

## Allergenkennzeichnung 2008: Praxistransfer in die tägliche Beratung

Seit November 2005 und Ergänzung in 2007 existieren rechtlich bindende nationale und internationale Vorschriften zur spezifischen Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmittel für verpackte Ware. Der 31.5.2009 wird der letzte Tag sein, an dem noch Ware nach „alter“ Richtlinie in den Handel gebracht werden darf. Ab dann sind keine Ausnahmen bezüglich der Allergenkennzeichnung mehr zulässig.

Diese neue Allergenkennzeichnung stellt für Lebensmittelallergiker eine erste Erleichterung bei der Auswahl geeigneter Lebensmittel dar. Durch gesetzliche Vorgaben hat eine Kennzeichnung der 14 Hauptallergene auf verpackter Ware zu erfolgen, sofern deren Verwendung – unabhängig von der verwendeten Menge - beabsichtigt wurde. Gewürze- und Kräuter, die auch als Allergene wirken können, wie Sonnenblumenkerne, Kümmel, Zimt oder Pfeffer unterliegen einer deutlich besseren Kennzeichnungspflicht als vorher: Nur bei fünf Produktgruppen müssen Bestandteile nicht einzeln aufgelistet werden, vorausgesetzt ihr Anteil beträgt im Lebensmittel weniger als zwei Prozent und sie enthalten keines der 14 Hauptallergene.

Im Zuge dieser neuen Deklarationspflicht hat es eine enorme Änderung von Rezepturen gegeben. Das Marktangebot ist dadurch in einem großen Wandel, „alte“ Allergene (Sellerie) werden weniger häufig verwendet, „neue“ Allergene (Erbsenfaser) kommen hinzu. Besonders Patienten mit einer pollenassoziierten Nahrungsmittelallergie bedürfen hier in Zukunft verstärkt der akkuraten Aufklärung. Allerdings müssen Menschen, die hochgradig mit schweren Symptomen auf kleinste Spuren eines Lebensmittels allergisch reagieren, auch in Zukunft das Gespräch mit dem Hersteller suchen, da das Problem des carry over/ cross-over nur unzufriedenstellend gelöst ist. Da die Allergenkennzeichnung nur für verpackte Ware gilt, gestaltet sich der Außer Haus Verzehr weiterhin schwierig.

