

Atelier 3: Allergien und Unverträglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung (d)

Anita Grolimund, des. Ernährungsberaterin FH / Sonja Heuberger, des. Ernährungsberaterin FH

Anita Grolimund und Sonja Heuberger haben ihr Studium als Ernährungsberaterin Bsc von 2011 bis 2014 absolviert und sind zurzeit beide im Zusatzmodul B. A. Grolimund absolviert ihr Modul B im Bürgerspital Solothurn, S. Heuberger im Bruderholzspital in Basel.

Vor dem Studium haben beide eine Berufslehre gemacht und auch einige Zeit auf ihrem Beruf gearbeitet. Anita Grolimund arbeitete als SBB Reiseverkäuferin bzw. Tourismusfachfrau von 2001 bis 2011 und Sonja Heuberger war als Koch /Diätkoch tätig von 2007 bis 2011.

Ausschlaggebend für die Themenwahl der Bachelorarbeit war vor allem die BFH-Dozentin Julia Eisenblätter, welche den Autorinnen den Vorschlag gemacht hatte, die Arbeit von Bettina Erni (Studentin aus dem Vorjahr) weiterzuführen und so weitere Erkenntnisse im Bereich des Allergenmanagements zu sammeln.

Sonja Heuberger's Hintergrund als Koch bzw. Diätkoch hat dazu beigetragen, dass der Blickwinkel der Beobachtungen etwas erweitert wurde und daher wahrscheinlich mehr Gefahrenquellen ermittelt werden konnten.

ALLERGENMANAGEMENT

Bachelor-Thesis 2014
 Berner Fachhochschule, Fachbereich Gesundheit
 Bachelor of Science in Ernährung und Diätetik

Sonja Heuberger, des. Ernährungsberaterin BSc
 Anita Grolimund, des. Ernährungsberaterin BSc

EINLEITUNG

AUSGANGSLAGE:

- ANAPHYLAKTISCHE REAKTIONEN ERFOLOGEN GEMÄSS DAAB* HÄUFIG AUSSER HAUS, BIS ZU 10% IN EINEM RESTAURANT, MÖGLICHE GRÜNDE SIND:
 - FEHLENDE DEKLARATIONSPFLICHT AUF UNVERPACKTER WARE
 - LÜCKEN IM HACCP-MODELL
- GESETZESÄNDERUNG DER EU: KENNZEICHNUNG ALLERGENE AUF LOSER WARE
- JULIA EISENBLÄTTER DIPL. OEC. TROPH, DOZENTIN DER BFH, ALS IDEENGEBERIN UND BETREUERIN
- BACHELOR ARBEIT 2013 VON BETTINA ERNI, DIPL. ERNÄHRUNGSBERATERIN BSC ALS BASIS UNSERER ARBEIT
- FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG DER AHA!

*DEUTSCHER ALLERGIE UND ASTHMABUND

ZIEL UND FRAGESTELLUNG

ZIEL

- VERIFIZIEREN VON GEFAHRENQUELLEN MITTELS TESTSTREIFEN
- VORBEUGEMASSNAHMEN DEFINIEREN

FRAGESTELLUNG

- «WELCHE GEFAHRENQUELLEN FÜHREN DAZU, DASS UNGEWOLLTE ALLERGENE IM ESSEN IN DEN RESTAURANTS VORHANDEN SIND UND WAS SIND MÖGLICHE VORBEUGEMASSNAHMEN, UM DIESE ZU MINIMIEREN?»

METHODE UND VORGEHEN

- NICHT TEILNEHMENDE BEOBACHTUNG VON DREI RESTAURANTS IN DER GEMEINSCHAFTS- / HANDELSGASTRONOMIE
- KÜCHENPERSONAL IST INFORMIERT ÜBER ZIEL DER BEOBACHTUNG
- ERFASSUNG SÄMTLICHER ALLERGENE
- BEOBACHTUNG UND ÜBERPRÜFUNG DER FOLGENDEN KATEGORIEN: LAGERUNG, HYGIENE, SERVICE, ARBEITSUTENSILIEN MITTELS ALLERGEN-TESTSTREIFEN (SOJA, EI UND ERDNUSS)
- AUSWERTUNG DER BEOBACHTUNGEN UND TESTS
- ENTWICKLUNG VON VORBEUGEMASSNAHMEN UND BERÜCKSICHTIGUNG DER MACHBARKEIT

ERGEBNISSE

- LAGERUNG: TEILWEISE PACKUNGEN DEFEKT UND/ODER NICHT ANGESCHRIEBEN
- HYGIENE: OFT KEIN DESINFIZIATIONSMITTEL VORHANDEN
- ARBEITSUTENSILIEN OHNE REINIGUNG MEHRFACH VERWENDET
- GRILL/PFANNEN FÜR MEHRERE SPEISEN (SCHALENTIERE, KARTOFFELN..) VERWENDET
- BUFFET: VERUNREINIGUNGEN DURCH KUNDEN

ERGEBNISSE

Gefahrenquellen	Restaurant 1				Restaurant 2				Restaurant 3				
	Details		Test		Details		Test		Details		Test		
	E	N	S		E	N	S	E	N	S	E	N	S
Hygiene:													
Allgemein	1 Seifenspender				Seife vorhanden				Seife vorhanden/teilw. Nicht benutzt				
	kein Desinfektionsmittel				kein Desinfektionsmittel				Desinfektionsmittel vorhanden/teilw. nicht benutzt				
	keine Kochhüte				Hüte vorhanden				keine Kochhüte				
	Kleider stark verschmutzt				Handschuhe gewechselt				Handschuhe gewechselt				
	Schürze/Tücher verschmutzt												
Arbeitsutensilien													
Reinigungsmittel	Emmer mit Spülwasser/ Lappen nicht gewechselt	-	-	-	keine Auffüllkanten				keine Auffüllkanten				
Schneidemaschine	div. Gemüse (inkl. Sellerie) ohne Reinigung				div. Gemüse (inkl. Sellerie) Reinigung mit Wasser				div. Gemüse (inkl. Sellerie) ohne Reinigung				
					ohne Reinigung				Tartarsauce mit Wasser entfernt				
Schneidebrett	div. Gemüse (inkl. Sellerie) ohne Reinigung berührt auf Gemüse-Schneidebrett				Lappen mit Wasser				Lappen mit Wasser				

Legende: E=Ei, N= Erdnuss, S=Soja

MASSNAHMEN

Gefahrenquellen	Massnahmen	Kosten	Personal- aufwand für Beobachtung	Personal- aufwand für Umsetzung	Umsetz- barkeit	Total
Legierung						
Defekte Packungen	Sicherstellen, dass alle Packungen verschlossen sind	1	2	3	1	7
Abgrenzungen	Gebäude mit vollständigen Inhaltsangaben beschriften	1	1	2	2	6
Offene Lebensmittel	Hierogene Lebensmittel (z.B. Seelener) gut verpackt lagern	2	1	2	1	6
	Offen gelagerte Lebensmittel beschriften	1	1	2	2	6
Hände						
Hände	Reinigungsmittel verwenden	3	3	1	2	9
Arbeitskleider	Regelmässig wechseln	3	2	3	2	10
Arbeitsutensilien						
	gebrauchte Utensilien getrennt zwischengelagert	1	1	1	1	4
	Schneideutensilien nach der Verarbeitung von allergenhaltigen Lebensmitteln mit Abwaschmittel reinigen	2	3	2	2	9
	Salzlake als letztes Gemüse verarbeiten	1	2	1	2	6
	Kochutensilien nach der Verarbeitung von allergenhaltigen Lebensmitteln mit Abwaschmittel reinigen	2	3	2	2	9
	Arbeitsplatte nach der Verarbeitung von allergenhaltigen Lebensmitteln mit Abwaschmittel reinigen	2	3	2	2	9
	Glutenfreie Spezialprodukte und natürlich glutenfreie Produkte in separaten Öfen zubereiten	3	2	1	2	8
Service						
Buffet	Hinweis sich zu melden, wenn Kunden Allergien haben	1	2	2	3	8
	Kennzeichnen, wenn Verunreinigungen entstehen könnten	1	1	1	1	4

Legende:

E=Ei, N=N Erdnuss, S=Soja

1 = Kosten/Aufwand gering/Umsetzbarkeit einfach, 2 = Kosten/Aufwand/Umsetzbarkeit mittel 3 = Kosten/Aufwand hoch, Umsetzbarkeit schwierig

DISKUSSION/LIMITATIONEN

DISKUSSION

- GRUNDSÄTZLICH DIE SELBEN BEOBACHTUNGEN WIE FRAU ERNI BZW. STUDIE AUS ÖSTERREICH
- TESTERGEBNISSE OFT NEGATIV, TROTZ EINDEUTIGEN BEOBACHTUNGEN
- SOJA, ERDNUSS, EI IN KÜCHE NICHT HÄUFIG VERTRETEN, BEOBACHTUNGEN ANDERER ALLERGENE HÄUFIGER
- DEKLARATION AUF VERPACKUNGEN NICHT IMMER GLEICH (MILCH/MILCHWEISS, GLUTEN/WEIZEN)
- UNTERSCHIEDLICHE KENNNTNISSE DER RESTAURANTS IN BEZUG AUF DAS ALLERGEN-MANAGEMENT

LIMITATIONEN

- KÜCHENPERSONAL BEEINFLUSST DURCH UNS
- TESTSTREIFEN SIND ANFÄLLIG FÜR FALSCH-NEGATIVE ERGEBNISSE

SCHLUSSFOLGERUNGEN

- WIE MEHRMALS BEOBACHTET, STELLEN KONTAMINATIONEN IN RESTAURANTS EIN GROSSES PROBLEM DAR
- HACCP MODELL MUSS MIT PUNKTEN ZUM ALLERGENMANAGEMENT ERGÄNZT WERDEN.
- EINE KENNZEICHNUNGSPFLICHT IN DER SCHWEIZ WÜRD EINE ERHEBLICHE ERLEICHTERUNG FÜR ALLERGIKERINNEN UND ALLERGIKER DARSTELLEN. EIN MEHRAUFWAND JEDOCH FÜR DAS GESAMTE PERSONAL
- KÜCHENPERSONAL BRAUCHT SCHULUNG
- PATIENTINNEN/ PATIENTEN MÜSSEN SICH DER GEFAHR DER KONTAMINATION BEWUSST WERDEN = U.A. AUFGABE DER ERNÄHRUNGSBERATUNG
- BETROFFENE MÜSSEN BEIM SERVICEPERSONAL ANGEBEN KÖNNEN, IN WELCHER FORM UND AUF WELCHE ALLERGENE SIE REAGIEREN

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

FÜR FRAGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG!

LITERATURVERZEICHNIS

- BUZEK, J. & DOWGIELEWICZ, M. (2011). VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES. KAPITEL IV, ABSCHNITT 1, ARTIKEL 9, ABSATZ 1 C. RETRIEVED FROM [HTTP://EUR-LEX.EUROPA.EU/LEXURISERV/LEXURISERV.DORURI=OJ.L.2011.304.0018.0063.DE.PDF](http://eur-lex.europa.eu/lexuriserv/lexuriserv.do?uri=OJ.L.2011.304.0018.0063.DE.PDF)
- ERNI, B. (2013). KRITISCHE KONTROLLPUNKTE BEZÜGLICH NAHRUNGSMITTELALLERGIE AUSLÖSENDE SUBSTANZEN IN EINEM RESTAURANT. UNVERÖFFENTLICHTE BACHELOR THESIS. BERNER FACHHOCHSCHULE GESUNDHEIT FACHBEREICH ERNÄHRUNG UND DIÄTETIK, BERN.
- SCHNADT, S. (2012). PROBLEMATIK „VERSTECKTER ALLERGENE“ IN LEBENSMITTELN AUS SICHT DES ALLERGISCHEN VERBRAUCHERS. BUNDESGESUNDHEITSLATT - GESUNDHEITSFORSCHUNG - GESUNDHEITSSCHUTZ, 553. RETRIEVED MARCH 3, 2014, FROM [HTTP://DOWNLOAD.SPRINGER.COM/STATIC/PDF/952/ART%253A10.1007%252f500103-011-1429-4.PDF?AUTH66=1405685033_ED087DA6ADDC55F499E710FE6F341A&EXT=.PDF](http://download.springer.com/static/pdf/952/art%253a10.1007%252f500103-011-1429-4.pdf?auth66=1405685033_ED087DA6ADDC55F499E710FE6F341A&EXT=.PDF)
- SCHREDER, C., WILD, B., JÄGER, M., REISELHUBER-SCHWÖLZER, S. & PRÜLLER-STRASSER, B. (2013). ALLERGENMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE. PROBLEMATIK DER ALLERGENKREUZKONTAMINATION IN LEBENSMITTELRECHTLICHEN KONTEXT [ELECTRONIC VERSION]. ERNÄHRUNGSUMSCHAU, 7, 104-109.