



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Lebensmittelallergien – eine Herausforderung für den Verbraucherschutz

Symposium des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) anlässlich des 4. Deutschen Allergiekongresses, Berlin, am 4. September 2009





Lebensmittelallergien – eine Herausforderung für den Verbraucherschutz

Symposium des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) anlässlich des 4. Deutschen Allergiekongresses, Berlin, am 4. September 2009

Die stetige Zunahme von Allergien in unserer Gesellschaft stellt die zentrale Herausforderung aller dar, die sich mit der Erkennung und Behandlung von allergischen Erkrankungen beschäftigen. Im Rahmen des 4. Gemeinsamen Deutschen Allergiekongresses in Berlin präsentierten nationale und internationale Experten ihre neuesten Erkenntnisse zur Diagnostik und Therapie der „Volkskrankheit Allergie“. Dabei bildeten in diesem Jahr Früherkennung und Prävention von Allergien einen besonderen Schwerpunkt.

Mit dem Forum „Allergien und Verbraucherschutz“ unterstreicht das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) die Bedeutung des Verbraucherschutzes im Themenfeld „Allergien“. Wegen ihrer starken Ausbreitung sind Allergien in vielen Bereichen nicht mehr nur eine Aufgabe für den Gesundheitsbereich, sondern eine Frage des weiter gefassten gesundheitlichen Verbraucherschutzes. Das Symposium brachte erneut alle, die einen Beitrag leisten können – also Verbraucher, Wissenschaft, Ärzteschaft, Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelüberwachung und die Krankenkassen – miteinander ins Gespräch.

Die Moderatorin Sybille Seitz machte in ihrer Begrüßung die Tragweite der Thematik deutlich, indem sie beispielhafte Fälle anführte, die in der Presse berichtet worden sind. „Schock durch Trinkglas“, die Geschichte eines jungen Mädchens, das eine Allergie hatte und durch „Minireste“ von Erdnussflocken an dem Trinkglas ihrer Freundin einen lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock erlitt. Oder: „Tod durch Schokoriegel“, was wie eine Boulevard-Geschichte klingt, beschreibt einen Fall, bei dem Reste von Nüssen in diesem Vollmilchriegel noch genügten, um bei einer hochallergischen Person zum Tod zu führen.

Allergien gehören zu den großen gesundheitlichen Herausforderungen unserer Gesellschaft. Viele allergische Erkrankungen haben in den letzten Jahrzehnten dramatisch zugenommen, ohne dass die Ursachen hierfür bekannt wären. Allergien sind keine Bagatellerkrankungen – das beweisen konkrete Leidensgeschichten der Betroffenen. Allergien beeinträchtigen die Lebensqualität erheblich, können chronisch werden und sogar tödlich enden. Der Volkswirtschaft entstehen vor allem durch eine unzureichende Allergiebehandlung enorme Kosten. Die Häufigkeit von Allergien (Prävalenz) in der Bevölkerung wird auf bis zu 30 % geschätzt.



Eingangstatements

Zu Beginn des Symposiums geben die Podiumsteilnehmer kurze Statements ab. Eröffnet wurde dieser Teil von Frau Ursula Heinen-Esser, Parlamentarische Staatssekretärin im BMELV.

Mit seinem Aktionsplan gegen Allergien verfolgt das BMELV das Ziel, das Allergierisiko in der Bevölkerung deutlich zu senken und gleichzeitig den Betroffenen das alltägliche Leben und den Umgang mit der Allergie zu erleichtern. „Gute Verbraucherinformationen sind gerade für Allergiker beim Einkauf wichtig“, fordert Ursula Heinen-Esser. Eine Kennzeichnung der 14 Hauptallergene bei verpackten Lebensmitteln ist bereits im europäischen Recht verankert, damit Verbraucher sich über allergene Zutaten in Lebensmitteln informieren können. Gewissheit über evtl. vorhandene unbeabsichtigte Spuren von Allergenen in Lebensmitteln gibt diese Kennzeichnung jedoch nicht. Für unverpackt abgegebene (lose) Ware gibt es zurzeit noch keine verpflichtende Allergen Kennzeichnung. Die Europäische Kommission hat allerdings darauf hingewiesen, dass sich bis zu 70 % der allergischen Reaktionen bei Lebensmitteln beim Verzehr so genannter loser Ware ereignen und beabsichtigt, eine entsprechende Regelung im europäischen Recht aufzunehmen. Bei der Umsetzung werden die Mitgliedstaaten einen gewissen Spielraum zur Art und Weise dieser Kennzeichnung haben, damit die Umstellung für Unternehmen durch individuell unterschiedliche Lösungen erleichtert werden soll. Bei loser Ware gehen derzeit ungefähr 90 % der Artikel in Fleischereien oder Bäckereien als unverpackte Ware über die Ladentheke.

Die Wirtschaft hat ihrerseits eigene Aktivitäten zur Verbesserung der Information über Allergene in Lebensmitteln angekündigt. Anlässlich des Symposiums wird vom Bundesverband des Lebensmittelhandels und dem Hauptverband des Deutschen Einzelhandels der Praxisratgeber „Lebensmittelallergene“ u. a. im Allergieportal des BMELV www.aktionsplanallergien.de veröffentlicht. Darin sind u. a. Checklisten zur Allergendokumentation und praktische Tipps, wie z. B. zum regelmäßigen Wechsel von Handschuhen, enthalten.

Parl. Staatssekretärin Heinen-Esser machte deutlich, dass das BMELV die Einführung von Grenzwerten, oberhalb derer Allergene gekennzeichnet werden müssen, grundsätzlich unterstützt. Voraussetzung sei allerdings, dass sich alle beteiligten Gruppen auf die Einführung einigen.



Parl. Staatssekretärin Heinen-Esser:

„Was in Deutschland bislang vor allem fehlte, war eine verstärkte Kooperation zwischen Wirtschaft, Betroffenen, Wissenschaft, Ärzten und Politik. Wir haben mit dem Aktionsplan gegen Allergien diese Lücke geschlossen.“

Die Werte müssen die Allergiker ausreichend schützen, die Mengen gleichzeitig aber auch analytisch nachweisbar sein. Und schließlich müssen sie für die Lebensmittelhersteller praktikabel und umsetzbar sein. Diese Anforderungen machen deutlich, dass noch eine weitere Diskussion mit Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft notwendig ist.

„Welche Informationen brauchen die Betroffenen?“ lautete das Eingangsstatement von Sabine Schnadt vom Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB). Nach der ärztlichen Diagnose ist der allergische Patient im Alltag auch ein allergischer Verbraucher, der besondere Informationen zur Zusammensetzung der Lebensmittel benötigt.

Eine verpflichtende Allergen Kennzeichnung für vorverpackte Ware gibt es bereits seit dem Jahr 2005. Aus Sicht des DAAB wäre es wünschenswert, dass Hersteller diese verständlicher und einheitlicher auf den Produktverpackungen umsetzen. In diesem Zusammenhang fordert die Patientenorganisation von den Lebensmittelherstellern einfache Formulierungen, um

Missverständnisse zu vermeiden. Am Beispiel des Begriffs „Molkenprotein“ verdeutlichte Sabine Schnadt, dass nicht jeder allergische Verbraucher oder weniger geschulte Personen aus seinem Umfeld „Molkenprotein“ als Milchbestandteil erkennen. Denn auch eine Kindergärtnerin oder andere Betreuungspersonen müssen das Vorkommen von potenziell lebensbedrohlichen Inhaltsstoffen erkennen können.

Auch die häufig auf Verpackungen anzutreffenden Hinweise „Kann Spuren von ... enthalten“ tragen sehr zur Verunsicherung der Verbraucher bei. „Eine verlässliche Information, die der Allergiker für eine informierte Kaufentscheidung benötigt ist hier zur Zeit nicht gegeben,“ stellt Sabine Schnadt fest. Daher setzt sich der DAAB für eine geregelte uneinheitliche Kennzeichnung anhand von Schwellenwerten ein.

Nach Befragungen des DAAB wünschen sich die Betroffenen zusätzlich zu den zum Teil komplexen Namen im Zutatenverzeichnis in einen gesonderten Hinweis unter dem Zutatenverzeichnis, eine Auflistung der vorkommenden Allergene und ungewollten Kontaminationen, die einfach zu verstehen sind“, so Sabine Schnadt.



Sabine Schnadt:
„Die Befragungen des Deutschen Allergie- und Asthmabundes haben ergeben, dass die meisten Allergiker, nämlich 70 Prozent, sagen, es ist nicht einfach zu verstehen, was da im Zutatenverzeichnis steht.“



Auf dem Podium waren alle, die einen Beitrag leisten können – Verbraucher, Wissenschaft, Ärzteschaft, Lebensmittelwirtschaft, Lebensmittelüberwachung, Krankenkassen und Politik – vertreten.

Im Fokus des DAAB steht weiterhin die Deklaration von Allergenen in „loser Ware“. Hier konnten bereits mit Unterstützung des BMELV einige Konzeptideen des DAAB konkret umgesetzt werden. Besondere Erwähnung findet die Restaurantkarte „Eine Bitte an den Koch“. Die Restaurantkarten sollen die Kommunikation zwischen Gast und Service bzw. Küche unterstützen. Um es dem Allergiker zu erleichtern, auf die wesentlichen Aspekte hinzuweisen, die der Koch bei der Zubereitung seiner Speisen beachten muss, sind diese in kompaktem Format auf der Karte zusammengefasst und können beim Restaurantbesuch an den Koch weitergegeben werden. Ergänzend wies Sabine Schnadt auf die Notwendigkeit der Schulung von Restaurantmitarbeitern hin. Nur so kann ein Problembewusstsein zu Thema „Allergien“ geschaffen werden. Der DAAB wünscht sich eine noch intensivere Kommunikation mit der Lebensmittelindustrie, damit die bereits begonnenen Maßnahmen im Sinne der allergischen Verbraucher weitergeführt werden.

Als Vertreter der Ärzte wies Prof. Harald Renz, Generalsekretär der Deutschen Gesellschaft für Allergie und Klinische Immunologie (DGAKI), auf die Problematik der Allergiediagnostik bei Lebensmittelallergien hin. „Bei dieser ‚Spurensuche‘ ist manchmal wirklich kriminalistischer Spürsinn gefragt“, sagte der Allergologe. Auch die Frage nach dem Unterschied zwischen einer wirklichen Allergie oder einer Nahrungsmittelunverträglichkeit erschwert die Diagnose. Beispielsweise Salicylate, Sulfite, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder Süßstoffe in Lebensmitteln können zu Symptomen bei empfindlichen Personen führen.

Prof. Renz machte darauf aufmerksam, dass ein Mangel an geeigneten medizinischen Experten und medizinischen Zentren für den Bereich der Allergien besteht. Die wissenschaftlichen Fachgesellschaften, wie z. B. die DGAKI, haben in der Vergangenheit Leitlinien für Diagnose und Therapie allergischer Erkrankungen entwickelt. Doch werden diese Empfehlungen in der Praxis oft nicht umgesetzt, u. a. weil eine adäquate Honorierung fehlt.



Prof. Renz: „Das heißt, im Markt der IgG-Diagnostik zur Abklärung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden offensichtlich pro Jahr 15 Millionen Euro ausgegeben, ohne Aussagekraft für die Patienten. Wenn wir allein dieses Mittel zur Verfügung hätten, könnten wir in Bezug auf Training, Ausbildung und das Verbreitern des Expertenpools schon eine ganze Menge machen.“

Prof. Dr. Harald Renz im Gespräch mit Prof. Dr. Torsten Zuberbier von der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF), die ihren Sitz im Universitätsklinikum Charité Berlin hat.

Ein weiteres aktuelles Problem des Verbraucherschutzes besteht in den Angeboten für teure Tests für die Bestimmung von IgG bzw. IgG4-Antikörper gegen Lebensmittel. Von manchen Ärzten oder Heilpraktikern wird offenbar eine solche Untersuchung zur Überprüfung einer Lebensmittelallergie empfohlen. Die Kosten, oft mehrere hundert Euro, muss der gesetzlich Krankenversicherte selbst zahlen. Fachkreise beurteilen den allergenspezifischen Nachweis von IgG- oder IgG4-Antikörpern gegen Lebensmittel zur Abklärung und Diagnostik von Nahrungsmittelunverträglichkeiten als ungeeignet. Durch Werbung im Internet hat der Markt der IgG-Diagnostik im Jahre 2008 ein Volumen von rund 15 Millionen Euro erreicht, so Schätzungen. Im Rahmen der verlässlichen Diagnostik einer echten Lebensmittelallergie spielt hingegen das Messen von IgE-Antikörpern eine wichtige Rolle.

Es gibt, so fasste Renz zusammen, keinen Pflichtbestandteil im Medizinstudium, der sich mit dem interdisziplinären Thema Allergien befasst. Es sei Zufall, ob heute ein angehender Arzt in seinem Medizinstudium etwas über Lebensmittelallergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten lernt oder nicht. Ärzte haben gegenüber den Betroffenen eine Verantwortung und plädieren daher für eine deutliche Verbesserung der medizinischen Versorgung in diesem Sektor.



„Die Ableitung von Schwellenwerten zur Allergen-kennzeichnung von Lebensmitteln hat sich aufgrund der Diskussion mit Wissenschaftlern in Deutschland, Europa und auch in den USA als ein möglicher zu beschreitender Weg zur Verbesserung des Verbraucherschutzes herauskristallisiert“, stellte Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen, Abteilungsleiter im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin fest. Gemeint mit dem Begriff „Schwellenwert“ ist die geringste Menge eines allergenen Lebensmittels, die bei empfindlichen Personen eine allergische Reaktion der Schleimhäute, der Atemwege, der Haut oder des Magen-Darm-Trakts hervorrufen kann.



Prof. Lampen: „Die Größenordnungen, die wir bei möglichen Grenzwerten vor Augen haben, sind den Wissenschaftlern schon klar. Es handelt sich um den Bereich von 0,01 bis 0,001 Prozent allergenes Lebensmittel im fertigen Lebensmittel. Das wären 100 Milligramm bis 10 Milligramm pro Kilogramm allergenes Lebensmittel oder 10 Milligramm bis 1 Milligramm Protein des allergenen Lebensmittels bezogen auf 1 Kilogramm fertiges Lebensmittel. Ungefähr in diesem Bereich diskutieren wir auf wissenschaftlicher Basis.“

Eine gewisse Vorreiterrolle in Sachen Schwellenwerten hat die Schweiz übernommen. Hier wurde ein genereller Grenzwert von 0,1 % festgelegt. Das bedeutet, dass die allergenen Stoffe auch dann in der Zutatenliste auftauchen müssen, wenn sie unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Gehalt 1 Gramm / Kilogramm Endprodukt übersteigt.

Der Schweizer Wert liege allerdings relativ hoch und sei nicht ausreichend, alle Lebensmittelallergiker zu schützen. Es bedarf daher einer Nutzen-Risiko-Diskussion, die im Lebensmittelbereich in dieser Weise noch nicht lange geführt wird. Prof. Lampen verdeutlichte den streng wissenschaftlichen Ansatz des BfR, plädierte aber auch dafür, praktikable Lösungen anzustreben. Es mache keinen Sinn, Grenzwerte festzulegen, die analytisch sehr schwer oder kaum realisierbar oder in der täglichen Praxis nicht praktikabel bzw. nicht mit geeigneten Mitteln überprüfbar sind.

„Die Lebensmittelwirtschaft ist sich ihrer Verantwortung bewusst“, betonte Prof. Dr. Matthias Horst, Hauptgeschäftsführer des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.. Ein Schutz der Allergiker sei aber nur möglich, wenn auch sie selbst sich um Informationen und das Verständnis dieser Informationen bemühen.



Prof. Horst: „Es kommt darauf an, dass derjenige, der Informationen braucht, auch darauf vertrauen kann, dass sie wirklich verlässlich sind.“



Prof. Horst: „Die neue EU-Verordnung sieht eine Verpflichtung zur Kennzeichnung der Hauptallergene bei loser Ware vor. Damit können wir uns selbstverständlich einverstanden erklären, wenn man das Wort Kennzeichnung durch Information ersetzt.“

In Deutschland gibt es in der Lebensmittelwirtschaft hauptsächlich kleine und mittelständische Unternehmen. Aus diesem Grund sei, so Horst, nicht jedes Unternehmen in gleichem Maße dazu in der Lage, das optimale Allergen-Management durchzuführen und umfassende Informationen zu geben. Insbesondere die handwerkliche Herstellung sei viel weniger standardisiert. Das wechselnde Angebot und die kleineren Einheiten machten gerade den Reiz des Handwerks aus.

Die Forderung der Patientenverbände nach Kennzeichnung loser Ware nimmt die Lebensmittelwirtschaft sehr Ernst. Prof. Horst wies aber auf die Praktikabilität hin: „Halten Sie sich doch einmal eine Theke mit loser Ware in einem großen Einzelhandelsgeschäft vor Augen. Da müssen andere Wege gefunden werden“, so Horst.

Er beendete sein Statement mit dem Appell, Schwellenwerte für Allergene festzulegen. Weil die absolut letzte wissenschaftliche Sicherheit nicht erreichbar sei, müsse der Nutzen-Risiko-Aspekt im Mittelpunkt stehen.

„Die Verantwortung für ein Produkt trägt der Hersteller.“ Hierauf wies Dr. Ulrich Busch vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Oberschleißheim, hin. Der Hinweis „kann Spuren von ... enthalten“ ist aber letztlich für alle Beteiligten unbefriedigend. Es geht dabei ausschließlich um Fragen der Produkthaftung. Für die Industrie schafft dies keinerlei Anreiz, ein gutes Allergenmanagement zu betreiben. Unter die Kennzeichnungsvorschriften fallen schließlich nur rezepturbedingte Beimengungen und keine so genannten „Kreuzkontaminationen“, die ungewollt hinein gelangen.

„Wenn in einer Schokoladenfabrik zuerst Nusschokolade und danach Vollmilkschokolade produziert wird, dann ist es praktisch nicht möglich, die Maschine so zu reinigen, dass nicht Anteile von Nüssen in die Milkschokolade gelangen. Diese Milkschokolade wird aus Gründen der Produkthaftung mit dem Hinweis „Kann Nüsse enthalten“ versehen.“

Deswegen befürwortete auch Dr. Ulrich Busch die Einführung von Schwellenwerten für maximal tolerierbare Spuren, unterhalb derer ein allergener Bestandteil nicht mehr gekennzeichnet werden muss. Lebensmittelüberwachung und Wirtschaft würden gleichermaßen davon profitieren. Auch wenn Aller-



Dr. Busch: „Für die Industrie gibt es keinerlei Anreiz, eine Maschine noch sauberer zu putzen, denn wenn etwas Allergen drin ist oder drin sein könnte, dann wird sicherheitshalber immer die Kann-Kennzeichnung angewendet.“



Rudolf Hauke: „Allergien, auch Lebensmittelallergien, haben als Krankheit in der Öffentlichkeit nicht den gleichen Status wie andere Erkrankungen.“

gologen kritisieren, dass der Grenzwert nach dem „Schweizer Modell“ für den Schutz empfindlicher Allergiker zu hoch ist, wäre dies ein erster gangbarer Weg in die richtige Richtung. Einhergehend mit der Einführung von Schwellenwerten forderte der Vertreter der Lebensmittelüberwachung die Entwicklung und Validierung quantitativer Nachweisverfahren und Methoden, um diese Grenzwerte auch sicher nachweisen zu können.



Was können Krankenkassen im Bereich der Prävention für Lebensmittelallergiker tun? Zu dieser Frage bezog Rudolf Hauke als Mitglied des Vorstands der KKH-Allianz Stellung.

Krankenkassen haben sich strukturell stark gewandelt und betreiben heute ein aktives Versorgungs- und Vertragsmanagement. Sie versuchen die Ärzte auch durch Gesundheitscoaching für Versicherte zu unterstützen.

Allergieprävention ist ein erklärter Ansatz der Krankenkassen. Neben klassischen Angeboten wie Förderung von Selbsthilfeaktivitäten oder auch der Unterstützung bei der Suche nach einer qualifizierten Ernährungsberatung stellen Krankenkassen heute bei der Prävention von Allergien aktuelle unabhängige und wissenschaftlich gesicherte Informationen zur Verfügung. Zu warnen ist hingegen vor dubiosen Informationen aus nicht gesicherter Internet-Quellen, die den Versicherten mehr verwirren als informieren.

Die KKH-Allianz nutzt auch Synergien mit anderen Beteiligten. So wurde das Allergiemobil des Deutschen Allergie- und Asthmabundes im Rahmen einer Aktion zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen eingebunden, um auch auf diesem Weg Informationen zu Allergien breiter bekannt zu machen.

Rudolf Hauke regte darüber hinaus an, ein Schulfach „Gesundheit“ an Schulen einzuführen. Hierdurch würden potenziell Betroffene sehr früh mit dem Thema Prävention vertraut gemacht. Ein weiterer Aspekt dieses Fachs wäre, dass der subjektiv empfundenen Stigmatisierung von Allergikern durch entsprechende Aufklärung frühzeitig begegnet werden könnte.

Sabine Schnadt: „Allergiker haben heute keine Sicherheit in Bezug auf unbeabsichtigte Spuren, weder wenn „kann enthalten“ auf der Packung steht, noch wenn nichts drauf steht.“

Diskussion zur Einführung von Schwellenwerten für die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Im Rahmen der anschließenden Diskussion stellte die Moderatorin die Einführung von Schwellenwerten für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in den Mittelpunkt.

Für das BMELV kann nur durch eine konstruktive Debatte von Wissenschaft und Wirtschaft eine Lösung gefunden werden. Vor dem Hintergrund der europäischen Rechtslage sowie des Handels im Binnenmarkt muss letztlich ein europäischer Ansatz gefunden werden. Wenn in Deutschland die Debatte zu Schwellenwerten erfolgreich vorangebracht wird, so könnte dies in Europa Zeichen setzen und mehr Schwung in die Diskussion um die Schwellenwerte bringen.

In der Diskussion wurde der Vorschlag gemacht, sich zunächst –ähnlich wie in der Schweiz – auf einen relativ hohen Schwellenwert zu einigen, der dann später an neuere Erkenntnisse angepasst werden kann. Auf der anderen Seite stellte Prof. Renz aus medizinischer Sicht fest: „Für den Lebensmittelallergiker wäre Null-Toleranz eigentlich der richtige Weg.“ Nur ist die Null-Toleranz-Lösung nicht praktikabel, denn dies würde bedeuten, dass aus Gründen der Produkthaftung nahezu jedes Lebensmittel als potenziell allergen



Prof. Horst: „Man sollte vielleicht auch überlegen, ob man die EFSA mit einschaltet, denn es hat ja mehr Sinn, Schwellenwerte in Europa einheitlich festzulegen.“

deklariert werden müsste. Also bleibt die Frage nach dem Grundrisiko: „Wie viel Risiko lassen wir zu, wenn wir deklarieren?“ fragte Renz.

Unterstützung in dieser schwierigen Entscheidungssituation erfährt die Wissenschaft von den Betroffenen selbst. Die momentane Situation für Allergiker sei unbefriedigend. „Daher würde ich dafür plädieren,



Prof. Renz: „Ich plädiere für einen pragmatischen Ansatz. Ich würde mich auf die wichtigsten fünf Allergene konzentrieren, zu denen es wissenschaftliche Evidenz gibt.“



Parl. Staatssekretärin Heinen-Esser: „Es gibt noch Gesprächsbedarf zwischen Wissenschaft und Wirtschaft zu diesem Thema.“

jetzt pragmatisch vorzugehen“, gab Sabine Schnadt vom DAAB die Meinung der Betroffenen wieder. Dies schützt sicher nicht jeden einzelnen Allergiker, doch erhält der allergische Verbraucher durch die momentan noch fehlenden Grenzwerte auch keine Sicherheit. Zumindest werden schwere Symptome vermieden. Eine Kribbeln im Mund sei für den Einzelnen eher tolerierbar, wenn Allergiker dafür aber eine große Zahl von Lebensmittel besser einschätzen können.

Voraussetzung für diesen Ansatz, so die Diskussion, ist die Definition von zunächst fünf bis zehn der wichtigsten Allergene, zu denen es ausreichende wissenschaftliche Daten gibt. Für die Wissenschaft ist der Bereich relativ klar, in dem Schwellenwerte liegen müssten, nämlich bei bei 0,01 bis 0,001 Gramm Allergen pro Kilogramm.

Die Parlamentarische Staatssekretärin Heinen-Esser bot die Einberufung eines „Runden Tisches“ an, an dem Vertreter der Wissenschaft, Wirtschaft und Betroffenenverbände die angestrebten Schwellenwerte diskutieren und konkretisieren können. Sie verspricht sich für eine rasche Umsetzung stark zu machen, sobald die genannten Gruppen einen Konsens herbeigeführt haben.

Diskussion zu Rezepturänderungen und einem Frühwarnsystem für Betroffene via E-Mail

Allergikern kann es leicht passieren, dass sie bei gewohnten Produkten eine relevante Änderung der Rezeptur nicht erkennen. Dies kann für Allergiker zum Teil gefährlich werden. In verschiedenen Ländern gibt es daher Netzwerke, durch die die Betroffenen via E-Mail über Rezepturänderungen von Lebensmitteln informiert werden. Sabine Schnadt hält dies für einen guten Weg, den man in Deutschland ebenfalls gehen könnte. „Bei Lebensmitteln, die man häufiger

Prof. Lampen: „Wir diskutieren über Schwellenwerte bzw. Grenzen, obwohl anzunehmen ist, dass unter Umständen einzelne besonders empfindliche Personen trotzdem allergische Reaktionen zeigen können.“



Dr. Busch: „Für einen Analytiker ist es lediglich wichtig zu wissen, wie empfindlich eine Methode ist und wo ihre Nachweisgrenze liegt. Wenn alles passt, kann ich den Schwellenwert messen.“

verzehrt, schaut man nicht bei jedem Einkauf auf die Zutatenliste“, so Schnadt. Auch auffällige Buttons oder Logos auf der Verpackung, die auf Rezepturänderungen hindeuten, sind denkbar. „Das ist Kundenservice und schafft für allergische Verbraucher Sicherheit und Vertrauen“. Mehr Transparenz in diesem Bereich – darüber sind sich alle Beteiligten einig – hat Vorteile für Hersteller und Verbraucher.

Runder Tisch am 18. September 2009

In Nachbereitung des Symposiums fand am 18. September 2009 im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf Einladung der Parlamentarischen Staatssekretärin Heinen-Esser der „Runde Tisch zu Schwellenwerten für die Allergenkezeichnung von Lebensmitteln“ mit Experten aus Wissenschaft, Überwachungsbehörden, Wirtschaft und Betroffenenverbänden statt. Zweck und Ziel des Runden Tisches war ein Austausch zur Frage der Deklaration unbeabsichtigter Spuren von Allergenen in Lebensmitteln mit dem erklärten Wunsch von Frau Heinen-Esser, möglichst bald konkrete Schwellenwerte für Allergene in Lebensmittel zu benennen. BfR kündigte an, in einer zweiten Gesprächsrunde mit Herstellern, die bereits erfolgreich ein Allergenmanagement eingeführt haben, die Machbarkeit der Umsetzung von Schwellenwerten zu besprechen.

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Wilhelmstraße 54

10117 Berlin

Ansprechpartner

Referat 311
Telefon: (030) 18 529-0
E-Mail: 311@bmelv.bund.de

Stand

Dezember 2009

Gestaltung

design_idee_erfurt

Druck

BMELV, Bonn

Foto/Bildnachweis

Christiane Tessmann, Quabbe + Tessmann
[www.oekolandbau.de/BLE/Dominic Menzler](http://www.oekolandbau.de/BLE/Dominic%20Menzler), Thomas Stephan

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bundesregierung kostenlos herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Europa-, Bundestags-, Landtags- und Kommunalwahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Bundesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.