

Die revidierte Lebensmittel

In den letzten Jahren wurden in den Schweizer Spitälern und Allergieabteilungen zunehmend mehr schwere allergische Reaktionen auf Nahrungsmittel verzeichnet. Seit dem 1. Mai 2004 ist die revidierte Lebensmittelverordnung in Kraft. Sie stellt für Nahrungsmittelallergiker einen entscheidenden Fortschritt dar: In konfektionierten Produkten müssen allergene Zutaten obligatorisch deklariert werden.

Erste Fälle tödlich verlaufender Reaktionen aufgrund einer extremen Nahrungsmittelallergie wurden erstmals Ende der 80er-Jahre in Kanada, den USA und in England publiziert. Den Schweizer Gesundheitsbehörden musste glücklicherweise bis heute kein solcher Todesfall gemeldet werden.

Wenig Zeit zum Handeln

Der allergische Schock ist eine schwerwiegende, lebensbedrohliche und gelegentlich auch tödlich verlaufende allergische Reaktion, die sich oft unmittelbar nach dem Essen einstellt. Er äussert sich in Juckreiz an Kopf und Händen, aber auch mit Körperrötung, Nesselausschlag, Übelkeit, Bauchkrämpfen, Erbrechen, Durchfall, schwerster Atemnot mit Erstickungsgefühl, Benommenheit, Schwarzwerden vor den Augen und letztlich Kreislaufkollaps mit Bewusstlosigkeit. Der Tod bei solch schweren Reaktionen erfolgt ca. 30 Minuten nach Beginn der Symptome. Erdnüsse (Hülsenfrucht, keine Nuss), Nüsse, Samen (z. B. Sesam) und Körner (Senf), Meeresfrüchte, Fische, Milch und Käse, Eier, Sellerie und Gewürze können Hauptauslöser von solch schweren allergischen Reaktionen sein.

Erdnüsse im Marzipan

Bis 1988 beschrieb die medizinische Literatur keine tödlich verlaufenden Todesfälle. Der erste Fall wurde 1988 in Kanada publiziert und betraf eine 24-jährige Frau mit seit Kindheit bekannter Erdnussallergie. Sie reagierte nach dem Genuss eines Haselnusscakes mit Marzipan-Glasur. Die Frau hatte den besagten Cake immer in der gleichen Bäckerei eingekauft und ohne Probleme essen können. Original enthält Marzipan Mandeln. Die gerichtsmedizinische Abklärung ergab aber, dass die Paste für die Glasur in-



Abb. 2: Soja: ein neues mit Birkenpollen kreuzreagierendes Nahrungsmittel. Positive Hauttests auf Sojabohnen, Tofu und Sojabohnensprossen.

zwischen «arachides» enthält; diese Bezeichnung für «peanuts» (Erdnuss) wurde vom englisch sprechenden Bäcker nicht erkannt.

Neue Kreuzreaktionen

Aufhorchen liess 1999 ein Bericht aus Schweden über tödliche Zwischenfälle nach Genuss sojahaltiger Snacks oder Getränke bei Jugendlichen mit bekannter Erdnussallergie. Soja gehört, wie Erdnuss, Erbsen, Linsen, Bohnen, Lupinen und Johannisbrot, zur Familie der Hülsenfrüchte, die potente Allergene enthalten (Abb. 1). Auch auf der Allergiestation in Zürich wurde, parallel zum vermehrten Konsum dieser Nahrungsmittel, in den letzten Jahren eine Zunahme von Allergien auf Erdnüsse und Soja festgestellt. Eine neue Kreuzreaktion zwischen Birkenpollen und Sojaproteinen wurde kürzlich von der Arbeitsgruppe um PD Dr. Barbara Ballmer-Weber der Allergiestation Zürich entdeckt. Für Birkenpollenallergiker sind besonders Sojadrinks und Soja-Hydrolysate bedenklich (Abb. 2).

Allergen-Elimination (Auslassdiät)

Die einzige wirksame Behandlung einer Nahrungsmittelallergie ist das strikte Vermeiden des auslösenden Nahrungsmittels, je nach Empfehlung des Arztes auch der kreuzreagierenden Substanzen. Für industriell hergestellte und verpackte Produkte muss die Verpackungsetikette die notwendige Information über die Zutaten liefern. Voraussetzung ist eine entsprechende, umfassende Gesetzgebung.

Revidierte Lebensmittelverordnung

Im Zuge der bilateralen Verhandlungen zwischen der EU und der Schweiz wurden verschiedene Verordnungen aus dem Lebensmittelbereich revidiert. Im Rahmen der Vernehmlassung hatten Konsumentenorganisationen sowie die Schweizerische Gesellschaft für Allergie und Immunologie (SGAI) unter meiner Führung die Möglichkeit, zum Schutze des Allergikers zu intervenieren.

Nebst der geforderten Deklarationspflicht jeglicher Zutaten inkl. Lebensmittelzusatzstoffen blieb die Frage, wie mit zusammengesetzten Zutaten und ungewollten Verunreinigungen durch allergene Nahrungsmittel während der Produktion (z. B. in der Schokoladenindustrie) umgegangen werden soll.

Kreuzreaktion innerhalb der Leguminosen (Hülsenfrüchte)

Erdnuss

Soja		Johannisbrot-
Bohnen		Kernmehl (Karob) E 410
Erbsen		Guarkernmehl E 412
Linsen		Traganth E 413
Lupinen		Gummiarabicum E 414

Lakritze
Tamarinde
Senna

Brunello Wüthrich, Spital Zollikerberg

Abb. 1: Kreuzreaktionen auf Hülsenfrüchte.

verordnung



Brunello Wüthrich, Spital Zollikerberg

Abb. 3: Satay-Spiesschen mit Sauce sind erdnuss-haltig.

Nach mehreren intensiven Diskussionen zwischen Behörden und Vertretern der verschiedenen Interessensgruppen (Industrie, Konsumentinnenorganisationen, Lebensmittelchemiker, Allergiespezialisten) beschloss der Bundesrat am 15. Dezember 2003 die Änderung der Lebensmittelverordnung (LMV). Diese ist nun seit dem 1. Mai 2004 rechtskräftig und enthält strenge Deklarationsvorschriften. Die Artikel 28 und 30 sind für Allergiker von entscheidender Bedeutung und deshalb wörtlich wiedergegeben (siehe Kasten).

Vorreiterrolle europa- und weltweit

Die Schweiz ist übrigens das erste Land, welches die strenge Deklaration zum Schutze der Nahrungsmittelallergiker eingeführt hat. Wohl sieht die EU die obligatorische Deklaration der allergenen Nahrungsmittel und Sulfite gemäss Art. 30, Absatz 3 auch vor, jedoch wird auf eine Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen (Art. 30a) wegen dem Widerstand der Nahrungsmittelindustrie in der EU und in den USA verzichtet. Hier begnügt man sich weiterhin mit der einfachen Lösung «...kann Erdnuss, Haselnuss usw. enthalten». Eine Lösung, die niemandem – ausser der Industrie – nützt.

Mit der Lebensmittelzusatzstoffverordnung (LMZV), welche schon am 1. Mai 2002 in Kraft gesetzt wurde, ist gewährleistet, dass Zusatzstoffe (Lebensmitteladditiva) nach den E-Num-

mern (z. B. Reihe ab E 100 für Farbstoffe [E 102 Tartrazin, neu wieder zugelassen], ab E 200 für Konservierungsmittel [E 220–E 228 Schwefeldioxid und Sulfite] oder ab E 950 Süsstoffe) immer deklariert werden müssen.

Ein Restrisiko besteht weiterhin

Die strengste Gesetzgebung ist aber nutzlos, wenn der Allergiker die Packungsetikette nicht genau liest oder diese – wie ein dramatischer Fall in England zeigte – durch einen Rabatt-Kleber verdeckt wird. Das grösste Risiko besteht weiterhin beim Auswärtsessen. Auch Speisen aus Take-away-Läden oder Imbissbuden, z. B. Falafel, Hamburger, Patisserie, Saucen etc., können «versteckte» Allergene enthalten (Abb. 3). Nahrungsmittelallergiker (wie auch Insektengiftallergiker) müssen deshalb immer das Notfallset mit einer Adrenalin-Fertigspritze (Epipen-Autoinjektor) sowie Kortison- und Antihistaminika-Tabletten auf sich tragen (Abb. 4).



Abb. 4: Der Nahrungsmittelallergiker muss immer ein Notfallset mit Adrenalin-Fertigspritze und Notfallmedikamenten auf sich tragen (versteckte Nahrungsmittelallergene beispielsweise im Hamburger).

Idealerweise bestätigt der Arzt im Notfall-Ausweis die schwere Nahrungsmittelallergie, sodass der Patient denselben immer dem «Chef de Service» im Restaurant vorweisen kann.

■ Prof. Dr. med. Brunello Wüthrich, FMH Dermatologie, Allergologie und klinische Immunologie, Spital Zollikerberg



Art. 28

Abs. 1 erster Satz und 1^{bis}

¹ Sämtliche Zutaten müssen mit ihrer Bezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge auf den Packungen oder Etiketten der vorverpackten Lebensmittel angegeben werden: ausgenommen sind diejenigen Zusatzstoffe, für welche das EDI keine Deklaration vorseht. ...

Art. 30

Deklaration der zusammengesetzten Zutaten

¹ Ist eine Zutat ihrerseits aus zwei oder mehr Zutaten zusammengesetzt (zusammengesetzte Zutat; z. B. Schokolade als Zutat, die ihrerseits aus den Zutaten Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse usw. besteht) und ist sie in dieser Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung (z. B. Schokolade) angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird.

² Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen abweichend von Absatz 1 nur die Zusatzstoffe angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind; Absatz 3 bleibt vorbehalten.

³ Immer anzugeben sind folgende Lebensmittel, einschliesslich der daraus hergestellten Produkte, und Sulfite:

- glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel;
- Milch (einschliesslich Lactose);
- Eier;
- Fische;
- Krebstiere;
- Sojabohnen;
- Erdnüsse;
- Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse bzw. Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*), Mandeln (*Amygdalus communis*), Paranüsse (*Berholletia excelsa*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Pistazien (*Pistacia vera*);
- Sesamsamen;
- Sellerie;
- Senf;
- Sulfite (E 220–224, 226–228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel.

⁴ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Produkte, die aus in Absatz 3 genannten Lebensmitteln hergestellt worden sind, keine Allergien oder Intoleranzen auslösen, so kann auf deren Angabe verzichtet werden.

⁵ Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch Bestandteil einer unter ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten angegebenen zusammengesetzten Zutat, so brauchen sie im Verzeichnis der Zutaten nur einmal aufgeführt zu werden. In diesem Falle ist in unmittelbarer Nähe des Verzeichnisses der Zutaten darauf hinzuweisen, dass diese im betreffenden Lebensmittel sowohl als einfache Zutat wie auch als Zutat einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind.

Art. 30a

Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen

¹ Auf die in Artikel 30 Absatz 3 genannten Lebensmittel und Sulfite muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel:

- im Falle von Lebensmitteln 1 g pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte;
- im Falle von Sulfiten 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte.

² Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der «Guten Herstellungspraxis» gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 1 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

³ Auf Vermischungen mit Lebensmitteln oder Sulfiten nach Artikel 30 Absatz 3, die unter den in Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁴ Hinweise nach den Absätzen 1 und 3 (z. B. «kann Erdnüsse enthalten») sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁵ Artikel 30 Absatz 4 gilt sinngemäss.