



Von Stefan Kühnis

Lebensbedrohliche Lebensmittel

Reagieren Gäste auf ein Nahrungsmittel allergisch, sollte man keine Zeit verlieren. Spätestens wenn sie an Atemnot leiden, wird es prekär. Aber wie kann man helfen?



Die Erdbeerallergie macht sich oft durch Jucken im Mund oder Rachen bemerkbar.

Dass Menschen auf Erdnüsse allergisch reagieren können, das wissen viele. Die Erdnussallergie ist schwerwiegend, es kommt häufig zu heftigen Reaktionen. Auch deshalb muss auf Lebensmitteln deklariert werden, wenn Erdnüsse oder Spuren davon enthalten sind. «Aus dem Catering in Flugzeugen wurden sie voll-

«Je schneller eine allergische Reaktion nach dem Kontakt mit dem auslösenden Nahrungsmittel auftritt, desto wahrscheinlicher ist ein schwerer Verlauf.»

Heidi Vock

ständig verbannt. Denn bereits kleinste Mengen, die über die geschlossene Luftzirkulation im Flugzeug verteilt werden, reichen aus, um bei betroffenen Passagieren schwerste allergische Reakti-

onen auszulösen», sagt Heidi Vock, Rettungssanitäterin, Geschäftsführerin des Unternehmens Notfalltraining Schweiz und Vizepräsidentin der Schweizerischen Vereinigung für Betriebsanität (SVBS).

Doch die Erdnuss ist nicht das einzige Übel. Es gibt jede Menge anderer Allergien auf Lebensmittel. Manche Menschen sind auf Erdbeeren oder Ananas allergisch, viele auch auf Sellerie. Die Liste ist sehr lang: Es gibt über 20'000 Substanzen, die eine allergische Reaktion auslösen können, und alleine auf Lebensmittel reagieren rund 300'000 Schweizerinnen und Schweizer sehr sensibel.

Allergische Reaktionen erkennen

Typische erste Anzeichen einer allergischen Reaktion können Frösteln sowie eine Rötung und ein Juckreiz im Gesicht sein – was sich auf die Arme und auf den ganzen Körper ausdehnen kann – und ein pelziges oder metallisches Gefühl im Halsbereich. Die Haut schwillt an, die Nase trüft, die Augen röten sich. Diese Symptome sind typisch für Grad 1 von vier Phasen einer allergischen

Die Anschaffung eines Defibrillators ist ab 100 Mitarbeitenden und Gästen empfohlen.

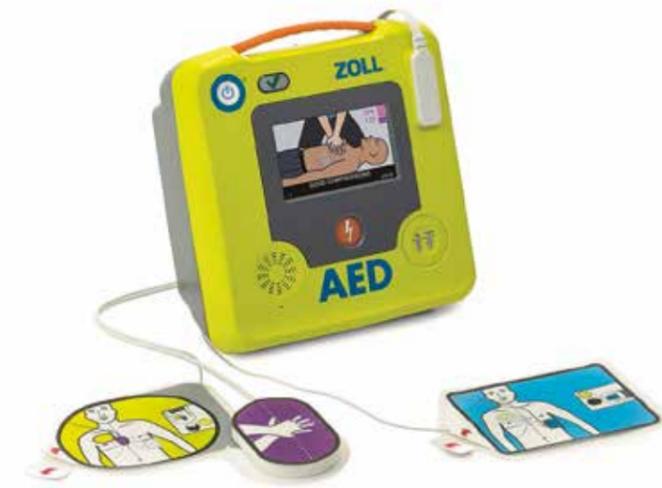


Bild: Zoll/Proamed

Reaktion. «Je schneller eine allergische Reaktion nach dem Kontakt mit dem auslösenden Nahrungsmittel auftritt, desto wahrscheinlicher ist ein schwerer Verlauf», sagt Heidi Vock.

In der zweiten Phase klagt der Patient über Übelkeit, muss jedoch nicht erbrechen. Er hat eine etwas heisere Stimme und hustet. Das Atmen bereitet ihm zunehmend Mühe und es sind pfeifende Atemgeräusche hörbar. In der dritten Phase zeigen sich Schocksymptome mit sehr schnellem Puls (über 100 Schläge pro Minute) und tiefem Blutdruck: Der obere Blutdruck liegt dann unter 100. Die Atemnot wird schwerer und es stellen sich Bewusstseinsstörungen ein.

«Grad 4 ist die dramatischste Situation, die eintreffen kann», erklärt Heidi Vock. «Es tritt ein Atem- und Kreislaufstillstand ein und der Patient muss wiederbelebt werden, bis der Rettungsdienst eintrifft. Die Reanimation mit Herzdruckmassage, Beatmung und Einsatz eines Defibrillators wurde hoffentlich in Kursen praktisch geübt.»

Wie leistet man Erste Hilfe?

Bei einer allergischen Reaktion ist es wichtig, sofort zu handeln. Wie in jedem schweren medizinischen Notfall gilt es, sofort die

Betriebsanitäter oder den Rettungsdienst zu alarmieren. «Besser man alarmiert den Rettungsdienst früh als spät», sagt Heidi Vock. «Es kann plötzlich schlimmer werden und dann wird die Zeit knapp, um den Betroffenen helfen zu können.» Ist der Rettungsdienst alarmiert, müssen die Helfer die Zeit bis zu dessen Eintreffen bestmöglich überbrücken:

- Notfalltasche und Defibrillator holen und bereitmachen. Eine solche Notfalltasche sollte jeder Gastronomie- und Hotelbetrieb zur Hand haben, ab einer gewissen Grösse macht auch ein Defibrillator Sinn. «In der Praxis sagt man, dass die Anschaffung eines Defibrillators ab 100 Mitarbeitenden angebracht ist. In einem Hotel oder Restaurant zählen die Gäste auch zu diesen hundert Menschen», sagt Heidi Vock.
- Den Patienten bei Atemnot mit erhöhtem Oberkörper lagern, beruhigen und informieren, dass der Rettungsdienst unterwegs ist.
- Ruhe bewahren – in einer dramatischen Situation mit starker Atemnot gilt es, den Patienten nicht durch eigene Nervosität oder Unsicherheit zusätzlich zu verängstigen.
- Ist der betroffenen Person die Allergie bekannt, hat sie allenfalls ein passendes Medikament dabei. Ist sie noch ansprechbar und kann antworten, muss man sie unbedingt danach fragen >



Individuelle Beratungen zum Beispiel bei der Identifikation von Gefahrenquellen (wie Kontamination) in der Produktion

Drei Millionen Menschen sind in der Schweiz von einer Allergie oder Intoleranz betroffen. Somit werden Organisationen, Unternehmen, Ausbildungsstätten, Behörden und Verbände aus verschiedenen Bereichen immer häufiger mit der Allergieproblematik konfrontiert.

Wir bieten Betrieben individuelle Beratungen an, zugeschnitten auf ihre spezifischen Fragestellungen und Herausforderungen.

Interessiert?

Nehmen Sie direkt Kontakt auf mit Frau Beatrice Zobrist
Telefon: 031 359 90 08
E-Mail: beatrice.zobrist@service-allergie-suisse.ch.



Service Allergie Suisse
www.service-allergie-suisse.ch



Die Reaktionen einer Ananasallergie machen sich erst nach mehrmaligem Kontakt bemerkbar.



Erdnüsse: Schon kleinste Mengen können bei Allergikern bedrohliche Reaktionen auslösen.

und ihr helfen, dieses Medikament einzunehmen oder es sich zu spritzen.

- Gibt es in der Notfalltasche antiallergische Medikamente oder Cortison, können diese verabreicht werden – aber Vorsicht: Wer Medikamente abgibt, begibt sich auf heikles Terrain mit vielen Vorschriften, die sich teilweise von Kanton zu Kanton unterscheiden. Wer einen Medikamentenschrank im Betrieb ausrüstet, sollte unbedingt mit einem Arzt klären, welche Medikamente man anschaffen darf und soll.
- Den Blutdruck messen und aufschreiben. Sicherstellen, dass der Betroffene nicht mehr mit dem Nahrungsmittel in Kontakt kommt, das die Allergie auslöst. Die Reaktion würde sonst verstärkt.
- Ab Grad 2, wenn sich eine Atemnot einstellt, kann man dem Betroffenen grosszügig Sauerstoff verabreichen, am besten über eine Sauerstoffmaske. «Der Patient sollte so gelagert werden, wie es ihm wohl ist», sagt Heidi Vock. «Allenfalls sollte man enge Kleidung lockern, um auf psychologischer Ebene etwas gegen die Atemnot zu tun.» Ist zu diesem Zeitpunkt noch kein Rettungsdienst alarmiert worden, ist das der letzte Zeitpunkt, dies ganz dringend nachzuholen. Ein leichter Verlauf



Sellerie: Allergiker reagieren auch auf Selleriesalz, das oft zum Würzen gebraucht wird.

der Reaktion wird nun nämlich immer unwahrscheinlicher.

- Zeigen die Erste-Hilfe-Massnahmen Wirkung, lässt sich Grad 3 einer allergischen Reaktion allenfalls verhindern. Ansonsten muss nun der Rettungsdienst übernehmen können. Er legt dem Patienten sicherheitshalber eine Infusion, gibt ihm weiter Sauerstoff und spritzt ihm antiallergische Medikamente, Cortison und allenfalls kreislaufunterstützende Medikamente. Dem Patienten wird ein Spitalaufenthalt während 24 Stunden empfohlen, da es in rund 20 Prozent der Fälle zu einem zwei- oder biphasischen Verlauf mit erneutem oder verstärktem Auftreten der Symptome kommen kann. Ist der Rettungsdienst noch nicht eingetroffen und verliert der Patient das Bewusstsein, muss man ihn in die Seitenlagerung bringen.
- Ist auch während der vierten Phase noch kein Rettungsdienst vor Ort, müssen die Betriebsanleiter oder Ersthelfer selber mit der Wiederbelebung beginnen: 30 Thoraxkompressionen, fünf bis sechs Zentimeter tief, dann zwei Beatmungen und wieder die Thoraxkompressionen, jeweils rund 100 bis 120 pro Minute. Und: Ein Defibrillator kann helfen, sofern der Patient noch ein Kammerflimmern hat. Das können heutige AED-Geräte selbst erkennen. >



Individuelle Beratungen zum Beispiel bei der Identifikation von Gefahrenquellen (wie Kontamination) in der Produktion

Drei Millionen Menschen sind in der Schweiz von einer Allergie oder Intoleranz betroffen. Somit werden Organisationen, Unternehmen, Ausbildungsstätten, Behörden und Verbände aus verschiedenen Bereichen immer häufiger mit der Allergieproblematik konfrontiert.

Wir bieten Betrieben individuelle Beratungen an, zugeschnitten auf ihre spezifischen Fragestellungen und Herausforderungen.

Interessiert?

Nehmen Sie direkt Kontakt auf mit Frau Beatrice Zobrist
Telefon: 031 359 90 08
E-Mail: beatrice.zobrist@service-allergie-suisse.ch.



Service Allergie Suisse
www.service-allergie-suisse.ch



Tiefende Nase, gerötete Augen, Juckreiz: typische erste Anzeichen einer allergischen Reaktion.

Wie kann man sich vorbereiten?

Glück hat ein Betrieb, wenn zufällig ein Arzt oder Rettungssanitäter vor Ort ist. Da man nicht darauf zählen kann, ist es sinnvoll, wenn es im Unternehmen Betriebsanitäter gibt, die die richtigen Massnahmen zur Ersten Hilfe kennen und anwenden können. Die Wegleitung zum Artikel 36 im Arbeitsgesetz (Erste Hilfe, Link am Ende des Artikels) gibt eine Übersicht, ab welcher Unternehmensgrösse und bei welchen Gefahren im Betrieb solche Betriebsanitäter vorgeschrieben sind und wie sie ausgebildet sein müssen.

Obwohl diese Wegleitung gemäss dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) Weisungscharakter hat und deshalb eine rechtliche Grundlage darstellt, wird sie von vielen Unternehmen als reine Empfehlung ohne juristischen Hintergrund betrachtet. Sollte etwas passieren und wurde diese Wegleitung in den Vorbereitungen nicht berücksichtigt, kann dies jedoch ein juristisches Nachspiel haben. Dann wird der Betrieb nicht nur mit der persönlichen Betroffenheit, sondern auch mit einer mühsamen und aufwühlenden Untersuchung konfrontiert. Eine gute Notfallorganisation inklusive Betriebsanität ist deshalb unerlässlich.

In Gastronomiebetrieben kommt ein erschwerendes Element hinzu: Viele Mitarbeitende sind Saisoniers, und es ist nicht ganz so einfach, sie in Sachen Erste Hilfe auf einen angemessenen Wissensstand zu bringen. Hier muss der Betrieb Wege suchen, welche

Intoleranz vs. Allergie

Eine Allergie ist eine überschüssige Abwehrreaktion des Immunsystems auf eine Vielzahl von im Grunde harmlosen Umweltstoffen, sogenannten Allergenen. Bei einer Allergie richten sich die Abwehrkräfte nicht nur gegen Krankheitserreger, sondern auch gegen Stoffe aus der Umwelt. Allergiebeschwerden können lebensbedrohlich sein und sind die äusseren Anzeichen eines Kampfes, den die Abwehrkräfte gegen die vermeintlich feindlichen Allergene führen.

Häufig wird eine Allergie mit einer Intoleranz verwechselt. Der Unterschied besteht darin, dass bei einer Intoleranz nicht das Immunsystem reagiert, sondern fehlende Enzyme oder Transport-Eiweisse die Ursache sind. Nahrungsbestandteile können nicht oder nur ungenügend verdaut werden. Das kann ähnliche Symptome haben wie eine Allergie, doch sind sie akut weniger dramatisch.



Welche Medikamente gehören in die Notfalltasche? Das klärt man am besten mit einem Arzt.

langjährigen Mitarbeitenden entsprechend ausgebildet werden können und wann sie anwesend sind. Selbst wenn das nicht möglich ist, muss ein Gastronomiebetrieb wenigstens sicherstellen, dass eine medizinische Auskunftsstelle, am besten ein lokaler Arzt mit Pikettbetrieb, in kürzester Zeit kontaktiert werden und klare Anweisungen geben oder sogar selbst innert weniger Minuten vor Ort sein kann.



Ab einer bestimmten Grösse sind Betriebe verpflichtet, eine Betriebsanität zu haben.

Hilfe bei der Ersten Hilfe

Die Schweizerische Vereinigung für Betriebsanität (SVBS) und ihre rund 220 Mitglieder unterhalten ein aktives Netzwerk, fördern den Austausch, die Beratung und den Know-how-Transfer unter den Betriebsanitätären. Sie bieten über verschiedene Fortbildungen, Dokumente und die aktive Mitarbeit in Gremien viel Unterstützung zu allen Themen der Ersten Hilfe im Betrieb.

Mehr zum Thema:

www.gastrofacts.ch/allergien

FRAGEBOGEN



Vorname: Pablo Name: Brägger
 Jahrgang: 1992 Beruf: Kunstturner
 Stammlokal: Restaurant Schützenhaus Oberuzwil

Liebingsgetränk: Erdbeerfrappé an einem heissen Tag
 Liebingsessen: alles was Mama kocht!
 Das koche ich am liebsten: Paulet im Teig
 Begründung: geht einfach und schmeckt gut
 Das bringe ich in der Küche nicht hin: Kochen ohne "Sauerer"

Das würde ich im Restaurant nie bestellen: Gemüse-Eintopf
 Begründung: Gemüse ist nicht mein Ding
 Damit punktet das Servicepersonal bei mir: Freundlichkeit und einem Lächeln

Mein Reiseziel Nr. 1: Panama und/oder nochmals Südafrika

Das Wichtigste bei der Wahl eines Hotels: Standort und Sauberkeit
 Das darf auf keinem Frühstücksbuffet fehlen: Kaffee und Früchte

So würde mein eigenes Restaurant heissen: Puzzle's
 Das wäre das Spezielle daran: abgelegen, unauffällig aber "heimelig"
 ... und das mein Highlight auf der Speisekarte: Pferdefilet vom heissen Stein

Das wäre mein Job in meinem Hotel: Barkeeper an der Hotelbar
 Begründung: Das würde bestimmt Spass machen

Entweder / oder (bitte ankreuzen)

Vorspeise Dessert
 Fleisch Käse
 Vollpension Zimmer / Frühstück
 Hotelbar Minibar

Wein Bier
 Grillparty Schneebar
 Fitnessraum Smoker's Lounge

Unterschrift

Pablo B