Entwicklung eines schriftlichen Fragebogens anhand einer Übersetzung und deren Validierung

Marina Beyeler & Sandra Büsser
Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc), ERB12

Einleitung

Weltweit leiden 5 % bis 8 % der Bevölkerung an einer Nahrungsmittelallergie [1] und bis 20 % an einer Nahrungsmittelintoleranz [2]. Bereits eine kleine Menge eines Allergens kann zu lebensgefährlichen Symptomen führen [3]. In der Gastronomie wurden Gefahrenzonen für Allergenkontaminationen und Wissenslücken bei Gastronomiemitarbeitenden entdeckt, die eine Vermeidungstherapie im Ausser-Haus-Verzehr erschweren [4, 5]. Laut Schweizer Lebensmittelkennzeichnungsverordnung muss das Personal bei Ware im Offenverkauf mündlich Auskunft über Allergene und andere unverträgliche Stoffe, die eine unerwünschte Reaktion auslösen können, geben [6]. Die Europäische Union verlangt seit Ende 2014 eine schriftliche Kennzeichnung auch für Ware im Offenverkauf [7]. Diese Verschärfung ist durch die steigende Prävalenz der Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) gesundheitspolitisch und lebensmittelrechtlich von grossem Interesse [1]. Eine Erhebung der Situation über die Allergenproblematik in der Gastronomie kann Aufschluss geben, ob Gastronomiemitarbeitende der Deutschschweiz ihrer mündlichen Auskunftspflicht gerecht werden und inwiefern die Sicherheit von Personen mit einer NMU im Ausser-Haus-Verzehr gewährleistet ist. Dazu wird ein valider Fragebogen benötigt, der für den deutschsprachigen Raum noch nicht besteht.

Abb. 1: Die 14 Allergene, unverträgliche Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse, über welche im Offenverkauf eine mündliche Auskunft gegeben werden muss [9]

Ziel

Ziel war die Entwicklung eines deutschsprachigen validen Fragebogens, der zukünftig das Allergenmanagement der Betriebe und das Wissen, sowie den Umgang bezüglich NMU von Gastronomiemitarbeitenden in der Deutschschweiz erfasst. Daraus soll ersichtlich werden, ob und wo Gastronomiemitarbeitende bei der Ausführung der Auskunftspflicht Massnahmen zur Unterstützung benötigen, um die Sicherheit für Personen mit NMU im Ausser-Haus-Verzehr zu erhöhen.

Methodik

Die Entwicklung und Validierung des Fragebogens erfolgte mittels Übersetzungen von englischen Items, zwei Laienbefragungen, zwei Expertenüberprüfungen und einem Pretest mit Personen aus der Zielgruppe.

Ergebnisse

Die Endversion des Fragebogens besteht aus 61 Items und ist in die fünf Themenbereiche *Informationen zum Gastronomiebetrieb* (12 Items), *Betriebliches Allergenmanagement* (6 Items), *Wissen über NMU* (16 Items), *Sicherheit und Umgang mit NMU* (13 Items) und *Demografische Angaben* (14 Items) gegliedert.

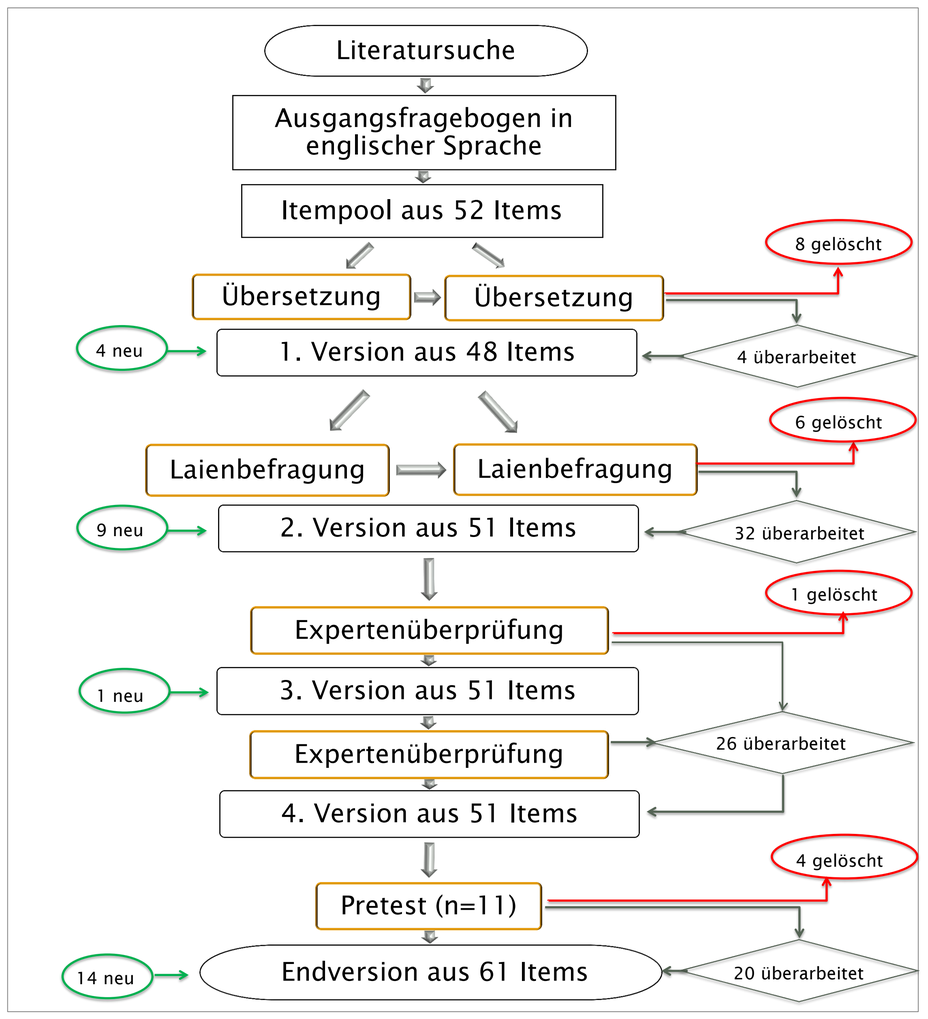

Abb. 2: Die Ergebnisse aus den qualitativen Überprüfungsschritten

Diskussion

- **Umfang:** Eher gross, was sich negativ auf die Aufmerksamkeit und Motivation der Teilnehmenden auswirken könnte
- **Augenscheinvalidität:** Durch Laienbefragungen und Expertenprüfungen
- **Inhalts- und Konstruktvalidität:** Durch Expertenprüfungen und Pretest
- **Itemschwierigkeit:** Durch Pretest mit 11 Gastronomiemitarbeitende
- **Kriteriumsvalidität und Reliabilität:** Nicht quantitativ gemessen
- Validität und Reliabilität von neuen Items nach Pretest, nicht geprüft [8]

Schlussfolgerung

Der Fragebogen ist augenschein-, inhalts- und konstruktvalide. Er kann in Zukunft das Wissen und den Umgang bezüglich NMU von Gastronomiemitarbeitenden der Deutschschweiz, sowie das Allergenmanagement der Betriebe, erfassen. Die Daten sollen aufzeigen, ob Massnahmen, wie eine gesetzliche Verschärfung oder Zertifizierung, angebracht wären, um Lücken bei der Kennzeichnung zu schliessen und mehr Transparenz zu schaffen. Vor der Erhebung sollte der Fragebogen abschliessend validiert und die Reliabilität geprüft werden, um Änderungen, die nach dem Pretest erfolgten, zu berücksichtigen.

Literaturverzeichnis

[1] Sicherer, S. H., & Sampson, H. A. (2014). Journal of Allergy and Clinical Immunology, 133 (2), 291-307. [2] Eidgenössische Ernährungskommission (2015). Bern: Bundesamt für Gesundheit. [3] Muraro, A., et al. (2014). Allergy, 69 (5), 590-601. [4] Erni, B. (2013). Bern: Berner Fachhochschule Fachhbereich Gesundheit. [5] Wham, C. A., & Sharma, K. M., (2014). Nutrition & Dietetics. [6] Eidgenössisches Departement des Innern (2015). Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Bern. [7] Europäisches Parlament und Rat der EU, 2011, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). [8] Bortz, J., & Döring, N. (2009). Springer. [9] http://www.delicardo.de/allergien-co; http://static.studentenwerk-dresden.de/bilder/allergene.jpg, 19.08.2015

Berner Fachhochschule
Haute école spécialisée bernoise
Bern University of Applied Sciences

Gesundheit | Ernährung und Diätetik

Bachelor-Thesis 2015
sandra.buesser@students.bfh.ch
marina.beyeler@students.bfh.ch