

Nahrungsmittelallergien im Restaurant

Eine Umfrage zu den Kenntnissen des Personals

Corinne Peter & Nadia Sonego

Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc), ERB13

Einleitung

Nahrungsmittelallergien sind ein globales Thema. Von der erwachsenen Weltbevölkerung sind etwa 1-5 % betroffen [1, 2]. Behandlungen von anaphylaktischen Schocks sind mit Kosten verbunden und die betroffene Person ist einem hohen Risiko ausgesetzt. Knapp die Hälfte aller Reaktionen auf Nahrungsmittel findet in Restaurants statt [3]. Im Jahr 2007 wurde in Amerika erstmals eine Umfrage zu den Kenntnissen von Gastronomiemitarbeitenden zu Nahrungsmittelallergien durchgeführt [4]. Es folgten weitere Studien, die bestätigten, dass auch in anderen Ländern beim Restaurantpersonal Wissenslücken vorhanden sind [5-9]. In der Schweiz wurde bisher noch keine solche Erhebung durchgeführt.

Fragestellung

Verfügen Gastronomiemitarbeitende im Kanton Zürich über ausreichende Kenntnisse zu Nahrungsmittelallergien, um die neue lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Deklaration bei offen angebotenen Lebensmitteln umzusetzen?

Methodik

Mit Hilfe eines standardisierten Fragebogens wurden Gastronomiemitarbeitende im Kanton Zürich telefonisch befragt. Der angewendete Fragebogen wurde von einem bestehenden Fragebogen abgeleitet. Dieser wurde in einer vorangehenden Bachelorarbeit erstellt [10]. Die Daten wurden mit Excel und R-Commander ausgewertet.

Ergebnisse

Insgesamt haben 125 Gastronomiemitarbeitende an der Umfrage teilgenommen. Davon waren 46 Frauen und 79 Männer. Über 90 % der Befragten, gaben an, 81-100 % in ihrem Betrieb zu arbeiten. Abbildung 1 zeigt, wie sicher sich die Teilnehmenden fühlen, einem Gast mit einer Nahrungsmittelallergie, eine sichere Mahlzeit anzubieten.

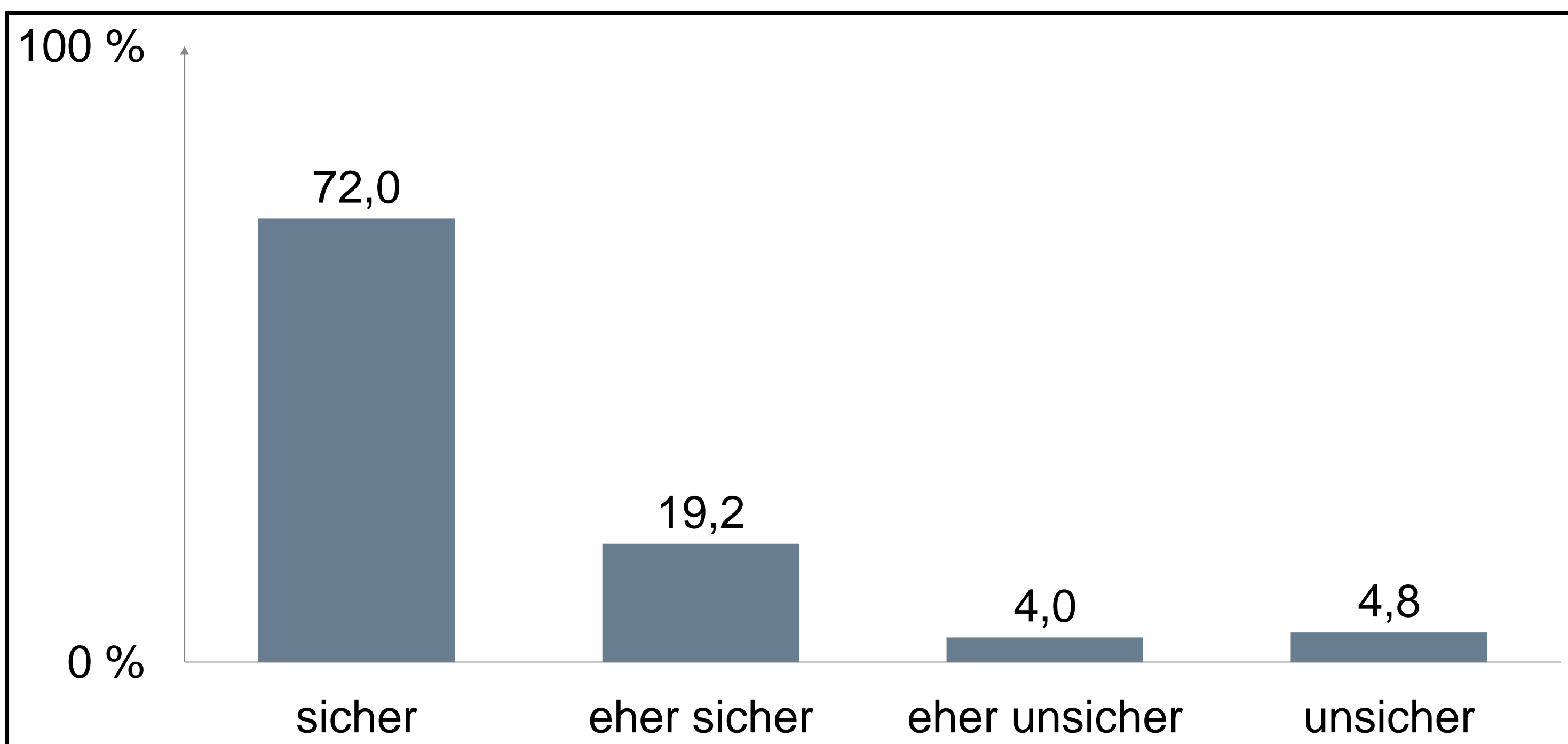


Abbildung 1: Sicherheit einem allergischen Gast eine sichere Mahlzeit anzubieten (n = 125)

Schlussfolgerung

Mit dieser erstmaligen Umfrage konnte aufgezeigt werden, dass beim Gastronomiepersonal im Kanton Zürich ernst zu nehmende Wissenslücken vorhanden sind. Der Bedarf an Schulungen und Unterlagen bietet Ernährungsfachpersonen ein Aufgabengebiet, das ausgearbeitet werden muss. Die Studie dient als hilfreiche Ausgangslage für weitere Forschungsarbeiten.

Literaturverzeichnis

- [1] Jackson, W. F. (2003). *Food allergy*. Washington, D.C.: ILSI Press.
- [2] Sicherer, S. H., & Sampson, H. A. (2014). Food allergy: Epidemiology, pathogenesis, diagnosis, and treatment. *The Journal of allergy and clinical immunology*, 133(2), 291-307; quiz 308. doi:10.1016/j.jaci.2013.11.020
- [3] Bock, S. A., Munoz-Furlong, A., & Sampson, H. A. (2001). Fatalities due to anaphylactic reactions to foods. *The Journal of allergy and clinical immunology*, 107(1), 191-193. doi:10.1067/mai.2001.112031
- [4] Ahuja, R., & Sicherer, S. H. (2007). Foodallergy management from the perspective of restaurant and food establishment personnel. *Annals of Allergy, Asthma & Immunology*, 98(4), 344-348. doi:10.1016/S1081-1206(10)60880-0
- [5] Ajala, A. R., Cruz, A. G., Faria, J. A., Walter, E. H., Granato, D., & Sant' Ana, A. S. (2010). Food allergens: Knowledge and practices of food handlers in restaurants. *Food Control*, 21(10), 1318-1321. doi:10.1016/j.foodcont.2010.04.002

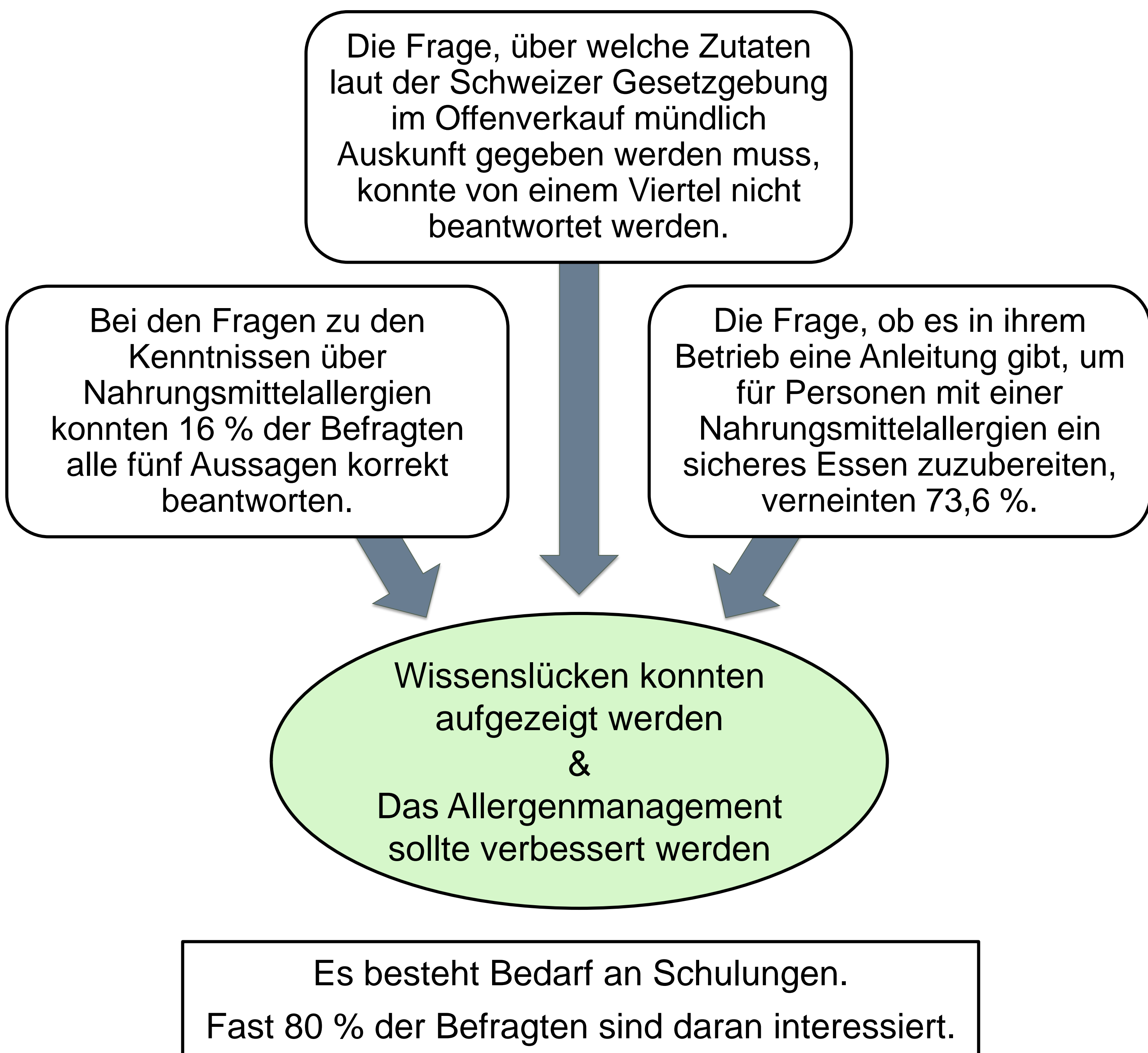


Abbildung 2: Relevante Ergebnisse mit daraus abgeleitetem Fazit

Diskussion

Es ist zu beachten, dass sich 72 % der Teilnehmenden sicher fühlen, einem allergischen Gast eine sichere Mahlzeit anzubieten, obwohl es in über 73 % der Betriebe keine Anleitung für die Zubereitung allergenfreier Menüs gibt. Auffallend ist, dass die Kenntnisse zu Nahrungsmittelallergien bei den Teilnehmenden dieser Studie mit 16 % geringer sind als diejenigen der amerikanischen Studie [4]. Die Ergebnisse dieser Studie lassen sich jedoch nur bedingt mit der Studie von Ahuja & Sicherer vergleichen, da der Fragebogen angepasst wurde.