



Fortbildung dipl. ErnährungsberaterInnen HF/FH bei *aha!*

**Karin Stalder, Mitarbeiterin Fachteam *aha!*
Swiss Public Health Conference, Basel
26.08.2011**



Ziel der Fortbildung

- Fachwissen sicher umsetzen und in den Beratungsprozess integrieren können
- Anamnesegespräch speziell auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten anpassen können
- Beratungskompetenz im Allergiebereich erweitern
- Geeignete Produkte inkl. Spezialprodukte kennen und einsetzen lernen

⇒ **Allergiekompetente Ernährungsfachpersonen**



Inhalt der Fortbildung

- Grundlagen Allergologie und Psychologie / Pädagogik
- Workshop Labordiagnostik und Diagnostische Kostformen
- Erstgespräch / Anamnesegespräch
- «Vom Lebensmittel über das Allergen zur Diagnose resp. Differentialdiagnose»
- Lebensmittelkennzeichnung
- Workshop Backen und Beratungsmethodik



Praxisbeispiel

Beispiele für «Nuss»-Allergien

- Keine Pollensensibilisierung bekannt
 - anaphylaktische Reaktion beim Spaghetti-Essen
 - Auslöser?
- ⇒ **Reaktion auf Pinienkerne in Pestosauce**
- Rhinokonjunktivitis im Frühjahr
 - Bisher alle Lebensmittel vertragen
 - Neue Müeslimischung ausprobiert: Kratzen im Hals
 - Auslöser?
- ⇒ **Reaktion auf Haselnüsse im Müesli**



Beratung bei gesicherter Diagnose

Eliminationsdiät

- Aufklärung über bestehende Unverträglichkeit(en)
- Umsetzung der Eliminationsdiät:
 - Welche Nahrungsmittel sind (möglicherweise) (un-)kritisch?
 - Wie sind Nahrungsmittel deklariert?
 - Wie können Speisen «ohne ...» zubereitet werden (Rezepte)?
 - Welche industriell verarbeiteten Speisen sind «...-frei»?
 - Wo sind sie zu finden / zu erhalten?



Allergiekompetente Ernährungsfachpersonen

- ... schulen Betroffene einzeln
- ... nehmen die Betroffenen in ihrem Umfeld wahr und berücksichtigen die Lebensumstände in der Beratung
- ... integrieren Familienangehörige oder betreuende Personen in die Beratung
- ... machen die Betroffenen und / oder deren Angehörige zu Experten ihrer Allergie / Intoleranz



Nutzen für die Betroffenen

- Ernährungsfachperson hat ein grosses Wissen und Erfahrung im Bereich Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen
- Ernährungsfachperson arbeitet eng mit dem betreuenden Arzt zusammen
- Betroffene können Gelerntes zu Hause umsetzen und Fragen oder Schwierigkeiten in der nächsten Beratung besprechen



***aha!* bietet**

- Fortbildung
 - Zwei-Tages-Seminar «Mehr Kompetenz und Sicherheit in der Beratung Betroffener mit «Unverträglichkeiten»»
 - Grundkurs Zöliakie
- Unterstützende Beratungsmaterialien
- Fachliche Unterstützung



Fortbildung für Fachpersonen

= indirekte Patientenschulung

= Ermöglichung von Patientenschulungen