

12. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Baden-Württemberg

Allergien und Lebensmittelrecht

am 14. 10. 2005
in der Universität Hohenheim
Hörsaal B1, Biologiezentrum

Veranstalter:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Sektion Baden-Württemberg

Was bietet die 12. EFT

Vorträge in Hörsaal B1 Kurzfassungen ab Seite 5

Informationen im Foyer

**Lageplan
siehe
Seite
18-19**

Broschüren der **DGE**
Stand der **DGE-Sektion Baden-Württemberg**
Stand/Medien des **aid**
Büchertisch der Fa. Wittwer
Landesinitiative **BeKi** – Bewusste Kinderernährung
Ausstellung der **Verbraucherzentrale Baden-Württemberg**
Informationen der **Universität Hohenheim**

Informationen zu Produkten aus dem Ländle bei
der AG der Landfrauenverbände,
dem Milchwirtschaftlichen Verein BaWü,
der Firma ErdmannHauser

Informationen zum Thema bei
Deutscher Allergie- und Asthmabund (DAAB), Arbeitskreis
Allergiekrankes Kind (AAK) und AOK

Rund ums Essen im Foyer

Getränke

Kaffee/Tee, kalte Getränke wie
Mineralwasser

Pausenverpflegung

Obst, Joghurt, Müsli, belegte Brötchen,
Butterbrezeln

Mittagessen

Heimische Kürbispfanne, Fa. EDEKA; den
Erlös spendet die Fa. EDEKA der Stiftung
„Tour de Hoffnung“
Salatteller, Fa. Gartenfrisch Jung
belegte Brötchen, Butterbrezeln
oder in der Mensa gegenüber dem
Biogebäude

Kaffee/Tee Euro 1.-
Belegte Brötchen Euro 1.-
Butterbrezel Euro 1.-

Heimische Kürbispfanne Euro 1,50
(Fa. EDEKA spendet den Erlös der Stiftung
Tour de Hoffnung)

Alles andere kostenfrei:

Salatteller Gartenfrisch
Jung
Seite 21
DGE-BaWü
Buffet der Landfrauen
Obst
Wasser/Mineralwasser
Milchprodukte Milchw. Verein

Programm:

9.00 Begrüßung und Organisatorisches

Prof. Dr. Hans-Peter Liebig, Rektor der Universität Hohenheim

Prof. Dr. Christiane Bode, Sektionsleiterin der DGE-BaWü

9.15 Lebensmittelallergie – was ist das?

Prof. Dr. Stephan Bischoff

Lehrstuhl für Ernährungsmedizin, Universität Hohenheim

10.15 Kaffeepause

10.45 Lebensmittelrecht und Allergien: Sachstand in Deutschland

RA Peter Loosen, LL.M., Leiter Büro Brüssel, Bund für
Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

11.15 Gesprächsrunde Deklaration von Allergenen: Pro und Contra

Hans-Georg Baum, Schulleiter, Württembergische
Bäckerfachschule, Stuttgart

Dr. Günter Gnauck, Manager Nutrition and Health, Unilever
Bestfoods, Heilbronn

Dipl. Oec.troph. Julia Weißkirchen, Dipl. oec.troph. Sabine
Schnadt, DAAB, Mönchengladbach

RA Peter Loosen, LL.M., BLL

Hans-Jürgen Vietz, Präsident Einzelhandesverband BaWü,
Stuttgart, Vizepräsident HDE

12.15 **Grußwort**

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch,
Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum BaWü

12.30 Mittagspause mit Pressegespräch

14.00 **Deklarationspflicht – wie wird sie in der Praxis gehandhabt?**

Dr. Ingrid Kaufmann-Horlacher, Chem. u.
Veterinäruntersuchungsamt (CVUA), Stuttgart

14.30 **Veränderungen des allergenen Potentials durch
Lebensmittelverarbeitung**

Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart, Abt. für Lebensmittelchemie,
Universität Hamburg

15.30 Kaffepause

16.00 **Allergieprävention von Anfang an**

Dr. med. Stephan Illing, Olgahospital, Stuttgart

Lebensmittelallergie – was ist das?

Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff

Lehrstuhl für Ernährungsmedizin & Prävention, Universität Hohenheim, Stuttgart

Nahrungsunverträglichkeiten betreffen ca. 20% der Allgemeinbevölkerung in westlichen Ländern. Bei etwa $\frac{1}{4}$ der betroffenen Kinder und $\frac{1}{10}$ der betroffenen Erwachsenen liegt der Unverträglichkeit eine Allergie, d.h. eine immunologisch vermittelte Unverträglichkeitsreaktion zugrunde. In $\frac{1}{3}$ dieser Fälle treten gastrointestinale Symptome auf. Nahrungsmittelallergien werden durch IgE-abhängige oder IgE-unabhängige immunologische Reaktionen ausgelöst, welche zu einer Entzündungsreaktion führen, an der Mastzellen, eosinophile Granulozyten u.a. Zellen beteiligt sind. Sowohl genetische als auch Umweltfaktoren werden ursächlich diskutiert. Neue Erkenntnisse zur Wechselwirkung zwischen angeborenem Immunsystem und intestinaler Mikroflora haben innovative therapeutische Konzepte generiert wie beispielsweise den Einsatz von Probiotika zur Prävention von Nahrungsmittelallergien. Die Entwicklung rekombinanter Allergene und Allergenvarianten wird die Möglichkeiten der Diagnostik verbessern und neue Therapieoptionen anbieten wie beispielsweise die Hyposensibilisierung und die Induktion von immunologischer Toleranz.

Nahrungsmittelallergien sind definiert als immunologisch vermittelte Überempfindlichkeitsreaktionen auf Nahrungsmittelproteine, die verschiedene Organsysteme (Haut, Nase, Augen, Schleimhaut des Respirationstrakts und des Gastrointestinaltrakts) betreffen können. Die gastrointestinale Nahrungsmittelallergie kann an unterschiedlichen Abschnitten des Verdauungstrakts von den Lippen (Beispiel: "orales Allergiesyndrom") bis hin zum Darmausgang (Beispiel "allergische Proktitis") zu Beschwerden führen. Das klinische Bild der Nahrungsmittelallergien bei Erwachsenen ist dementsprechend vielfältig und unspezifisch, dies erschwert die Diagnosestellung und erfordert eine sorgfältige Differentialdiagnose.

Die Bedeutung der Nahrungsmittelallergie wird nicht nur durch die Häufigkeitszahlen gespiegelt, sondern auch durch den Schweregrad der Erkrankung. Allergien verlaufen selten tödlich, aber wenn dies der Fall ist, dann sind meistens Nahrungsmittel die Auslöser. Paradebeispiel ist die Erdnuss, die bereits in geringsten Mengen zum anaphylaktischen Schock führen kann. Deshalb ist eine gründliche Diagnostik essentiell, wobei insbesondere der Ausschluss von anderen gastrointestinalen Erkrankungen wie Reizdarm, chronisch-entzündliche Darmerkrankungen, infektiöse Darmerkrankungen und Darmtumoren wichtig ist. Klassische Allergietests wie Hauttests und Messung von spezifischem IgE sind in ihrer Aussagekraft limitiert, was unterschiedliche Ursachen hat (z.B. Kompartimentalisierung der Darmreaktionen, IgE-unabhängige Reaktionen, Qualität der Allergenpräparationen etc.). Neuere Tests wie beispielsweise Messung von Entzündungsmediatoren im Stuhl bzw. DAO scheinen das diagnostische Spektrum sinnvoll zu erweitern. In Zweifelsfällen sollte eine doppel-blinde placebo-kontrollierte Provokation angestrebt werden, die die Anamnese verifiziert, aber den immunologischen Mechanismus nicht bestätigt. Bei gesicherter Diagnose ist die Therapie der Wahl die Elimination der auslösenden Nahrungsallergene und die Versorgung mit Notfallmedikation. Bei Bedarf kann eine supplementäre Dauermedikation notwendig sein. Die Hyposensibilisierung wurde für Darmallergien bislang nicht systematisch geprüft. Betroffene Patienten sollten möglichst in geeigneten Zentren betreut werden.

Lebensmittelrecht und Allergien: Sachstand in Deutschland

RA Peter Loosen, LL.M., Leiter Büro Brüssel,
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

Neue Vorschriften zur Kennzeichnung von „Allergenen“

Mit der am 10. November 2003 verabschiedeten Richtlinie 2003/89/EG zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG (Etikettierungsrichtlinie) ist die Verpflichtung zur Kennzeichnung „allergener Zutaten“, d.h. Zutaten, die allergische Reaktionen auslösen können, und die Streichung der so genannten 25%-Regel im Gemeinschaftsrecht verankert worden.

In Deutschland sind die gemeinschaftsrechtlichen Vorgaben mit der 3. Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 10. November 2004 in nationales Recht umgesetzt worden. In Kraft getreten sind die Neuregelungen bereits am 13. November 2004, verpflichtend werden sie erst nach Ablauf der Übergangsfrist zum 25. November 2005. Seit dem 13. November kann also nach neuem Recht gekennzeichnet werden, verpflichtend ist dies erst ab dem 25. November 2005.

Was ist neu?

Die Neuregelungen betreffen zwei unterschiedliche Aspekte: Zum einen die Kennzeichnung allergener Zutaten, zum anderen den Wegfall der 25%-Regel, d. h. der Möglichkeit zusammengesetzte Zutaten, die einem anderen Lebensmittel zugesetzt werden, ausschließlich mit ihrer Verkehrsbezeichnung und unter Verzicht auf die Aufzählung der verwendeten Zutaten aufzuführen, wenn der Anteil dieser zusammengesetzten Zutat weniger als 25 % des Enderzeugnisses ausmacht. Klassische Beispiele sind etwa die Verwendung von Senf oder Mayonnaise oder von Fruchtzubereitungen in anderen Lebensmitteln. Bisher genügte der Hinweis auf Mayonnaise, Senf oder Fruchtzubereitung, zukünftig müssen deren Zutaten grundsätzlich aufgeführt werden.

Was ist neu an der neuen Allergenkennzeichnungsverpflichtung?

Allergene Zutaten müssen am dem 25. November 2005 im Rahmen der Zutatenkennzeichnung immer so bezeichnet werden, dass die betroffenen Allergiker über die Herkunft der Zutat aus dem allergenen Rohstoff und damit über das allergene Potenzial der Zutat immer informiert werden. Es kommt also keine Verpflichtung zu Warnhinweisen oder ähnlichem, sondern die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung im Zutatenverzeichnis.

Was ändert sich bei der Kennzeichnung allergener Zutaten?

In den allermeisten Fällen wird sich in der Kennzeichnung bei der Bezeichnung der Zutaten gar nichts ändern, weil sie bereits heute den geforderten deutlichen Hinweis auf den allergenen Rohstoff der Anlage 3 enthalten. Veranschaulicht werden kann dies an Zutaten wie Butter, Sahne oder Käse, bei denen die Herkunft aus der Milch eindeutig ist. Ebenso liegt es bei Zutaten wie Eiweiß (Hinweis auf Eier), Seehecht (Hinweis auf Fisch) oder Weizenmehl (Hinweis auf das glutenhaltige Getreide Weizen). Änderungen werden jedoch dort erfolgen, wo Verkehrsbezeichnungen wie Lecithin, Paniermehl oder pflanzliches Öl nicht den notwendigen deutlichen Hinweis auf den allergenen Rohstoff geben, aus dem sie hergestellt worden sind. Hier müssen zukünftig Verkehrsbezeichnungen wie Sojalecithin, Erdnussöl oder Weizenpaniermehl gewählt werden.

Was sind allergene Zutaten?

Allergene Zutaten sind die Zutaten, die in den Anlage 3 zur Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung aufgeführt sind. Die Anlage 3 ist überschrieben mit „Zutaten, die allergische Reaktionen oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können“ und enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen und alle aus diesen hergestellten Erzeugnisse sowie Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben.

Dadurch, dass alle aus den genannten Zutaten hergestellten Erzeugnisse auch erfasst sind, ist sichergestellt, dass in jedem Fall der Verwendung allergener Zutaten eine Kennzeichnungsverpflichtung besteht. Besteht aufgrund Verarbeitung oder sonstiger Veränderung einer Zutat kein allergenes Potenzial mehr, wie z. B. aller Wahrscheinlichkeit nach bei raffinierten Ölen, ist dies wissenschaftlich nachzuweisen und die entsprechenden Zutaten werden dann aus der Anlage 3 ausgenommen.

Was ändert sich in Folge der Streichung der 25%-Regel?

Bei der Verwendung zusammengesetzter Lebensmittel in anderen Lebensmitteln müssen zukünftig grundsätzlich die Zutaten der zusammengesetzten Lebensmittel alle genannt werden. Dies war bisher nicht der Fall, wenn die zusammengesetzte Zutat weniger als ein Viertel des Enderzeugnisses ausmachte. Klassische Beispiele sind etwa die Verwendung von Senf oder Mayonnaise oder von Fruchtzubereitungen in anderen Lebensmitteln. Bisher genügte der Hinweis auf Mayonnaise, Senf oder Fruchtzubereitung, zukünftig müssen deren Zutaten grundsätzlich aufgeführt werden. Vom Grundsatz der vollständigen Deklaration auch aller Zutaten der zusammengesetzten Zutat gibt es nur drei Ausnahmen: Eine Aufzählung der Zutaten ist nicht erforderlich, wenn

- die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das als solches ein Verzeichnis der Zutaten nicht vorgeschrieben ist,
 - wenn der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 2% des Enderzeugnisses ausmacht und
 - die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Rechtsvorschrift festgelegt ist (u. a. bei Konfitüren, Schokolade und Fruchtsäften) oder
 - die zusammengesetzte Zutat aus Gewürz- oder Kräutermischungen oder aus Mischungen derartiger Erzeugnisse besteht (Kräuter der Provence, Curry).
- In allen anderen Fällen gilt: Entweder ist zunächst die zusammengesetzte Zutat zu nennen und sodann sind ihre Zutaten aufzuführen, oder es erfolgt keine separate Angabe der zusammengesetzten Zutat, sondern deren Zutaten werden einfach in das Gesamtzutatenverzeichnis eingestellt.

Es gibt noch einige weitere Änderungen, die die „Technik“ der Aufstellung des Zutatenverzeichnisses betreffen, die u.a. dadurch praktikabel bleiben soll, dass Zutaten, die alle weniger als 2 Gewichtsprozent des Enderzeugnisses ausmachen, nicht in absteigender Reihenfolge aufgeführt werden müssen. Auf diesem Wege soll sichergestellt werden, dass nicht auch geringste Rezepturänderungen in einzelnen Zutaten jeweils die Verpflichtung zur Änderung des Zutatenverzeichnisses mit sich bringt.

Gesprächsrunde Deklaration von Allergenen: Pro und Contra

Statement

Dr. Günter Gnauck

Manager Nutrition and Health, Unilever Bestfoods, Heilbronn

Die Neuregelung der europäischen Etikettierungsrichtlinie und der deutschen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, sieht eine Allergenkennzeichnung vor. Alle Zutaten mit allergenen Potential, die in der Richtlinie genannt werden, sind im Zutatenverzeichnis kenntlich zu machen. Dieser Grundsatz ist verbindlich und wird von den Lebensmittel produzierenden Unternehmen umgesetzt werden.

Unilever hat aufgrund dieser Verordnung entsprechende Initiativen eingeleitet, damit diese Allergiekennzeichnung umfassend auf allen Produkten bzw. Produktinformationsblättern vorgenommen werden kann. Auch in den Produktentwicklungszentren werden in der Phase der Produktentwicklung sämtliche Informationen zu möglichen Allergenen gelistet und bei der Weitergabe von Prototypen an Dritte in einem speziell hierfür erstellten Produktabgabeprotokoll festgehalten. Es sind entsprechende Datenbanken eingerichtet worden, um auch bei Verbraucherrückfragen möglichst umfangreich informieren zu können.

Derzeit werden entsprechende Internetseiten erstellt und Verbraucher freundlich gestaltet, die es dem Konsumenten ermöglichen, über das Internet Informationen zum allergenen Potential aller Produkte zu erhalten. Die Information zu Allergenen und anderen Inhaltsstoffen, die möglicherweise Nahrungsmittel Intoleranzen auslösen können hat höchste Priorität im Konzern. Gleiches gilt für die Produktion von Lebensmittel, die Allergene enthalten. Produktionspläne werden so gestaltet, dass eine Cross-Kontamination sicher verhindert werden kann. Dort wo Cross-Kontaminationen betriebsbedingt nicht mit 100%-iger Sicherheit ausgeschlossen werden können erfolgt eine entsprechende Information auf der Verpackung bzw. den Produktinformationsblättern. So wird sichergestellt, dass den betroffenen Verbrauchern stets die für sie notwendige Information gegeben werden kann.



Raus aus dem Formtief
"Bewegte Seminarpause"

Dorothea Wiesmann, Hochschulsportbeauftragte der Universität Hohenheim

1. Atemübungen

Mit der richtigen Atmung wird der Körper optimal mit Sauerstoff versorgt, notwendig und ganz wichtig für Konzentrations- und Leistungsfähigkeit.

2. Aktive Übungen (anregend)

Mit Übungen vor allem für die Beine und die Arme wird die Durchblutung angekurbelt und neue Energien geweckt.

3. Im Körper nachspüren (Atembeobachtung)

Entspannt zurück zur Ruhe und Konzentration

Deklarationspflicht – wie wird sie in der Praxis gehandhabt?

Dr. Ingrid Kaufmann-Horlacher,
Chemisches- u. Veterinäruntersuchungsamt (CVUA), Stuttgart

Am 25. November 2005 treten die neuen Regelungen der sog. „Allergenkennzeichnung“ in Kraft. Ziel dieser Neuregelung soll sein, den Verbraucher umfassender über die Bestandteile von Lebensmitteln zu informieren, die unter dem Stichwort „Versteckte Allergene“ seit mehreren Jahren in der Diskussion sind.

Was sind versteckte Allergene?

Versteckte Allergene sind allergieauslösende Zutaten, die für den Verbraucher nicht erkennbar in einem Lebensmittel vorhanden sind. Für diese „versteckten Allergene“ waren bisher im Wesentlichen zwei verschiedene Gründe verantwortlich. Zum Einen waren dies „Kennzeichnungslücken“, die durch die 25%-Regelung entstanden sind sowie Ausnahmen vom Zutatenbegriff für bestimmte technische Hilfsstoffe. Zum Anderen waren und sind dies sogenannte Kontaminationen. Durch die 25%-Regelung war in zusammengesetzten Lebensmitteln nicht immer erkennbar, welche Einzelzutaten in einem Lebensmittel enthalten waren. Durch die Ausnahmen aus dem Zutatenbegriff mussten z.B. Trägerstoffe für Aromen wie Lactose nicht im Zutatenverzeichnis erscheinen.

Was ändert sich?

Die „Kennzeichnungslücken“ sind nun für eine Gruppe von 12 Zutaten und Erzeugnisse daraus geschlossen (Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung). Die 25%-Regelung wurde abgeschafft, für Zutaten der Anlage 3 gibt es keine Ausnahmen vom Zutatenbegriff mehr. Jede Zutat aus Anlage 3 muss als solche erkennbar sein. Wird z.B. Lecithin aus Ei oder Soja verwendet, so muss in Zukunft erkennbar sein, aus welcher Quelle es stammt. Werden Aromastoffe aus Haselnuss verwendet, so muss auch hier in Zukunft die Herkunft angegeben werden: Aroma (aus Haselnuss)

Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg bzw. 10 mg/l SO ₂

Was bleibt offen?

Eine zweite Quelle für „versteckte Allergene“ sind Kontaminationen (cross contact). Dies sind Bestandteile von Lebensmitteln, die unbeabsichtigt z.B. während der Herstellung in das Lebensmittel gelangen. Beispiele sind Spuren von Haselnüssen in Schokolade: Werden Haselnussschokolade und nussfreie Schokolade auf ein und der selben Anlage produziert, so sind Verschleppungen von Nussanteilen unvermeidlich, da die Anlage zwischen den Chargen nicht so gründlich gereinigt werden kann, dass keinerlei Spuren von Nüssen mehr vorhanden sind. Weitere Beispiele: Spuren von Erdnüssen in Frühstückscerealien, Milchanteile in Fruchtsorbet u.v.a.

Der Zutatenbegriff stellt auf eine aktive, beabsichtigte Verwendung von Zutaten bei der Herstellung ab. Kontaminationen sind damit nicht erfasst. Eine Deklarationspflicht für solche Bestandteile in Lebensmitteln, die unbeabsichtigt über einen sogenannten cross contact in das Lebensmittel gelangen, besteht folglich nicht.

Um sich gegenüber Ansprüchen aus der Produkthaftung abzusichern, haben sich Hersteller in den letzten Jahren zunehmend dafür entschieden, sogenannte Warnhinweise auf den Packungen anzugeben. Mitunter ist die Liste der Warnhinweise fast so lang wie die Liste der Zutaten. Beispiel Schokolade: „Zutaten: Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Aroma: Vanille
Kann Spuren von Sojalecithin, Haselnüssen, Mandeln und Milchbestandteilen enthalten.“

Wie können Hersteller und Überwachung die Einhaltung dieser Deklarationspflicht überprüfen?

Unter der Vielzahl möglicher Nachweisverfahren für allergene Lebensmittelbestandteile haben sich immunchemische und molekularbiologische Analysetechniken als die Methoden der Wahl erwiesen.

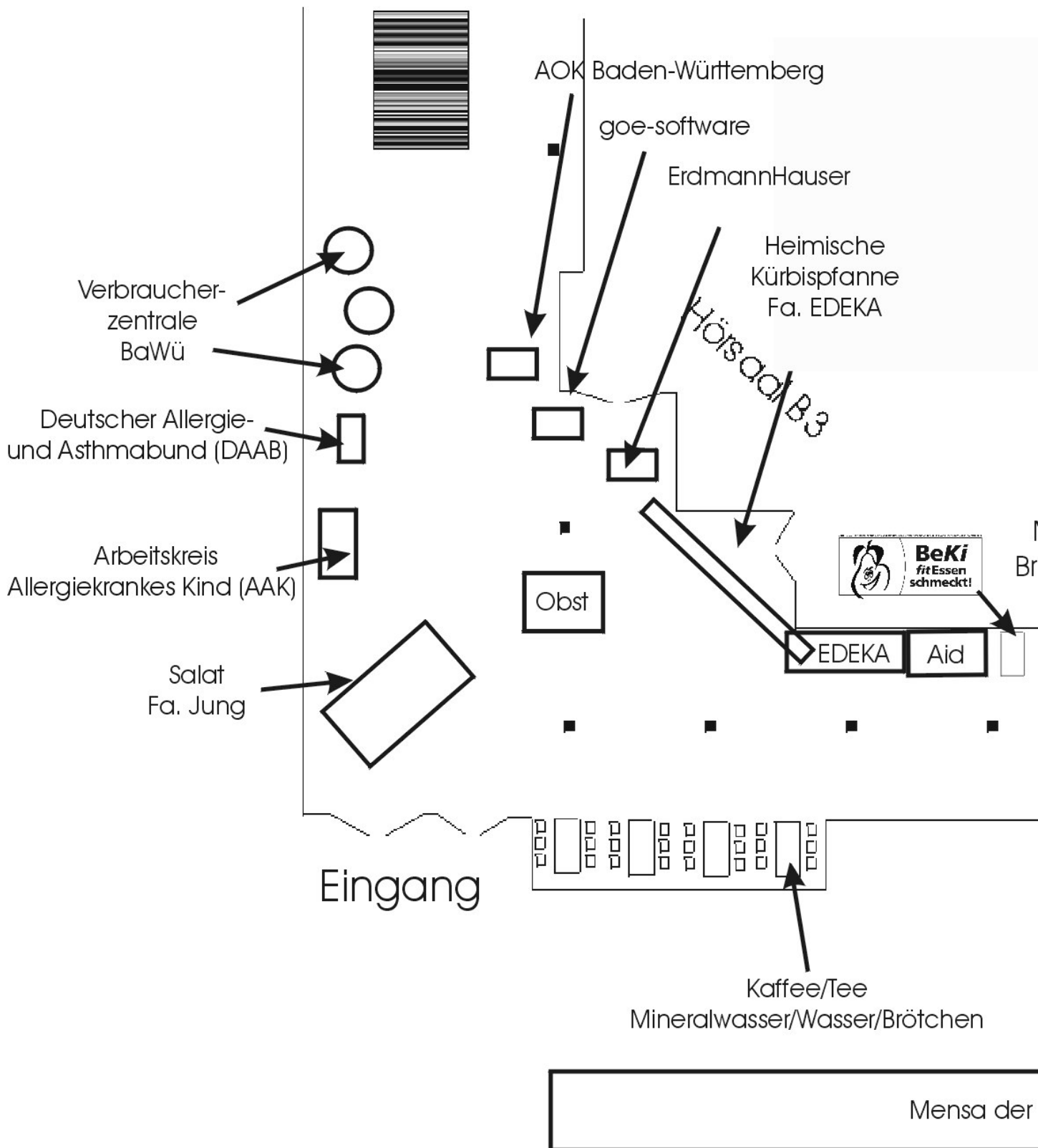
ELISA: Enzyme-linked Immuno Sorbent Assay. Das Testprinzip basiert auf einer Antigen-Antikörper-Reaktion.

real-time-PCR: Polymerasekettenreaktion, erlaubt den Nachweis speziesspezifischer DNS-Sequenzen.

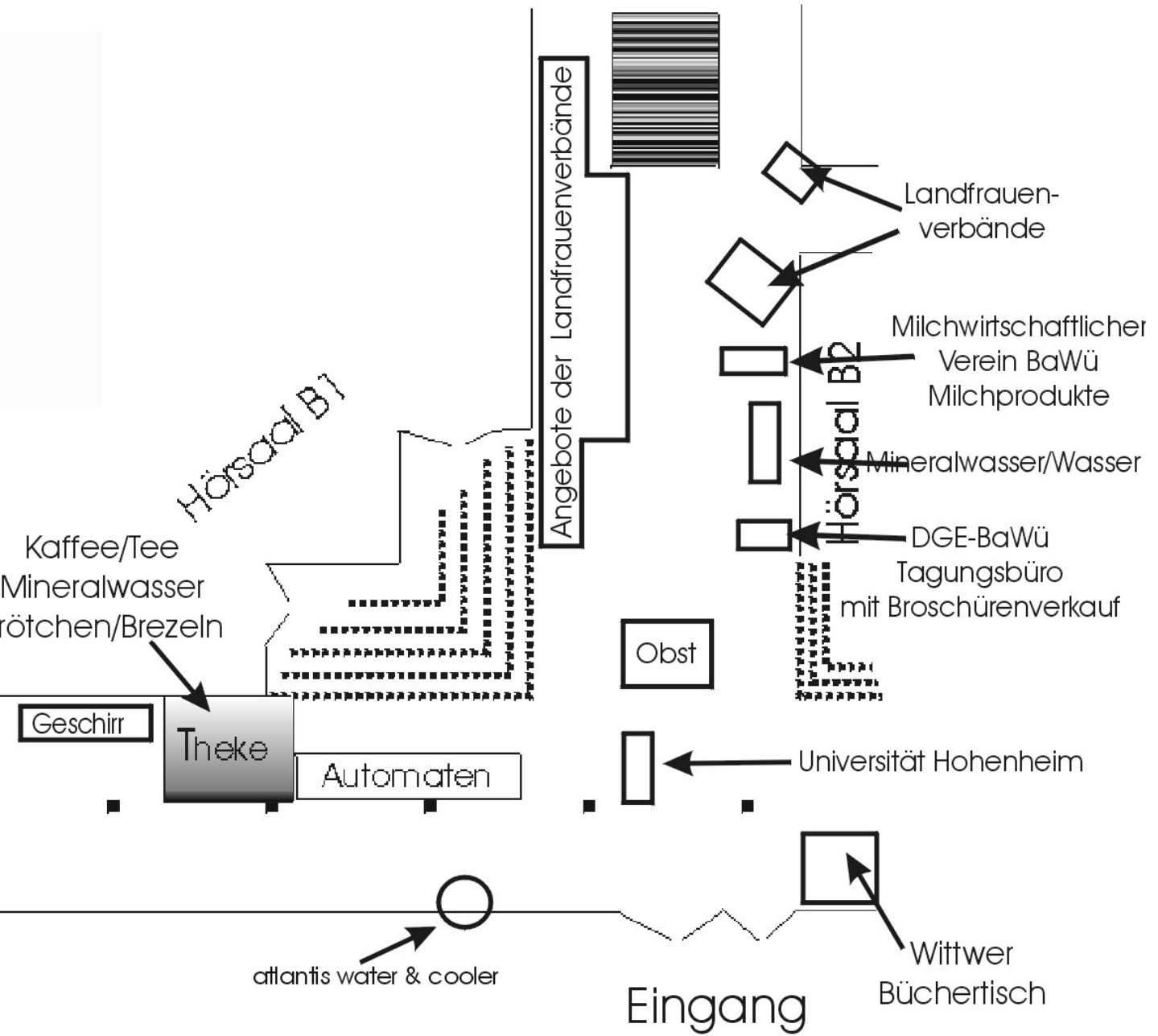
Für die meisten relevanten Allergene sind inzwischen ELISA- und/oder real-time-PCR-Tests verfügbar. Damit sind prinzipiell sensitive Nachweise im Bereich von ca. 5 mg Protein (ELISA) bzw. 50 mg allergene Bestandteile (PCR) pro Kilogramm Lebensmittel möglich. Wichtige Erkenntnisse aus Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen stehen für die meisten der Allergene jedoch sowohl für ELISA- als auch für PCR-Testverfahren noch aus. Die Leistungsfähigkeit der Verfahren sowie die Reproduzierbarkeit der erhaltenen Resultate müssen noch intensiver überprüft werden.

weiter auf Seite 14

Treppe WC im UG



Treppe WC im UG



Universität

Allergene Bestandteile und rechtliche Beurteilung

Bisher sind keine Schwellenwerte festgelegt, bei deren Überschreitung eine Kennzeichnung von Allergenen verpflichtend wäre.

Schwellenwerte sollten sich unterhalb des Konzentrationsbereiches befinden, in dem bei der Mehrzahl der Allergiker schwere Reaktionen zu erwarten sind und sollten sich auch an den praktikablen analytischen Nachweisgrenzen orientieren.

Allergologen befürworten einen Grenzwert von **1 mg Protein/kg Lebensmittel**. Bei Erdnüssen z.B. läge damit der Grenzwert bei ca 4 mg Erdnuss/kg Lebensmittel (=0,0004%), bei Haselnuss bei ca 7 mg/kg Lebensmittel (=0,0007%) und damit im Bereich der analytischen Bestimmungsgrenzen für ELISA.

Gesetzgebung in der Schweiz:

seit 1999 gilt ein Grenzwert von **1 g allergene Zutat/kg Lebensmittel (= 0,1 %)**, darin ist auch ein unbeabsichtigter Eintrag (Kontamination, cross contact) mit eingeschlossen.

Zwischen diesem ganz offensichtlich an der Praxis orientierten Grenzwert und dem von Allergologen vorgeschlagenen Grenzwert steht z.B. für Erdnüsse ein Faktor von über 200.

Einige Beispiele aus der Praxis der Lebensmittelüberwachung

1. Glutenhaltiges Getreide: Da seit Jahren für Zöliakieerkrankte glutenfreie Lebensmittel auf dem Markt sind, ist die Analytik im Hinblick auf den Nachweis von glutenhaltigem Getreide sowohl mit ELISA als auch PCR seit längerer Zeit eingeführt. Als IgE-vermitteltes Nahrungsmittelallergen spielt das Gluten eine eher untergeordnete Rolle. Bei „von Natur aus glutenfreien“ Lebensmitteln orientiert sich die amtliche Lebensmittelüberwachung an dem von der Codex Alimentarius Commission vorgeschlagenen Höchstwert für Gluten von 20 mg/kg. Von 150 insgesamt in 2004 am CVUA Freiburg untersuchten Lebensmitteln speziell für Zöliakieerkrankte lagen 87 % der Proben unter der Nachweisgrenze von 5 mg/kg Gluten, 4 % lagen über 20 mg/kg mit einem Höchstgehalt von 110 mg/kg.

2. Erdnüsse und Haselnüsse: Erdnüsse gehören mit zu den stärksten Allergenen, die bereits im Milligrammbereich Symptome auslösen können und die durch technologische Prozesse kaum ihre Allergenität verlieren. Sehr früh schon tauchten entsprechende Warnhinweise auf Lebensmittelverpackungen auf: „kann Spuren von Erdnüssen enthalten“, insbesondere auf Süßwaren wie Keksen, Riegelware, Schokoladen etc.. Aus diesem Grund wurden bereits 2003 in größerem Umfang Untersuchungen auf allergene Erdnussanteile in verschiedenen Lebensmitteln durchgeführt. In einer aktuellen Untersuchungsreihe mit 25 Schokoladen, waren 10 Proben mit einem Hinweis auf Erdnuss-Spuren versehen, obwohl nur in einer Probe Erdnussspuren nachweisbar waren. Bei Haselnüssen ergab sich ein etwas anderes Bild: 72% der Proben trugen einen Hinweis auf Haselnussspuren und in 60 % der Proben war Haselnuss auch nachweisbar. 12 % der Proben trugen keinen Hinweis auf Haselnuss, obwohl Haselnuss nachweisbar war und immerhin 16% der Proben trugen weder einen Hinweis auf Haselnuss noch waren Spuren von Haselnuss nachweisbar. 20% der Proben lagen z.T. deutlich über dem schweizer Grenzwert von 0,1 % (bis 1,5%)

3. Sellerie und Senf: Beide Zutaten sind potentiell überall dort zu finden, wo Gewürze verarbeitet werden, bei Senf besteht darüber hinaus auch eine Verwendung als Proteinlieferant. Derzeit werden am CVUA Freiburg verschiedene Lebensmittel, insbesondere Fertiggerichte mit real-time-PCR auf Sellerie und Senf untersucht. In einigen Proben wurde Sellerie noch nicht in der Zutatenliste aufgeführt, obwohl es nachgewiesen werden konnte.

Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung

Bei positiven Befunden sind in der Regel weitere Überprüfungen beim Hersteller notwendig, um die Frage der Deklarationspflicht abklären zu können. Handelt es sich um einen rezepturbedingten Bestandteil, der kennzeichnungspflichtig ist oder um eine Kontamination, die dann nicht kennzeichnungspflichtig ist, wenn sie im Rahmen des technisch Möglichen unvermeidbar ist? Eine Überprüfung von Rezeptur und Herstellungsprozess ist deshalb zur Beurteilung der Deklarationspflicht als Zutat unerlässlich.

Nach wie vor unregelt ist die Deklaration allergener Bestandteile bei offener Ware. Ein erster Regelungsversuch ist gescheitert. Wie es weitergeht, ist derzeit noch offen.

Die neue Deklarationspflicht ist ein großer Schritt in Richtung umfassendere Information des Verbrauchers. Ein Schritt, der sowohl den Herstellern als auch der Lebensmittelüberwachung große Anstrengungen abverlangt. Ein großer Schritt, bei dem der Fuß noch nicht ganz auf dem Boden angekommen ist.....

Veränderungen des allergenen Potentials durch Lebensmittelverarbeitung

Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart,

Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

Etwa 2-8% Kinder und etwa 1% Erwachsene leiden nach Literaturangaben an Lebensmittelallergien. Nach heutigem Kenntnisstand sind Allergene Proteine bzw. Glykoproteine. Die Epitope, das sind die Abschnitte in Proteinen bzw. Glykoproteinen, die für die Auslösung von Allergien verantwortlich sind, sind bisher nur von einigen Lebensmitteln bekannt.

Es besteht deshalb eine große Herausforderung an Forschung und Lebensmittelindustrie, möglichst viele Lebensmittelallergene durch den gezielten Einsatz von Prozesstechniken zu inaktivieren. Das Problem dabei ist, dass Vorhersagen, welche technischen Prozesse in welcher Weise das allergene Potenzial eines Lebensmittels beeinflussen, nur sehr eingeschränkt möglich sind. Die Ursache dafür ist, dass man zwischen Sequenz- und Konformationsallergenen unterscheiden muss, d.h. bei den meisten technologischen Behandlungen von Lebensmitteln wird die Proteinstruktur beeinflusst. So wird beispielsweise bei einer Temperaturbehandlung die Konformation von Proteinen verändert, was sowohl zur Aktivierung als auch zur Inaktivierung von Allergenen führen kann. Bei einer enzymatischen Behandlung mit proteolytischen Enzymen erfolgt eine Spaltung von Proteinen, das kann zu einer Inaktivierung führen, wenn die Epitope gespalten werden, aber auch zu einer Neubildung von Allergenen durch Änderung von Konformationen, die dann zu Epitopen mutieren. Es sind aber auch viele Behandlungen von Lebensmitteln bekannt, bei denen sich das allergene Potential überhaupt nicht verändert.

Es werden Beispiele über die Stabilität von Allergenen in Obsterzeugnissen, Speiseöl, Lecithin und Fleischerzeugnissen dargestellt. Bei der Herstellung dieser Produkte wurden an verschiedenen Abschnitten der Produktionskette technologische Parameter variiert. Dazu gehörte Wärmebehandlung, Einsatz von Enzymen und Vitaminen, Hochdruckbehandlung, Isolierung von Inhaltsstoffen durch Raffination. Die Änderung der Proteinmuster der untersuchten Zwischenprodukte und der Endprodukte wurde mit Hilfe der SDS-PAGE und der unspezifischen Silber- bzw. Goldfärbung bestimmt. Die Veränderung der Allergenität der untersuchten Produkte wurde mit Hilfe von Immunoblotting mit Sera geeigneter Patienten bestimmt. Das allergene Potential wurde sodann mit Hilfe der EAST-Inhibition gemessen. Als Rohstoffe wurden eingesetzt: Äpfel, Mango, Litchi, Sojabohnen, Fleisch.

Es konnte gezeigt werden, dass z.B. bei der Erzeugung von Apfelsaft die Zugabe von Ascorbinsäure keinen, die Hitzebehandlung (Pasteurisieren) jedoch einen großen Einfluss auf die Abnahme des allergenen Potentials hatte. Dagegen nimmt das allergene Potenzial bei der Herstellung von Mangopüree, die eine Wärmebehandlung einschließt, nicht ab.

Durch Hochdruckbehandlung nimmt das allergene Potenzial von Milch- und Ei-Inhaltsstoffen in einem Fleischprodukt ab. Durch Entfernen von Proteinen bei der Raffination von Sojaöl kann das allergene Potenzial völlig eliminiert werden, dagegen sind im Sojalezithin häufig Allergene nachweisbar. Die Gentechnik nimmt hinsichtlich des allergenen Potenzials von Lebensmitteln grundsätzlich keinen anderen Stellenwert ein als andere Technologien, die bei der Lebensmittelherstellung angewendet werden.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass das allergene Potenzial von Lebensmitteln durch technologische Verfahren beeinflusst werden kann. Voraussagen, welche Technologien bei welchen Lebensmitteln zu einer Reduzierung oder zu einer Erhöhung des allergenen Potenzials führen, sind nur eingeschränkt möglich. Voraussetzung für eine Inaktivierung von Allergenen ist die Zerstörung der Epitope. Der Epitopabbau kann bis heute nicht gezielt beeinflusst werden mit Ausnahme einer Totalhydrolyse von Proteinen, was dann aber auch zu einer völligen Veränderung des jeweiligen Lebensmittels führt. Untersuchungen zum Einfluss neuer Technologien auf das allergene Potenzial wie Hochdruck oder Hochfrequenz gibt es bisher nur in geringem Umfang.

Nächste Veranstaltungen der DGE-Sektion Baden-Württemberg

Fortbildungsveranstaltungen für Multiplikatoren:

Januar/Februar 2006	Schlauer Essen – grundlegende Aspekte für die Schulverpflegung vorr. Raum Reutlingen und vorr. weitere Seminare an anderen Orten
16. März 2006:	5. DGE-BaWü-Forum: GEMÜSE Hohenheim
5. Oktober 2006:	13. Ernährungsfachtagung Hohenheim

Allergieprävention von Anfang an

Dr. med. Stephan Illing, Olgahospital, Stuttgart

Allergien zählen zu den häufigsten Problemen im Kindes- und Schulalter. In den letzten Jahrzehnten gab es eine deutliche Zunahme der Allergien. Die ersten Allergien im Leben eines Kindes richten sich oft gegen Nahrungsmittel, während später andere Allergien (z.B. Pollen, Milben, Tiere) eher im Vordergrund stehen. Einige Nahrungsmittelallergien bestehen lebenslang weiter und können erhebliche Probleme bereiten. Daher sind Strategien nötig, die Häufigkeit und Intensität von allergischen Erkrankungen zu reduzieren.

Bevor man sich zur Prophylaxe Gedanken macht, sollte man die Ursachen kennen:

- Genetische Veranlagung
- Infekte mit Beeinflussung des Immunsystems in Richtung Allergie (Keuchhusten, Mykoplasmen, RSV)
- Umgebungsfaktoren (z.B. Passivrauchen)
- Kontakt mit Allergieauslösern
- zu saubere Umgebung

Prophylaxe finde auf prinzipiell verschiedene Weise statt:

- Verhinderung der Entstehung von Allergien (Primärprophylaxe)
- Verhinderung von allergischen Reaktionen bei bereits bestehender Allergie z.B. durch Vermeidung (Sekundärprophylaxe)

Die Primärprophylaxe steht auf mehreren Säulen:

- Vermeidung von Passivrauch und anderer schädigender Umgebungsfaktoren.
- Vermeidung allergieauslösender Nahrungsmittel im Säuglingsalter
- Bei Hochrisikokindern allergenreduzierte Anfangsnahrung, ggf. Gabe von Probiotika
- weitere Maßnahmen, z.B. Impfung gegen Keuchhusten (verhindert zwar keine Nahrungsmittelallergie, mindert aber das spätere Asthmarisiko).

Bei der Sekundärprophylaxe kommt es darauf an, möglichst genau zu wissen, wann und in welchen Situationen allergische Reaktionen vorkommen können, wie sie am schnellsten zu erkennen sind und wie sie behandelt werden müssen, bzw. wie man reagieren muss.

Manchmal ist schwer zu entscheiden, ob überhaupt eine Allergie vorliegt, und gerade für Betreuer eines Kindes kann es schwierig sein, die Angaben der Eltern richtig zu interpretieren. Es gibt unterschiedliche Arten der allergischen Reaktion auf Nahrungsmittel:

- Allergien vom Soforttyp
- Allergien vom verzögerten Typ
- Laktasemangel und Fruktose-Malabsorption oder andere Formen der Disaccharid-Intoleranz (= Unverträglichkeit z.B. von Milchzucker)
- Pseudoallergie (z.B. auf Farb- und Konservierungsstoffe): Diese Reaktionen sind sehr selten, werden aber häufig vermutet
- zahlreiche weitere teils sehr seltene Erkrankungen, bei denen es im zeitlichen Zusammenhang mit der Aufnahme bestimmter Nahrungsmittel zu körperlichen Reaktionen kommen kann.
- psychosomatische Beschwerden

Im Zweifelsfall ist also eine ausführliche und breitere Abklärung notwendig. Die Beratung bezüglich spezieller Maßnahmen muss individuell erfolgen, und beinhaltet Umgebungsmaßnahmen zur Vermeidung genauso wie ein Notfalltraining

Die 2005 begonnene Aktion geht weiter:

Informieren Sie sich über die genauen Termine unter www.dge.de, Sektionen oder direkt bei der DGE-Sektion Baden-Württemberg



Schule + Essen = Note



Deutsche Gesellschaft für
Ernährung e.V.
Sektion Baden-Württemberg
(DGE-BaWü)



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM

Schlauer Essen

grundlegende Aspekte für die Schulverpflegung

Initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft führt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Rahmen der Kampagne „Kinderleicht“ das Projekt „Schule + Essen = Note 1“ durch. Unter dem Motto „Schlauer essen – grundlegende Aspekte für die Schulverpflegung“ richtet die DGE-BaWü mehrere solcher Seminare in BaWü aus.

Für wen ist die Veranstaltung gedacht?

Es handelt sich um eine Informationsveranstaltung, die Grundlagen für Neueinsteiger in Sachen "Schulverpflegung" bieten soll. Angesprochen sind alle Personen, die an der Neueinrichtung einer Schulverpflegung aktiv beteiligt sind – interessierte LehrerInnen, ElternvertreterInnen, MitarbeiterInnen aus der Schulverwaltung...Die Teilnehmerzahl ist begrenzt (max. 40 pro Veranstaltung).

Zum Rahmenprogramm im Foyer

aid

Ausgewählte Medien des aid werden vorgestellt und können direkt erworben werden.

Beki

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg

DGE-Sektion Baden-Württemberg

Broschüren und Angebote der DGE

Die Broschüre der 10. Ernährungsfachtagung „Essstörungen“ kann erworben werden.

Universität Hohenheim

Studienangebote

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V. Ausstellung

Informationen zum Thema

Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB)

Arbeitskreis Allergiekranke Kind (AAK)

AOK Baden-Württemberg

Milchwirtschaftlicher Verein Baden-Württemberg Infos und Verkostung

Fachfrauen der AG der Landfrauenverbände BaWü

Die Landfrauenverbände führen Verkostungen von Produkten aus Baden-Württemberg durch, u.a.

Joghurts und Milchdrinks, Laktosefreie Milchprodukte
Breisgaumilch, Freiburg, www.breisgau-milch.de

Äpfel für die Verkostung, www.obst-vom-bodensee.de

Minus-L-Laktosefreie Milchprodukte
omira, Ravensburg, www.omira.de

Fa. ErdmannHauser, Erdmannhausen

Fa. atlantis water & cooler, Schwieberdingen

www.atlantiswasser.de

Wasserspender in verschiedenen Ausführungen

Gesellschaft für optimierte Ernährung mbH

Büro Linden

<http://www.goe-software.de>

Präsentation von PC-Programmen: DGE-PC, OptiDiet, Ernährung Aktiv

Wittwer - Büchertisch

Bitte beachten Sie, dass wir keinen Einfluss auf die Zusammenstellung des Büchertisches haben. Es handelt sich um ein rein kommerzielles Angebot der Fa. Wittwer; die ausgestellten Bücher müssen nicht die Meinung der DGE widerspiegeln.

Die DGE Sektion Baden-Württemberg dankt an dieser Stelle allen, die zum Gelingen dieser Tagung beigetragen haben.

Besonderer Dank gilt

der Robert Bosch GmbH, Stuttgart,
der DaimlerChrysler AG, Stuttgart,
der Landesbank Baden-Württemberg (LBBW), Stuttgart,
dem Sparkassenverband Baden-Württemberg, Stuttgart
und der Rudolf Wild GmbH, Heidelberg

für deren direkte **finanzielle Unterstützung**.

Weiterhin danken wir

- der AG der Landfrauenverbände in BaWü
- dem Milchwirtschaftlichen Verein Baden-Württemberg e.V.
- dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum BaWü
- der Verbraucherzentrale BaWü
- der Fa. Gartenfrisch Jung, Jagsthausen
- der Fa. Gesellschaft für optimierte Ernährung mbH
- Fa. atlantis water & cooler, Schwieberdingen
- der Fa. EDEKA
- der Universität Hohenheim

die durch Sachspenden und engagierte und tatkräftige Unterstützung zum Gelingen dieser Tagung beigetragen haben.

Aussteller

- aid
- DGE
- DAAB, Mönchengladbach
- AAK, Herborn
- AOK Baden-Württemberg
- Fa. ErdmannHauser, Erdmannhausen
- Wittwer Buchhandlung, Stuttgart

Besonderer Dank gilt dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, das die finanzielle Grundlage für die Arbeit der DGE-BaWü zur Verfügung stellt.

Alle Referate dieser Ernährungsfachtagung werden in Form einer Broschüre in der Schriftenreihe der DGE veröffentlicht. Zu beziehen sind die Broschüren über:

DGE-MedienService
Bornheimer Straße 33 b, 53111 Bonn
Tel.: 0228/9092626, Fax: 0228/9092610
info@dge-medien-service.de
oder online unter www.dge.de im Medienshop

Im Rahmen der Fachtagungen der DGE-Sektion Baden-Württemberg sind bisher folgende Broschüren erschienen (teilweise vergriffen):

- Alternativ erzeugte Lebensmittel
erschieden als AID-Special 2
- Brennwertverminderte Lebensmittel
erschieden als AID-Special 5

in der Schriftenreihe der DGE sind erschienen:

- Nährstoffangereicherte Lebensmittel
- Novel foods - Gentechnisch hergestellte Lebensmittel
- Wechselwirkungen zwischen Ernährung und kindlichem Verhalten
- Was wir so alles trinken - Getränke in der Ernährung
- Lebensmittelqualität durch Verarbeitung?
- Was wir alles essen - gentechnisch veränderte Lebensmittel
- Alkohol in der Ernährung - wieviel?
- Lebensqualität durch Lebensmittel
- Werbung und Ernährungsverhalten
- Wie gut ist unser Wasser?
- Gestörtes Essverhalten – Warum? Was tun? Was folgt?
- Übergewicht bei Kindern und Erwachsenen – im Druck

In Baden-Württemberg können Sie sich mit Fragen zur Ernährung auch an die Geschäftsstelle der DGE-Sektion Baden-Württemberg wenden:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
-Sektion Baden-Württemberg
Dr. Peter Grimm
Schurwaldstr. 37
73614 Schorndorf
Tel.: 07181/45862
Fax: 07181/45202
mail: grimm@z.zgs.de



DGE-BaWü

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. mit Sitz in Bonn ist eine weitgehend öffentlich finanzierte Fachgesellschaft.

Die Sektion Baden-Württemberg – DGE-BaWü – wird vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg finanziert. Unsere Aufgabe ist es, unabhängige, neutrale Ernährungsinformationen den Multiplikatoren im Ernährungsbereich in BaWü zur Verfügung zu stellen.

Wenn Sie fachliche Fragen haben, Referenten für eigene Veranstaltungen benötigen oder andere Anliegen rund um das Thema Ernährung haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

-Sektion Baden-Württemberg

Dr. Peter Grimm

Schurwaldstr. 37

73614 Schorndorf

Tel.: 07181/45862

Fax: 07181/45202

mail: grimm@z.zgs.de

Bitte beachten Sie: Wir dürfen aus zeitlichen Gründen nur Multiplikatoren Auskünfte erteilen. Privatpersonen müssen sich mit ihren Fragen an andere Stellen wenden.

Die DGE-Sektion Baden-Württemberg wird gefördert durch das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden Württemberg.

Diese Tagung wurde finanziell unterstützt durch die Robert Bosch GmbH, Stuttgart, die DaimlerChrysler AG, Stuttgart, die Landesbank Baden-Württemberg (LBBW), Stuttgart, den Sparkassenverband Baden-Württemberg, Stuttgart und die Rudolf Wild GmbH, Heidelberg