



ALLERGIE

Nahrungsmittelallergien – Das neue Lebensmittelgesetz und seine Umsetzung

von Laura Schnellmann und Brunello Wüthrich

In der Schweiz ist am 1. Mai 2004 zum Schutz der Allergiker das strengste Lebensmittelgesetz in Kraft getreten. Nicht nur Fertigprodukte, sondern auch das Gastrogewerbe unterliegen den neuen Deklarationsbestimmungen. Wie eine Studie aus der Hotelfachschule Lausanne kürzlich zeigte, weiss das Personal in Restaurants jedoch über Nahrungsmittelallergien und Lebensmittelrecht wenig Bescheid.

Nahrungsmittelallergien sind seit Hippokrates bekannt, stellen aber besonders seit einigen Jahren eine Quelle wachsender Besorgnis dar. Mögliche allergische Reaktionen reichen vom milden oralen Allergiesyndrom (OAS) und gastrointestinalen Symptomen zu Hautausschlägen (Urtikaria- und Neurodermitis-schübe) über Asthmaanfälle bis zum anaphylaktischen Schock. Dieser kann zum Tod führen. Gemäss den verfügbaren Statistiken leiden etwa 2 Prozent der Erwachsenen und 8 Prozent der Kinder unter Nahrungsmittelallergien. Die Dunkelziffer dürfte jedoch ziemlich hoch sein, da viele Personen mit nur harmlosen Symptomen nie einen Arzt aufsuchen und somit unregistriert bleiben. Ausserdem muss klar zwischen echten Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen unterschieden werden. Dies war Thema eines Beitrages in [medicos] Nummer 1, 2004.



Die Nahrungsmittelgesetzgebungen der Schweiz und der Europäischen Union berücksichtigen das Problem der Allergiker ziemlich umfassend. Die häufigsten Allergene (siehe *Tabelle 1* und *2*) müssen immer deklariert werden. In der Schweiz müssen seit dem 1. Mai 2004 Allergene selbst dann angegeben werden, wenn deren Zugabe unbeabsichtigt ist (z.B. Erdnussplitter in einem Müsliriegel). Damit haben Konsumentengruppen, die Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie und verschiedene staatliche Kommissionen durch die Reglementierung der Nahrungsmittelkette erreicht, dass die Gefahr für Allergiker theoretisch wesentlich reduziert wird. Laut Artikel 23 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung ist die Deklaration sämtlicher Zutaten (definiert in Artikel 22) sogar für offen angebotene Lebensmittel in Gaststätten, Krankenhäusern, Kantinen und ähnlichen Institutionen obligatorisch (*Tabelle 2*). Auf die schriftliche Deklaration kann allerdings verzichtet werden, wenn Informationen dem Konsumenten in einer anderen Form, zum Beispiel mündlich, vermittelt werden können. Das heisst, dass das Personal von Gastrobetrieben in der Lage sein sollte, dem Kunden genaue Auskunft über die Zutaten sämtlicher angebotener Speisen zu geben.

Nun hat aber eine in 60 Zürcher Restaurants durchgeführte Umfrage* gezeigt, dass nur etwa 60 Prozent des Servicepersonals von dieser Vorschrift Kenntnis hat. Die restlichen 40 Prozent sind der Meinung, dass die Nen-

Tabelle 1:

Allergene Nahrungsmittel, welche immer zu deklarieren sind (auch Kontaminationen von > 1 g/kg Fertigprodukt). Nebst den Nahrungsmitteln müssen auch Sulfite deklariert werden.

- Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Laktose)
- Eier
- Fische
- Krebstiere
- Sojabohnen
- Erdnüsse
- Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*), Mandeln (*Amygdalus communis*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Pistazien (*Pistacia vera*)
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Sulfite (E220, 224, 226–228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

Tabelle 2:

**Art. 23 der Schweizerischen Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (Stand Mai 2004); SR 817.02
Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln**

- ¹ Die Bestimmungen über die Angaben bei verpackten Lebensmitteln (Art. 22) gelten sinngemäss auch für offen angebotene Lebensmittel sowie für Lebensmittel, die in Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben angeboten werden.
- ² Auf die schriftliche Angabe der Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z.B. durch mündliche Auskunft).
- ³ In jedem Fall schriftlich anzugeben sind jedoch:
 - a. die Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben i und k;
 - b. das Produktionsland von Lebensmitteln, soweit dies das EDI in einer Verordnung vorsieht.
- ⁴ In Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben haben die Hinweise nach Absatz 3 Buchstaben a und b in geeigneter Form (z.B. in der Speisekarte oder auf einem Plakat) zu erfolgen.
- ⁵ Das EDI hört vor dem Erlass und der Änderung der Verordnung nach Absatz 3 Buchstabe b die betroffenen Bundesbehörden, die interessierten Kreise und die Konsumentenorganisationen an.

nung der Hauptzutaten genüge oder dass die Information der Kunden freiwillig sei. Diejenige Gruppe des Servicepersonals, die die rechtliche Situation an sich kennt, ist jedoch zur Hälfte nicht im Stande, mit Sicherheit zu sagen, ob ein Nahrungsmittel eine Zutat enthält oder nicht. Als krasses Beispiel sei die Kalbsbratwurst erwähnt, die gemäss der Meinung von 60 Prozent der (an sich orientierten) Befragten keine Milch enthält, obwohl sie zu zirka 25 Prozent aus Milch besteht.

Weiter hat die erwähnte Studie ergeben, dass eine Schulung im fraglichen Bereich kaum existiert. Zwar gibt knapp ein Viertel der Befragten an, eine Schulung über Nahrungsmittelallergien erhalten zu haben, allerdings meist im Zusammenhang mit einem generellen HACCP-Training (Hazard Analysis Critical Control Point). Nur 2 der 60 befragte Personen gaben an, je an einer vom Betrieb organisierten spezifischen Nahrungsmittelallergieschulung teilgenommen zu haben. Dies erklärt wohl auch, weshalb die Kenntnisse in diesem Bereich ziemlich limitiert sind. So weiss zum Beispiel mehr als die Hälfte der befragten Personen nicht, dass Nahrungsmittelallergien tödlich sein können.

Im Gegensatz zu Ländern wie Grossbritannien oder den USA ist in der Schweiz noch kein Fall von tödlicher Nahrungsmittelallergie aufgetreten. Dies ist vor allem darauf zurückzuführen, dass die in der Schweiz am häufigsten vorkommenden Allergien zum Beispiel durch Sellerie, Früchte oder Milch ausgelöst werden und selten tödlich sind. Die hingegen in England und Nordamerika weit verbreitete Erdnussallergie kann schon bei kleinsten Spuren in der Nahrung zum Tod führen. Die Verbreitung einer Allergie hat nicht etwa, wie erwartet, mit der Seltenheit (und damit Neuheit) eines Nahrungsmittels in einer Kultur zu tun, sondern gerade mit dessen häufigem Auftreten. Somit kann angenommen werden, dass mit dem Vormarsch der amerikanischen Fastfood-Kultur auch bei uns in Zukunft vermehrt Fälle von Sesam- und Erdnussallergien auftreten werden.

Aus diesen Gründen wäre es angezeigt, dass das schweizerische Gastgewerbe baldmöglichst die Initiative ergreift und sein Personal im Bereich Nahrungsmittelallergien besser schult. Ausserdem sollten die betreffenden Kontrollstellen der Problematik vermehrte Aufmerksamkeit schenken. ●

*Schnellmann, L. (2003): Food Allergies and the Swiss Catering Industry. Dissertation at Ecole hôtelière de Lausanne (directed by Mary Mayenfish-Tobin).

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. Brunello Wüthrich

Spital Zollikerberg, Trichtenhauserstrasse 20

8215 Zollikerberg

E-Mail: bs.wuethrich@bluewin.ch

Literatur beim Verfasser

Interessenkonflikte: keine