

## 1. Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten

### Allergien lassen sich auf wenige Lebensmittel zurückführen

- LMIV Anhang 14 Hauptallergene - siehe Anhang

### Welche Mengen können zu Reaktionen führen?

- Schon kleinste Mengen können zu Reaktionen führen

### Viele Produkte enthalten Zutaten, mit denen der Gast nicht rechnet

- Fruchttortenrandeinstrich - mit gehobelten Erdnüssen statt Mandeln
- Miesmuscheln im Wurzelsud - mit Bier statt Weißwein
- Achtung, die verwendeten Zutaten und nicht die Menge sind für eine Kennzeichnung ausschlaggebend
- Es macht keinen Unterschied ob ein Ei oder 10 Eier verwendet werden
- Kreuzkontaminationen sind kaum vermeidbar
- Spuren von Nüssen in der Milkschokolade

## 2. Informationsweitergabe an den Endverbraucher

### Ausschließlich nur Informationen weitergeben, die auch belegt sind

#### Nur richtige Informationen weitergeben

- Falsche Informationen können schwerwiegende gesundheitliche bzw. lebensbedrohliche Folgen für den Allergiker haben
- Falsche Informationen können im Schadensfalle Produkthaftungsklagen nach sich ziehen
- Falsche Informationen können Regressansprüche nach sich ziehen

#### Niemals Informationen auf Verdacht weitergeben

- Niemals raten
- Niemals Auskünfte über Allergene Zutaten auf die leichte Schulter nehmen
- bei Unsicherheit immer bei der für die Dokumentation beauftragten Person nachfragen

#### Niemals auf eine „Allergenfreiheit“ des Produktes hinweisen

- Auch wenn keines der im Anhang II angeführten Allergene als Zutat im Gericht enthalten ist, bedeutet das nicht, dass das Gericht auch tatsächlich „allergenfrei“ ist

## 3. Kritische Punkte

### Kreuzkontaminationen so gut wie möglich vermeiden

- saubere Arbeitsflächen
- saubere Kleidung
- saubere Hände
- Vorsicht bei geöffneten Verpackungen
- Vorsicht beim Frittieren

### Auch auf Nebenzutaten achten wie z.B.

- Fonds
- Gewürzmischungen
- Verdickungsmittel
- Garnituren
- Halbfertigprodukte

### Standardisierte Zutatenliste bei den Rezepten verwenden z.B.

- keine ähnlichen Produkte von unterschiedlichen Hersteller

### Zutatenänderungen müssen dokumentiert werden

- z.B. Butter statt Margarine

## 4. ERSTE HILFE

### Anzeichen - Symptome

- Hautausschlag
- Juckreiz
- Rötungen
- Schwellungen im Mund und Rachen
- Schluckbeschwerden
- Magenkrämpfe oder Übelkeit
- Erbrechen
- Plötzlicher Schwächeanfall
- Kreislaufbeschwerden – Kollaps
- Ohnmacht
- Anaphylaktischer Schock

### Anaphylaktischer Schock

#### Unmittelbar nach Kontakt mit größeren Mengen des Allergens kommt

##### es zu:

- einem rapiden Blutdruckabfall
- die Herzfrequenz ist stark erhöht
- der Patient ist blass
- der Patient kann unter Umständen sein Bewusstsein verlieren
- ohne sofortige Behandlung führt der anaphylaktische Schock zum Tode
- Nahrungsmittelallergien verlaufen jedoch sehr selten tödlich.

### Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

#### Fragen an den Gast:

- Name der Person
- Ist die Person allergisch?
- wenn ja: gegen was?
- Hat die Person Medikamente bei sich?
- wenn ja: wo?
- Hat die Person Medikamente eingenommen?
- wenn ja: welche?
- Nach der Anwesenheit eines Arztes fragen

### Erste Hilfemaßnahmen - Rettungskette

- **Rettung anrufen - Telefonnummer 144**
- Name
- Standort
- Rettung informieren:
- Name des Gastes
- Detaillierte Informationen über die bisherigen Symptome
- Informationen z.B. welche Medikamente wurden eingenommen
- Was wurde gegessen
- Sicher stellen, dass die Rettung so schnell als möglich nach dem Eintreffen zum Patienten kommt

KM Dietmar E. Fröhlich, MSc