



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln – Sind Allergiker ausreichend geschützt?

Experten gehen davon aus, dass die Häufigkeit von allergischen Erkrankungen in den letzten Jahrzehnten zugenommen hat. Laut Schätzungen ist jeder dritte Erwachsene von einer Allergie im weitesten Sinne betroffen. Am häufigsten sind allergische Reaktionen auf Pollen und Hausstaubmilben. Von Reaktionen auf Lebensmittel sind dagegen etwa 2 bis 3 Prozent der Erwachsenen betroffen, bei Kindern sind es unterschiedlichen Schätzungen zufolge zwischen 4 und 8 Prozent.

Was ist eine Allergie?

Unter dem Begriff „Allergie“ versteht man eine unerwünschte Überreaktion des Immunsystems auf bestimmte, normalerweise harmlose körperfremde Stoffe aus der Umwelt z. B. Pflanzenpollen, Tierhaare (Allergene). Die Symptome einer Allergie sind individuell sehr unterschiedlich, sie können mild bis schwerwiegend und in einigen Fällen sogar akut lebensbedrohlich sein. Sie reichen von eher harmlosen Schleimhautreaktionen („Heuschnupfen“) bis zu ernsthaften Komplikationen wie im Einzelfall sogar lebensbedrohlichen Schockreaktionen. Insofern kann eine Allergie eine ernst zu nehmende Erkrankung sein. Einer Allergie geht immer eine Sensibilisierung voraus, die durch einen ein- bis mehrmaligen Kontakt mit dem Allergen entsteht.

Was ist eine Lebensmittelallergie und wie macht sie sich bemerkbar?

Bei Lebensmittelallergien beruht die allergische Reaktion auf dem Kontakt mit dem Lebensmittel. Die Ursache für solche Reaktionen ist in einer individuellen Überreaktion des Immunsystems bei entsprechend veranlagten Personen begründet. Allergieauslöser (Allergene) sind überwiegend natürliche Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, hauptsächlich Proteine (Eiweiße) und Glykoproteine (an Kohlenhydrate gebundene Proteine). Allergische Reaktionen auf reine Kohlenhydrate oder reine Fette wurden bisher nicht nachgewiesen. Nichtallergene Stoffe können aber die Wirkung von Allergenen verstärken. Von einer Kreuzallergie spricht man z. B., wenn bei einer Pollenallergie auch eine pollenassoziierte Nahrungsmittelallergie auftritt. So können Personen, die auf Pollen allergisch reagieren auch allergische Reaktionen auf Obst, Gemüse oder Gewürze zeigen. Grundsätzlich können alle Lebensmittel, die Eiweißverbindungen enthalten, zu allergischen Reaktionen führen. Die häufigsten Auslöser in Deutschland sind Eiweißverbindungen in Obst und Gemüse, Nüssen, Gewürzen, Fischen und Meeresfrüchten, Getreide, Kuhmilch und Hühnerei.

Von den Lebensmittelallergien sind die Lebensmittelintoleranzen, z. B. gegen Laktose oder Fruktose, zu unterscheiden. Hierbei handelt es sich um Unverträglichkeitsreaktionen ohne Beteiligung des Immunsystems, die oft mit leichteren Reaktionen verbunden sind.

Die Symptome einer Lebensmittelallergie treten üblicherweise innerhalb weniger Minuten oder einiger Stunden nach der Aufnahme des Allergens auf. Die allergische Reaktion ist individuell unterschiedlich stark ausgeprägt und kann den ganzen Körper betreffen oder sich auf bestimmte Organe beschränken. Am häufigsten betroffen sind Haut, Mund- und Rachenraum sowie Magen-Darm-Trakt. In seltenen Fällen kann es zu einer Schockreaktion des Körpers (anaphylaktischer Schock) kommen, vor allem bei hochgradig sensiblen Erdnuss-, Nuss- und Fischallergikern. Allergiker, die solche Schockreaktionen kennen, haben in der Regel ein Notfallset dabei, z. B. ein Antihistaminikum, um die übermäßige Ausschüttung von Histamin zu blockieren. In Zweifelsfällen ist aber zur Sicherheit ein Notarzt zu rufen.

Rechtsrahmen der Allergenkennzeichnung:

Die Kennzeichnungsvorschriften aus der Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG für Zutaten, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten auslösen, wurden vom Unionsgesetzgeber in die seit 13.12.2014 geltende Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

überführt und konsolidiert. Anders als nach bisherigem Recht beschränkt sich die Kennzeichnungsverpflichtung für Allergene nicht mehr nur auf vorverpackte Lebensmittel, sondern ist auch für unverpackte Lebensmittel, wie z. B. Kuchen vom Bäcker, Wurst vom Fleischer oder Speisen im Restaurant, obligatorisch. Damit werden Allergiker besser über die verwendeten allergenen Zutaten **gemäß Anhang II der LMIV** informiert und können die für sie riskanten Lebensmittel meiden. Denn in den meisten Fällen werden allergische Reaktionen durch unverpackt angebotene Lebensmitteln ausgelöst.

WIE ist zu kennzeichnen?

Für die Allergeninformation bei vorverpackten Lebensmitteln ist der Blick in das Zutatenverzeichnis entscheidend. Hier werden alle Zutaten mit allergenem Potenzial angegeben, die in dem betreffenden Produkt enthalten sind. Klare Bezeichnungen sorgen dafür, dass der Verbraucher das allergene Potenzial gut erkennen kann. Die Allergene sind in hervorgehobener Weise im Zutatenverzeichnis anzugeben, z. B. in Fettdruck. Aus der Bezeichnung einer Zutat muss erkennbar sein, dass sie von einem dieser Allergene stammt, z.B. **Sojalecithin, Erdnussöl, Stärke (Weizen)**. Lebensmittel, für die kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben ist, müssen einen Hinweis auf Allergene bzw. Unverträglichkeiten auslösende Stoffe enthalten, z.B. „enthält Sulfite“ bei Wein. Nur für bestimmte Zutaten wurde nach wissenschaftlicher Prüfung festgelegt, dass eine Allergenkennzeichnung nicht erforderlich ist, weil sie keine allergenen Bestandteile (Proteine) mehr enthalten, beispielsweise bei Maltodextrinen, Glucosyrup oder vollständig raffiniertem Sojaöl. Eine Kennzeichnung des jeweiligen Allergens ist zudem dann nicht erforderlich, wenn der allergene Stoff bereits eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht, etwa *Haselnusskuchen*.

Regelungen über die Art und Weise der Allergenkennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel enthält die LMIV nicht, vielmehr können einzelstaatliche Vorschriften erlassen werden. In Deutschland wurden derartige Kennzeichnungsverpflichtungen in der „Vorläufigen Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln“ (VorLMIEV) normiert. Für die Allergenkennzeichnung bei unverpackter Ware sieht die vorläufige Ergänzungsverordnung verschiedene Möglichkeiten vor:

- auf einem Schild direkt auf dem oder in der Nähe des Lebensmittels,
- direkt auf der Speise- und Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte,
- durch sonstige schriftliche oder elektronische Information, die für den Endverbraucher spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels unmittelbar und leicht zugänglich ist oder
- durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines Mitarbeiters vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels (hier muss zusätzlich eine schriftliche Dokumentation der verwendeten Zutaten zur möglichen Einsicht durch den Kunden oder der Kontrollbehörden vorliegen und es muss gut sichtbar auf die besondere Art der Auskunftsmöglichkeit hingewiesen werden)

In jedem Fall muss die Kennzeichnung für den Endverbraucher jeweils gut sichtbar und deutlich lesbar angebracht sein.

Was ist Spurenkennzeichnung?

Zusätzlich zu den verwendeten allergenen Zutaten geben viele Hersteller noch aus Gründen der Produkthaftung die sogenannte Spurenkennzeichnung an. Der Aufdruck „*Kann Spuren von ... enthalten*“ ist ein freiwilliger Hinweis auf unbeabsichtigte Einträge von allergenen Stoffen in das Lebensmittel, die technologisch nicht zu vermeiden sind. Der Spurenhinweis bedeutet also nicht, dass in dem Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten sein müssen. Es kann aber nicht sicher ausgeschlossen werden und über diese Möglichkeit wird der Verbraucher informiert. Auffällig häufig sind bei Schokolade tatsächlich auch die entsprechenden allergenen Bestandteile nachweisbar.

Aufgrund der fehlenden gesetzlichen Regelungen zum Umgang mit potentiell allergieauslösenden sogenannten Cross-Contacts haben Sachverständigengremien der Lebensmittelüberwachung der Bundesländer, ALTS und ALS, „Beurteilungswerte“ für Einträge allergener Stoffe im Sinne von Anhang II LMIV veröffentlicht [1]. Dieses Expertengremium hat Referenzmengen der jeweiligen allergenen Lebensmittel festgelegt, bei deren Überschreitung eine freiwillige Allergenkennzeichnung im Falle von Kontaminationen empfohlen wird. Bei dem Konzept der Beurteilungswerte handelt es sich um interne Aktionswerte, d. h. um harmonisierte Orientierungswerte für die Überwachungsbehörden in Deutschland. Die Beurteilungswerte stellen keine rechtsverbindlichen Grenzwerte dar. Das Konzept berücksichtigt sowohl aktuelle Erkenntnisse der gesundheitlichen Bewertung allergener Stoffe in Lebensmitteln als auch die derzeit vorhandenen analytischen Möglichkeiten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat sich in seiner Stellungnahme Nr. 002/2010 mit der Frage der Kennzeichnung von Allergenspuren in Lebensmitteln befasst [2].

Zukünftig können EU-weite gesetzliche Regelungen zu freiwilligen Informationen über das mögliche und unbeabsichtigte Vorhandensein von allergenen Stoffen in Lebensmitteln im Rahmen der Weiterentwicklung der LMIV kommen.

Fazit:

Die Kontrolle der Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln ist sehr aufwändig. Für die meisten zu kennzeichnenden Allergene existieren mittlerweile Nachweismethoden, deren Empfindlichkeit den allergologisch relevanten niedrigen Konzentrationsbereich erreicht. Dabei haben sich in der Allergenanalytik im Wesentlichen zwei Technologien durchgesetzt: der molekularbiologische Nachweis speziesspezifischer DNA-Sequenzen mittels PCR und der immunchemische Nachweis der allergenen Proteine bzw. geeigneter Markerproteine mit Hilfe spezifischer Antikörper. Aufgrund der einfachen Handhabung und der guten Automatisierbarkeit haben sich bei den immunchemischen Nachweismethoden die Festphasen-Enzymimmuno-Assays (ELISA) als wichtigstes Routine-Verfahren bewährt.

Lebensmittelchemiker/-innen der amtlichen Laboratorien führen regelmäßig Stichprobenuntersuchungen durch und tragen dazu bei, dass die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden. Für die Beurteilungspraxis im Labor haben sich die abgestimmten Beurteilungswerte, die sich am analytisch Machbaren (i.d.R. Bestimmungsgrenze der Methode) und gleichzeitig an Erkenntnissen über allergieauslösende Referenzdosen orientieren, als sehr hilfreich erwiesen. Sobald diese Beurteilungswerte in einer Probe überschritten sind, sind die Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort gefordert, entsprechende Ermittlungen beim Hersteller durchzuführen. Zwar besteht die gesetzliche Verpflichtung der Unternehmer zur Eigenkontrolle bei der Herstellung sicherer Lebensmittel, jedoch hat sich bei den Lebensmittelskandalen immer wieder gezeigt, dass auf die staatliche Kontrolle und Untersuchung nicht verzichtet werden kann.

Bereits jetzt ist ein personeller Aufbau in den Untersuchungsämtern dringend erforderlich, um dem gesetzlichen Auftrag der Kontrolle nachkommen zu können. Damit der Verbraucherschutz in Deutschland weiterhin einen hohen Stellenwert besitzt, wehrt sich der BLC gegen Einsparungen am falschen Ende und fordert die Bereitstellung einer ausreichenden personellen und apparativen Ausstattung.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind:

- **Experten in Sachen Lebensmittel, einschließlich Wein sowie für Kosmetika und Bedarfsgegenstände, Lebensmittelrecht und Lebensmittelanalytik**
- **Kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

[1] http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/ALS_ALTS/ALTS_Beschluessle_74_Arbeitstagung_Dez_2014.pdf?__blob=publicationFile&v=2

[2] http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/allergie-4868.html#fragment-2

Veröffentlicht: Dezember 2015

Geschrieben von: Landesverband Saarland

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)

c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org