BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Abstract

Nahrungsmittelallergien im Kochberuf – erste Ergebnisse der KOALA-Studie

Tatjana Steen[1], Roman Pokora, Bettina Simonis, Maren Müller, Hans-Hermann Klaka, Heike Mierswa, Heinrich Dickel, Ulrike Stark
[1]Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Hannover

Die Tätigkeit als Köchin / Koch stellt einen Hochrisikoberuf für berufsbedingte Hauterkrankungen dar (1). Zusätzlich zu einem kumulativ-subtoxischen Handekzem durch die ausgeprägte Feuchtarbeit in den Küchen kann der Hautkontakt insbesondere mit hochmolekularen tierischen Proteinen wie Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch zur Entwicklung einer IgE-vermittelten Kontaktallergie führen. Klinisch äußern sich diese Sensibilisierungen entweder in Form einer Kontakturtikaria bzw. einer Proteinkontaktdermatitis im Bereich der Hände und/oder Unterarme mit möglicher Ausweitung der Symptome im Verlauf bis hin zur Anaphylaxie z. B. beim Verkosten der betroffenen Nahrungsmittel. Aufgrund dieser Problematik ist eine Fortführung der beruflichen Tätigkeit aus medizinischen Gründen in der Regel langfristig nicht möglich (2).

In der KOALA-Pilotstudie (Koch – Allergie – Arbeitsschutz) wurden erstmals IgE-vermittelte Nahrungsmittelsensibilisierungen im Kochberuf bei BGN-versicherten Köchinnen / Köchen mit und ohne Handekzem systematisch erfasst. Zusätzlich wurden im Rahmen einer standardisierten Anamnese zu zwei Untersuchungszeitpunkten (T0 = Einschluss in die Studie, T1 = Nachuntersuchung nach einem Jahr) die berufliche Exposition gegenüber tierischen Nahrungsmittelallergenen sowie Daten zur Atopie, zu vorbestehenden Allergien und zum Hautschutzverhalten erhoben.

In der Pilotstudie wurden von Mai 2022 bis Mai 2024 54 Köchinnen und Köche mit berufsbedingtem Handekzem (Fallgruppe) sowie 51 Köchinnen und Köche ohne berufsbedingtes Handekzem (Kontrollgruppe) in einer Erstuntersuchung in den Außenstellen des Gesundheitsschutzes der BGN bundesweit untersucht. Nach Ablauf von 12 Monaten erfolgte eine Nachuntersuchung in Präsenz oder als telefonische Sprechstunde bzw. Videosprechstunde.

Ziel der Pilotstudie ist eine standardisierte Erfassung der Nahrungsmittelsensibilisierungen sowie möglicher Risikofaktoren (u. a. Atopie, Exposition). Sie sollen im Vergleich zwischen Fall- und Kontrollgruppe und auch im Zeitverlauf (T0 vs. T1) betrachtet werden.
In diesem Vortrag werden erste deskriptive Studienergebnisse aus den Untersuchungen zu T0 vorgestellt.

(1) Dickel H et al. Surveillance scheme for occupational skin disease in the Saarland, FRG: First report from BKH-S. Contact Dermatitis 2002; 46: 197-206

(2) Dickel H et al. Seafood allergy in cooks: a case series and review of the literature. J Dtsch Dermatol Ges 2014; 12: 891-902