



## Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln - Eine unabdingbare Notwendigkeit ?

Die Arbeitsgruppe "Fragen der Ernährung" sieht im Jahr 2002 ihrem 30-jährigen Bestehen entgegen. Sie wurde mit dem Ziel gegründet, die Zusammenarbeit der beiden in ihrer Schwerpunktsetzung manchmal differierenden Disziplinen Lebensmittelchemie und Ernährungswissenschaften zu fördern. Die Arbeitsgruppe setzt sich paritätisch aus Vertretern der amtlichen Lebensmittelüberwachung, der Forschung, freier Laboratorien und der Lebensmittelwirtschaft zusammen. Arbeitsergebnisse zu aktuellen Themen werden im Konsens verabschiedet und in der Regel als Stellungnahmen oder Empfehlungen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der Zeitschrift "Lebensmittelchemie" veröffentlicht.

Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergien nehmen offensichtlich stark zu und sie stehen im Blickpunkt der öffentlichen und wissenschaftlichen Diskussion. Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergien sind keine Erkrankungen der Neuzeit, aber sie haben wahrscheinlich mit unseren veränderten Lebens- und Ernährungsweise sowie geänderter Umweltbedingungen zugenommen. Als Ursache für die Zunahme werden diskutiert:

- ✍ Zunahme von Aeroallergenen im Außenluft- und Innenraumbereich
- ✍ Allergiefördernde Wirkungen von Umweltverunreinigungen
- ✍ Lebensmittelverarbeitung und Zusatzstoffe
- ✍ Auftreten neuer Allergene durch gentechnische Verfahren
- ✍ „Westlicher“ Lebensstil
- ✍ Geringere Stimulation des (früh-)kindlichen Immunsystems

Das Fehlen einer echten Kausalität für die Zunahme der Allergien hat dazu geführt, dass immer mehr Symptome zu Allergien erklärt werden. In der Lebensmittelgewinnung kommen vermehrt neue Zutaten und neue Technologien zur Anwendung. Dies verstärkte in der öffentlichen Meinung die Annahme, daß die Lebensmittelverarbeitung einen wesentlichen Anteil an der Entstehung "neuer" Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten habe. Deshalb hat die AG in den letzten Jahren mit der Problematik von Lebensmittelallergien / -unverträglichkeiten intensiv diskutiert und eine Stellungnahme mit dem Schwerpunkt zur Kennzeichnung allergener Bestandteile in Lebensmitteln ( Lebensmittelchemie 54, S.95, 2000) publiziert. Die AG möchte den wichtigen Aspekt "Was kann eine allgemeine Kennzeichnung von Allergenen in praxi leisten und welche Probleme kommen auf Überwachung, Lebensmittelwirtschaft, Handel und Verbraucher zu ? " mit Ihnen diskutieren. Hierbei soll sich die Diskussion nur auf die „echten“ antikörpervermittelten Lebensmittelallergien beschränken (Tab.1).

Tab.1: Einteilung der Unverträglichkeitsreaktionen

Lebensmittel - Unverträglichkeitsreaktionen	
1. Allergische Reaktionen	Antikörpervermittelte Immunreaktion <i>Auslöser: Antigene mikrobiellen, tierischen und pflanzlichen Ursprungs</i>
2. Pseudoallergische Reaktionen (PAR)	Nicht immunologisch bedingt; Mediatorenfreisetzung <i>Auslöser: best. Zusatzstoffe (Konservierungsmittel, Farbstoffe, Antioxidantien)</i>
3. Biogene Amine	Nicht immunologisch bedingt, vasoaktive Reaktion <i>Auslöser: Serotonin, Histamin, Tryptamin, Dopamin, Phenylethylamin</i>
4. Enzymopathien	Nicht-allergische Defekte <i>Lactase. Saccharidasemangel, Gluteneroopathie</i>
5. Intoxikationen	Vergiftungen mit substanzspezifischen Symptomen
6. Aversionen	Psychosomatisch, Öko-Syndrom



Tab.2: Allergieauslösende Lebensmittel

Allergieauslösende Lebensmittel
Lebensmittel, die für mehr als 90% der Allergie bei Erwachsenen verantwortlich sind:
⊕ Erdnüsse
⊕ Sojabohnen
⊕ Weizen
⊕ Kuhmilch
⊕ Hühnerfleisch
⊕ Fisch
⊕ Baumnüsse
⊕ Meeresfrüchte und Krustentiere
⊕ Kern- und Steinobst
⊕ Gemüse (Sellerie, Karotten)
EU-Kommission und Codex Alimentarius erarbeiten Vorschriften zur Etikettierung von Lebensmittelinhaltsstoffen, die Allergien auslösen können.