

AKCE NA ZVÝŠENÍ ZNALOSTÍ O POTRAVINOVÉ ALERGIÍ V RESTAURACÍCH

Předběžné šetření v Brightonu (UK) zjistilo, že personál restaurací má mezery ve znalostech o potravinové alergii. Mohlo by to vést k podávání jídel, která by pro zákazníky s potravinovou alergií nebyla bezpečná. Multidisciplinární tým z centra primární péče a veřejného zdravotnictví v Brightonu a lékařské fakulty proto vyvinul školicí program pro personál restaurací, jehož cílem bylo zvýšit znalosti a dovednosti potřebné k bezpečné obsluze zákazníků s potravinovou alergií. Tým se skládal z odborníka ve zdravotních službách, klinika, učitele a zástupce pacientů. Prezentované sdělení shrnuje výsledek školení a spokojenost personálu s akcí. Procento účastníků, kteří po absolvování školení odpověděli správně na položené otázky dosáhlo 92 %

a podíl účastníků, kteří byli schopni jmenovat alespoň tři běžné alergeny, vzrostl z 9 % před školením na 64 % po něm. Autoři připomínají, že personál restaurace musí dobře rozumět potravinové alergii, aby ochránil zákazníky s potravinovou alergií a provoz odpovídal zákonem ustanovením. Uzavírají, že provedená akce zřetelně zvýšila znalosti personálu o potravinové alergii a vedla k pozitivní změně dosavadní praxe.

Bailey S, Billmeier Kindratt T, Smith H, Reading D. Food allergy training event for restaurant staff; a pilot evaluation. Clin Transl Allergy. 2014 Aug 28;4:26.

Jaroslav Kríž