch, selber servieren.

Im Falle eines Buffets :

- Das Kind erhält ein individuelles, speziell zubereitetes Gericht auf einen separaten Teller (keine Selbstbedienung).
- Steht das betreffende Allergen nicht auf der Speisekarte, kann das Kind sich am Buffet servieren.

Das bei den Mahlzeiten anwesende Personal stellt sicher, dass es keinen Austausch von Lebensmitteln zwischen dem allergischen Kind und den anderen Kindern gibt.

7. Lieferung/Transport einer Mahlzeit außerhalb des Gebäudes, in dem sich die SEA-Küche befindet: Wenn die Mahlzeit außerhalb des Gebäudes des SEA geliefert werden soll, sowie bei einem Ausflug oder Picknick:

- Auf dem Etikett des Spezialgerichts müssen für diesen Fall, der Name des Kindes und das Allergen angegeben werden.
- Die Mahlzeit muss einzeln verpackt und angemessen transportiert werden, die Kühlkette ist einzuhalten.
- Die Mahlzeit muss vor Ort ordnungsgemäß gehandhabt werden.

5.2. Verfahren für eine „strenge" Vermeidung

Bei dem Ansatz der strengen Vermeidung müssen Lebensmittel, die eine allergische Reaktion verursachen, einschließlich ihrer zufälligen Präsenz (Spuren infolge einer Kreuzkontamination), aus dem Ernährungsplan des Kindes ausgeschlossen werden. Es ist fast unmöglich, die Zubereitung dieser Art von Mahlzeiten in der Gemeinschaftsküche trotz Anwendung der richtigen Maßnahmen zu garantieren. Demzufolge kann ein allergisches Kind ausschließlich an Hand eines Essenskorb (Art Lunchpaket, das von den Eltern geliefert wird) oder eines als "allergenfrei" zertifizierten Gerichts (das von einem, auf die Herstellung von allergenfreien Mahlzeiten, spezialisierten Unternehmen geliefert wird) an Mahlzeiten des SEA teilnehmen. Luxemburger Hersteller von allergenfreien Mahlzeiten oder Gerichten müssen dem SEA vor jeder Geschäftsbeziehung, eine Genehmigung der Verwaltung vorlegen, welche die Lebensmittelkontrolle in ihren Zuweisungen hat. Für jeden Hersteller von streng allergenfreien Mahlzeiten aus dem Ausland muss der SEA (durch einen Vertrag, eine Vereinbarung, ein Lastenheft usw.) sicherstellen, dass das betreffende Unternehmen als Experte für die Herstellung von streng allergenfreien Mahlzeiten angesehen werden kann.

Um eine strenge Vermeidung zu gewährleisten, können zwei Szenarien ins Auge gefasst werden:

- Das Kind bekommt einen Essenskorb, der von seinen Eltern oder von den Eltern bestimmten Personen vorbereitet und mitgebracht wird.
- Das Kind erhält eine garantiert „allergenfreie" Mahlzeit, das von einem spezialisierten Hersteller zubereitet wird.

Sofern medizinisch nicht kontraindiziert, essen die von einer strengen Vermeidung betroffenen Kinder, speziell für sie zubereitete Mahlzeiten in Gesellschaft von Gleichaltrigen. Die Notwendigkeit das Kind während der Mahlzeiten zu isolieren, wird von seinem Arzt in den Bedingungen für die Betreuung des PAI festgelegt.

Verfahren für die Zubereitung und Handhabung eines Essenskorbes im Falle einer "strengen" Vermeidung.

Der „Essenskorb":

Dieser vereinfacht die SEA-Aufnahme eines allergischen Kindes, das in keinem Fall eine der Mahlzeiten der Einrichtung zu sich nehmen darf. Im Falle einer schweren Allergie, die einen anaphylaktischen Schock auslösen kann, ist der Essenskorb die beste Lösung, dem betroffenen Kind eine sichere sowie schmackhafte Mahlzeit anzubieten. Es ist allerdings eine Lösung, die auf allen Verantwortungsebenen sehr gewissenhaft gehandhabt werden muss. Die Eltern sind verantwortlich für

die Zubereitung der gesamten Mahlzeit und ggf. der Zwischenmahlzeiten sowie für die Gefäße, Transportbehälter, Bestecke, usw... Die Verantwortung des SEA besteht darin, den Essenskorb richtig zu handhaben und sicherzustellen, dass das Kind nichts anderes zu essen bekommt.

Die einzelnen Aufgaben und Regeln, die in den unterschiedlichen Phasen von der Zubereitung bis zum Servieren des Essenskorbs zu beachten sind, sind folgende:

Zu Hause und unterwegs:

Die Anweisungen, für die von den Eltern oder von den Eltern benannten Personen durchzuführenden Produktionsschritte, können im Anhang "Empfehlungen für den Essenskorb" unter Kapitel 10 eingesehen werden.

Im SEA:

A la réception du plat, il faut le stocker directement au réfrigérateur afin de garantir le respect de la chaîne du froid. Il faut prévoir un emplacement spécifique au frigo identifié comme tel.

- Das erhaltene Gericht muss zur Einhaltung der Kühlkette sofort im Kühlschrank aufbewahrt werden. Im Kühlschrank ist eine speziell ausgewiesene Stelle für solche Mahlzeiten zu kennzeichnen.
- Es wird empfohlen, eine oder zwei Personen zu benennen, die für den Umgang mit dem „panier repas" des Kindes verantwortlich sind.
- Wenn ein Aufwärmen der Mahlzeit notwendig ist, sollte dies erst unmittelbar vor dem Essen erfolgen. Die Mahlzeit wird in dem von den Eltern mitgelieferten Behälter aufgewärmt, wobei jede unnötige Handhabung zu vermeiden ist. (Reinigung der Mikrowelle vor der Zubereitung der Mahlzeit, kein Entfernen des Deckels vor dem Servieren der Mahlzeit).
- Es muss dafür gesorgt werden, dass der Tischbereich, wo das Kind isst, vor dem Essen gemäß der üblichen Reinigungsbestimmungen gereinigt wurde.

Verfahren zum Umgang mit einem allergenfreien Fertiggericht im Falle einer "strengen" Vermeidung.

Manchmal, ist die von einem spezialisierten Hersteller gelieferte allergenfreie Mahlzeit, die einzig sichere Möglichkeit, eine Mahlzeit oder eine Zwischenmahlzeit für ein allergisches Kind bereitzustellen. Diese Mahlzeiten sind aus Zutaten zubereitet, die am wenigsten an allergischen Reaktionen beteiligt sind. Die Regeln für den Transport, die Handhabung und das Servieren einer solchen Mahlzeit sind identisch mit denen für den Essenskorb. Die Gebrauchsanweisung auf der Verpackung der Mahlzeit ist unbedingt zu befolgen.

Wie bei der einfachen Vermeidung ist es ebenfalls wichtig, die Rückverfolgbarkeit der Mahlzeit zur strengen Vermeidung zu gewährleisten, indem täglich die Zusammensetzung der Mahlzeit des Kindes schriftlich festgehalten wird.

6. Prozedur bei Küchenateliers

Nicht nur die SEA-Mahlzeiten benötigen ein an jedes allergische Kind angepasste Verfahren, auch die Organisation von Koch- oder Backaktivitäten erfordert im Vorfeld ein individuelles und gut durchdachtes Vorgehen. Da jedes Kind anders ist, ist es unmöglich eine allgemeine Lösung vorzuschlagen. Ziel muss es jedoch immer sein, die spezifischen Bedürfnisse des allergischen Kindes zu respektieren und alle Möglichkeiten zu nutzen, seine Teilnahme an den angebotenen Küchenateliers wie auch bei jedem anderen Kind, das die Einrichtung besucht, zu gewährleisten.

7. Zöliakie

Zöliakie ist eine Autoimmunerkrankung, die durch die Aufnahme von Gluten auftreten kann, welches in verschiedenen Getreidearten wie Weizen, Gerste, Roggen und Dinkel enthalten ist. Hafer, der ein glutenähnliches Protein enthält, kann bei manchen Menschen die gleichen Auswirkungen haben.

Es handelt sich dabei um eine Fehlfunktion des Immunsystems, die zu Entzündungen und Zerstörung der Zotten im Dünndarm sowie zu einer Fehlaufnahme vieler Nährstoffe wie Eisen, Kalzium und Folsäure führt. Die Krankheit entwickelt sich bei genetisch veranlagten Menschen und führt zur Bildung von Antikörpern vom Typ IgA, was sie insbesondere von der mit Antikörpern vom Typ IgE assoziierten Weizenallergie unterscheidet.

Zöliakie ist also keine Allergie, sondern eine Glutenunverträglichkeit/Glutenintoleranz. Der Arzt wird kein PAI "Lebensmittelallergien" sondern ein ärztliches Attest erstellen, das strikt eingehalten werden muss. Es ist absolut erforderlich, dem betroffenen Kind eine glutenfreie Ernährung anzubieten (Vorsicht auch vor Kreuzkontaminationen) und das Verfahren für eine einfache Vermeidung anzuwenden.

8. Schulung über Lebensmittelallergene

Das SEA-Personal, das bei seinen Aufgaben rund um die Mahlzeiten mit der Betreuung allergischer Kinder befasst sein kann, muss an einer Fortbildung von mindestens 2 Stunden zum Thema der Allergene teilnehmen. Eine solche Fortbildung hat folgende Inhalte zu bearbeiten: die Charakterisierung der Allergene, die Erklärung des Unterschieds zwischen einer einfachen und einer strengen Vermeidung und die Folgen des Verzehrs des verbotenen Allergens für die Kinder.

9. Fazit

Das individuelle Betreuungsprojekt - PAI "Lebensmittelallergien" dient der Reduzierung bzw. Beseitigung von Barrieren, die zum Ausschluss eines Kindes, aufgrund seiner spezifischen Bedürfnisse im Zusammenhang mit Lebensmittelallergien, führen könnte.

Dies ermöglicht die Entwicklung einer Strategie mit allen Beteiligten, welche die ganz besondere Situation jedes Kindes, entsprechend seiner individuellen klinischen Vorgeschichte, berücksichtigt. Auch wenn die Forderung nach einem PAI, eine Initiative der Familie des Kindes sein muss, sollte dies in einem Klima des Dialogs und des gegenseitigen Vertrauens zwischen allen Beteiligten umgesetzt werden. Jede Familie hat das Recht, die Art der Betreuung für ihr Kind zu wählen. Bei einem Kind mit besonderen Gesundheitsbedürfnissen sollte diese Entscheidung allerdings auch immer in Absprache mit den Fachleuten im Umfeld des Kindes (Ärzte, Therapeuten usw.) und dem gewählten Betreuungsumfeld getroffen werden.

Das PAI eines Kindes bleibt so lange in Kraft bis ein neues PAI folgt.

10. Anhänge

10.1. Empfehlungen, für den Essenskorb

Liebe Eltern,

Sie werden uns einen Essenskorb aushändigen, der von Ihnen zubereitet wurde und an die Bedürfnisse Ihres Kindes angepasst ist. Wir möchten Sie diesbezüglich darauf aufmerksam machen, dass es gesetzliche Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene und über die schnelle Verderblichkeit bestimmter Lebensmittel gibt. Aus diesen Gründen möchten wir Ihnen einige wichtige Informationen zur Verfügung stellen.
Um ein hohes Maß an Hygiene bei der Zubereitung der mitgebrachten Speisen zu gewährleisten, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise zu beachten:

- Achten Sie beim Umgang mit Lebensmitteln immer darauf, dass Ihre Hände sauber sind.
- Das Essen sollte immer so schnell wie möglich zubereitet werden. Je mehr Lebensmittel der Hitze ausgesetzt sind, desto größer ist das Risiko des Bakterienwachstums.
- Alle mitgebrachten Mahlzeiten müssen gut verpackt und versiegelt sein (in verschließbaren Behältern, Tupperware usw.). Achten Sie immer auf alle Ablauf- und Mindesthaltbarkeitsdaten.
- Die Mahlzeit muss in einem luftdicht verschlossenen Behälter mit einem Deckel abgegeben werden, der für das Wiederaufwärmen in einer Mikrowelle geeignet ist.
- Sobald die Mahlzeit in einen Behälter umgefüllt wurde, sollte dieser bis zur Transportbereitschaft im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Um Verwechslungen zu vermeiden, muss die Mahlzeit eindeutig identifizierbar sein: Angabe des Namens des Kindes, die Bestecke und der Teller müssen deutlich erkennbar sein.
- Aus dem Kühlschrank kommende Gerichte müssen in einer Kühltasche (max. 7°C) oder in einer Kühlbox mit ausreichenden Kältespeichern transportiert werden. Denken Sie bitte daran beim Einkaufen sowie beim Transport des Essenskorbes zur Kindertageseinrichtung, die Kühlkette nicht zu unterbrechen.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor der Zubereitung vollständig aufgetaut werden. Bei Fleisch und Geflügel muss das Tauwasser wegen der Salmonellengefahr schnell weggeschüttet werden.
- Fleisch und Fisch sollten immer gründlich gekocht werden.
- Wenn Sie hart gekochte Eier im Salat verwenden, lassen Sie diese bitte mindestens 7 Minuten lang im Wasser kochen.
- Bei der Zubereitung von Kartoffel-, Nudelsalaten oder anderen Mischgerichten müssen die gekochten Zutaten vor dem Untermischen in den Salat, abkühlen.
- Backwaren sollten immer gut durchgebacken sein.

Die folgenden Lebensmittel werden aufgrund ihrer leichten Verderblichkeit NICHT akzeptiert:

- Rohes Fleisch (Hackfleisch, Tartar, etc.)
- Rohmilch und Rohmilchprodukte
- Roher Fisch (Räucherlachs, Sushi, etc.)
- Frische Eier und Gerichte, die frische Eier enthalten (Mayonnaise, Desserts wie Tiramisu, usw.)
- Aufgetautes Eis
- Sahnetorten, Gebäck mit frischer Sahne

Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte direkt an den „Service d'éducation et d'accueil" oder lesen Sie im "Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen" nach.

10.2. Grafik "Prozedur zur Einrichtung eines individuellen Betreuungsprojekts" (PAI).

Grafik "Prozedur zur Einrichtung eines individuellen Betreuungsprojekts" (PAI).

↓

Elterliche und/oder ärztliche Initiative

↓

PAI-Formulare für die unterschiedlichen Pathologien auf: www.guichet.lu

Ausfüllen des PAI durch den Arzt mit :

- Anweisungen für die Organisation (Mahlzeiten, sportliche Aktivitäten)
- Verschreibung von Medikamenten für die Notfallausrüstung und/oder
- Maßnahmen, die bei einem Notfall im Zusammenhang mit der Pathologie auszuführen sind

↓

Das von beiden Parteien unterzeichnete PAI wird an folgende Adresse verschickt:
Division de la Médecine scolaire, santé des enfants et adolescents
Adresse : 20, rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg

Wichtig:
Das Dokument ist nur gültig, wenn es von den Eltern und dem verschreibenden Arzt unterzeichnet ist.

↓

Unterschrift des Arztes von der „Division de la Médecine scolaire, santé des enfants et adolescents" zur Validierung

↓

Zuweisung des PAI an die entsprechende Schule durch die „équipe médico-scolaire"

↓

Besprechung mit dem Lehrpersonal, ggf. mit den Mitarbeitern der Maison Relais

10.3. Links zu den Quellen

Großherzogliche Verordnung vom 25. August 2015 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben und die Kennzeichnung von Chargennummern:

- *http://data.legilux.public.lu/file/eli-etat-leg-memorial-2015-176-fr-pdf.pdf*

Ein individuelles Betreuungsprojekt (PAI) anfragen:

- *https://guichet.public.lu/de/citoyens/famille/parents/assistance-enfance/projet-accueil-individualise.html*

EU-Verordnung Nr. 1169/2011 + Anhang II (Liste der 14 Allergene: Seite 43)

- *https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=fr*

Leitfaden für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in Kindertageseinrichtungen:

- *https://gouvernement.lu/dam-assets/fr/actualites/communiques/2015/07-juillet/20-guide-hygiene/EFJ_Leitfaden_Web_DE_DEF4.pdf*

Herausgeber: FEDAS Luxembourg
© 2021
Layout: Bakform
Druck: Reka