

## **Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten: Appell an die Praxisfachleute der Ausserhausverpflegung**

In der Schweiz sind rund 300'000 Personen von einer Lebensmittelallergie, rund 75'000 von einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) und schätzungsweise mindestens ebenso viele von einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz) betroffen. Bei Menschen mit Nahrungsmittelallergien können schon kleinste Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln ausreichen, um unter Umständen schwere Reaktionen hervorzurufen. Jedes Jahr kommt es weltweit denn auch zu einigen Dutzend Todesfällen.

Allergiker und Allergikerinnen sowie Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind deshalb auf eine absolut zuverlässige Deklaration der Zutaten von vorverpackten Lebensmitteln angewiesen. Ebenso wichtig sind verlässliche Informationen über offen verkaufte Lebensmittel und über Gerichte in Restaurantsbetrieben.

Die Lebensmittelgesetzgebung verlangt vollständige Angaben über Zutaten und Vermischungen. Im Offenverkauf stellt diese Anforderung die Verantwortlichen oft vor fast unüberwindbare Schwierigkeiten. Im Interesse der Betroffenen stehen zwei Grundsätze im Zentrum:

### **1) Die Kommunikation muss funktionieren**

Die Konsumenten und Konsumentinnen müssen ihr Anliegen vorbringen, damit der Betrieb auf ihre Bedürfnisse eingehen kann. Innerhalb des Betriebes ist die Verständigung zwischen dem Verkaufspersonal, der Produktion und den Verantwortlichen von grösster Bedeutung.

### **2) Auskünfte müssen in jedem Fall richtig sein**

Ein allfälliges Eingeständnis des Nichtwissens gegenüber der Kundschaft oder den Gästen ist einer falschen Auskunft in jedem Fall vorzuziehen. Ein „Wir wissen es nicht“ ist jedoch lediglich akzeptabel, wenn trotz zweckmässiger Bemühungen zur Klärung der Situation keine verlässliche Auskunft möglich ist.

***Das Netzwerk Ernährung und Gesundheit Nutrinet ruft alle involvierten Akteure aus der Praxis der Ausserhausverpflegung (Wirte, Gewerbetreibende, Anbieter von Fertig- und Halbfertigprodukten usw.) dazu auf, mit vereinten Kräften zu einer erhöhten Lebensmittelsicherheit für Personen mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten beizutragen.***

Quelle: aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma. Allergene im Offenverkauf am Beispiel Gastronomie, Bäckerei/Konditorei, Metzgerei. Ein Ratgeber für die Praxis. 2006. [www.ahaswiss.ch](http://www.ahaswiss.ch)

Beilage: Lexikon zum Thema Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Bei Fragen und für weiterführende Informationen:

aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma, [www.ahaswiss.ch](http://www.ahaswiss.ch), Tel. 031 359 90 50  
Interessengemeinschaft Zöliakie der Deutschen Schweiz, [www.zoeliakie.ch](http://www.zoeliakie.ch), Tel. 061 271 62 17