

Allergene

Ungeregelte Kreuzkontaminationen erschweren die Überwachung

Von Hans-Ulrich Waiblinger

Seit Ende 2005 sieht die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung eine Kennzeichnung wichtiger Allergene vor (s. auch Beitrag Dr. Busch). Fast alle Hersteller haben ihre Hausaufgaben gemacht und die Regelungen im Zutatenverzeichnis umgesetzt, so die Erfahrungen aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Nicht deklarierte Allergene sind dennoch weiterhin in vielen Lebensmitteln nachweisbar, als Folge von Kreuzkontaminationen, welche bekanntlich nicht unter die Kennzeichnungspflicht fallen.

Allein am CVUA Freiburg wurden 2007 insgesamt 631 Untersuchungen bei Proben ohne Allergenkennzeichnung durchgeführt. Dabei wurden in 52 Fällen (= 8 %) nicht deklarierte Allergene festgestellt.

2007: 8 % nicht deklarierte Allergene

Immerhin bedeutet dies gegenüber den Ergebnissen aus Baden-Württemberg von 2006 einen deutlichen Rückgang. Damals enthielten – je Allergen – zwischen 3 % (Erdnuss) und 25 % (Mandel) aller Proben nicht deklarierte Allergene, im Mittel waren es 15 % der Proben (s. auch Abbildung 1).

Details zu den Ergebnissen des CVUA Freiburg sowie der weiteren Untersuchungsämter Baden-Württembergs aus

IMPRESSUM

Herausgeber

Behr's...Verlag, Hamburg

Redaktion

Rechtsanwältin Dr. Sabine Görgen,
Peschweg 8, 47906 Kempen

Beirat

Gabriele Beutner,
Syndikusanwältin Unilever Deutschland
GmbH, Hamburg

Friedrich Gründig,
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker,
Fachgebietsleiter, Landesuntersuchungs-
anstalt für das Gesundheits- und Veterinär-
wesen Sachsen, Dresden

Angelika Mrohs,
Rechtsanwältin, Geschäftsführerin Bund
für Lebensmittelrecht und Lebensmittel-
kunde e. V. (BLL), Bonn

Dirk Radermacher,
Rechtsanwalt, Hauptgeschäftsführer
Bundesverband der deutschen
Feinkostindustrie e. V., Bonn

Verlag

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG,
Averhoffstraße 10, 22085 Hamburg
Telefon: 040/ 227 00 80,
E-Mail: info@behrs.de,
Internet: www.behrs.de

„Food & Recht PRAXIS“ ist ein Supplement zum Fachinformationsdienst „Food & Recht“, Einzelverkaufspreis: € 20,00 zzgl. MwSt.

Alle Informationen wurden mit Sorgfalt ermittelt und überprüft. Es kann jedoch keine Gewähr übernommen werden, eine Haftung ist ausgeschlossen. „Food & Recht PRAXIS“ und alle darin enthaltenen Beiträge und Meldungen sind urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigungen jeder Art sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags gestattet. Alle Rechte vorbehalten.

ISSN 1864-645X

© 2008 B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg.

2007 werden in Kürze unter www.untersuchungsaeamter-bw.de bzw. www.cvua-freiburg.de vorgestellt.

Aufwändige Überwachung

Jeder eindeutig positive, abgesicherte Befund eines nicht deklarierten Allergens wird derzeit per Gutachten an die Lebensmittelüberwachungsbehörden weitergeleitet. Erst die Überprüfung im Betrieb, ob das fragliche Allergen tatsächlich bestimmungsgemäß – also rezepturbedingt – dem Lebensmittel zugesetzt worden ist, gibt hier Aufschluss. Fast immer, so das Ergebnis der weiteren Ermittlungen im Betrieb, erfolgte der Eintrag jedoch über verunreinigte Rohstoffe, Gerätschaften oder Stäube.

Nicht deklarierte Allergene fast immer durch Kreuzkontaminationen bedingt

Verunreinigungen durch Allergene in den laut Rezeptur „allergenfreien“ Lebensmitteln sind oft nicht ganz auszuschließen, wenn in denselben Betrieben (oder gar Produktionslinien) allergenfreie und allergenhaltige Produkte verarbeitet werden. Durch solche Kreuzkontamination verursachte Allergenanteile sind, wie ausgeführt, weiterhin nicht kennzeichnungspflichtig.

Allergenkennzeichnung und Kreuzkontamination

Allergeneintrag

- rezepturbedingt: kennzeichnungspflichtig
- nicht vermeidbare Kreuzkontamination: nicht kennzeichnungspflichtig

Kontrolle der regionalen Hersteller

Aus den geschilderten Gründen hatte zuletzt fast keine Befundmitteilung

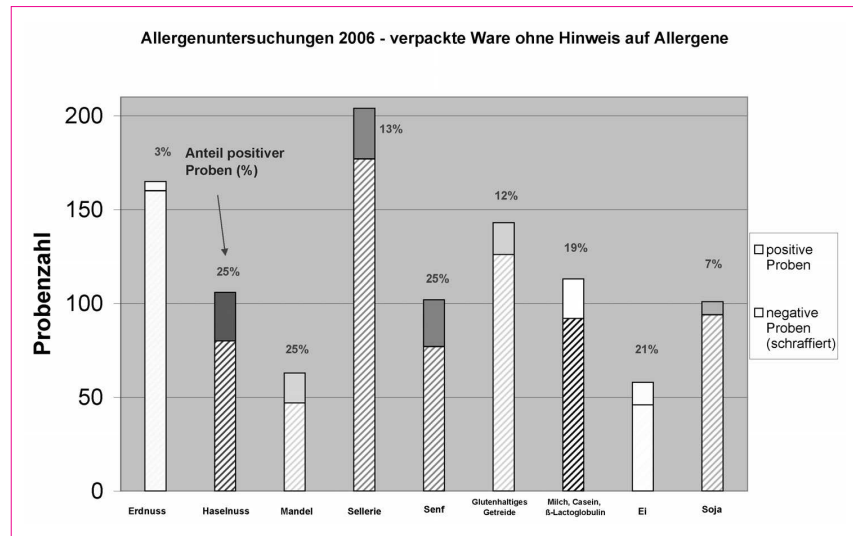


Abb. 1: Allergenuntersuchungen 2006

nachgewiesener, nicht deklariertes Allergene lebensmittelrechtliche Konsequenzen. Umsonst waren die Untersuchungen allerdings nicht – im Gegenteil: Da insbesondere die regionalen Hersteller vor Ort beprobt werden, können auf kurzem Wege im Dialog mit den Behörden Ursachenforschung betrieben und Vermeidungsmaßnahmen geprüft werden.

„Kann ... enthalten“-Kennzeichnung als Notlösung

Die einfachste und oft nachvollziehbare Lösung der Kreuzkontaminations-Problematik ist aus haftungsrechtlichen Gründen die Spurenkennzeichnung mit dem Hinweis „kann ... enthalten“. Um auch Allergikern geeignete Produkte anbieten zu können, verfügen allerdings immer mehr Hersteller über Allergen-Management-Systeme. Verunreinigungen durch Allergene sollen im Rahmen der Guten Herstellungspraxis weitestgehend reduziert werden, etwa durch eine entsprechende Ausrichtung der Produktionsabläufe oder spezielle Reinigungspläne. Potentiell enthaltene Allergene werden nicht vorab („prophylaktisch“) in Form einer Spurenkennzeichnung deklariert, sondern es ist zu berücksichtigen, ob

- die im fertigen Erzeugnis zu erwartende Allergenmenge überhaupt noch für Allergiker relevant ist (z. B. bei Verwendung von Gewürzen, die mit Sellerie und Senf evtl. geringfügig kontaminiert sind und in geringen Mengen dem Lebensmittel zugesetzt werden),
- in den betrieblichen Ablauf mit vertretbarem Aufwand integrierbare Vermeidungsmaßnahmen zu einer Eliminierung des Allergens führen können.

Grenzwerte

Weltweit wird mittelfristig darauf hingearbeitet, Grenzwerte, die Einträge durch Kreuzkontaminationen mit einschließen, zu etablieren, so z. B. die Empfehlungen des „Allergen Bureau“ in Neuseeland/Australien für Lebensmittelhersteller. Dort werden je nach Allergengehalt drei differenzierte Handlungsempfehlungen ausgesprochen:

- Stufe 1 (z. B. < 2 mg Haselnussprotein/kg): keine Allergenkennzeichnung (auch keine Spurenkennzeichnung)
- Stufe 2 (z. B. 2–20 mg Haselnussprotein/kg): „kann Spuren von Haselnüssen enthalten“

- Stufe 3 (z. B. > 20 mg Haselnussprotein/kg): „enthält Haselnuss“

Grenzwerte oder Beurteilungswerte wären auch für die Überwachung sehr hilfreich

Gerade für eine einheitliche Beurteilung nachgewiesener Allergene wären derartige klare Handlungsvorgaben auch für die Lebensmittelüberwachung sehr hilfreich.

Werbende Aussagen

Klar im Kommen sind Aussagen, die explizit auf eine Abwesenheit von Allergenen hinweisen. Lange bekannt ist eine solche Werbung etwa bei den „glutenfreien“ Produkten. Zöliakiepatienten, die lebenslang den Verzehr von Klebereiweißen aus Weizen (-arten), Roggen oder Gerste meiden müssen, sind für eine möglichst breite Produktpalette glutenfreier Produkte am Markt dankbar. Toleranzwerte sind hier bereits seit langer Zeit im Gespräch; 2007 wurde nun auf Ebene des Codex Alimentarius eine Regelung mit einem Maximalwert von 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm auf den Weg gebracht.

Beurteilungswerte nur bei „glutenfreien“ Produkten in Sicht

Für „allergenfreie“ Produkte („milchfrei“, „eifrei“, etc.) gibt es keine vergleichbaren Regelungen, sodass zunächst strengere Maßstäbe als bei der allgemeinen Kennzeichnungspflicht von Allergenen angelegt werden – aus analytischer Sicht ist dies die Nulltoleranz. Bei quantitativen Methoden kann die einfache oder doppelte Bestimmungsgrenze herangezogen werden (s. u.).

Welche Probleme fehlende Schwellenwerte auch bereiten können, zeigt folgendes Beispiel: Ein Bestandteil einer Zutat enthält in Spuren Gluten (z. B.

als Trägerstoff), die Anwesenheit von Gluten ist rezepturbedingt und daher kennzeichnungspflichtig. Wenn der nachgewiesene Anteil von Gluten weniger als 20 Milligramm pro Kilogramm beträgt, könnte dasselbe Erzeugnis theoretisch als „glutenfrei“ beworben werden.

Stand der Analytik

Für die meisten zu kennzeichnenden Allergene existieren mittlerweile Nachweismethoden, deren Sensitivität den allergologisch relevanten Konzentrationsbereich erreicht (s. auch http://www.gdch.de/strukturen/fg/lm/ag/bioanal/ws_allergene.htm).

Molekularbiologische Methoden (Real time-PCR) und immunologische Verfahren ergänzen sich sehr gut, etwa zur gegenseitigen Absicherung auffälliger Ergebnisse. Ein großes Potential für die betriebliche Eigenkontrolle haben auch qualitative, immunologische Schnelltests, die derzeit in zunehmenden Maße auf den Markt kommen.

Während Real time-PCR-Methoden bisher nur einen qualitativen oder allenfalls semiquantitativen Charakter haben, sind ELISA-Testsysteme prinzipiell quantitativ einsetzbar. Allerdings sind Ergebnisse von ELISA-Kits verschiedener Hersteller aufgrund der unterschiedlichen Antikörper und Standards nicht immer vergleichbar; bei erhitzten Produkten sind die Tests

teilweise nicht geeignet. Deshalb muss der Standardisierung und den Eignungstests der Methoden weiterhin großes Augenmerk geschenkt werden.

Fazit:

Nicht deklarierte Allergene sind auch nach Einführung der Kennzeichnungspflicht in vielen Produkten anzutreffen. Es handelt sich hierbei fast immer um die lebensmittelrechtlich nicht geregelten Kreuzkontaminationen. Eine wirkliche Verbesserung des Schutzes von Allergikern dürfte erst erreicht sein, wenn dieser Bereich mit erfasst ist. Grenz- oder Beurteilungswerte könnten zu einer einheitlichen und deutlich vereinfachten Überwachung beitragen.



Hans-Ulrich Waiblinger

Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, Laborleiter am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, Schwerpunkte:

Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel, Allergenanalytik, Artendifferenzierung, Obmann der AG „Biochemische und molekularbiologische Analytik“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.

hans-ulrich.waiblinger@cvuafz.bwl.de

Tab. 1: Nachweisverfahren

	Vorteile in der Praxis
ELISA	<ul style="list-style-type: none"> • sehr sensitiv • direkter Nachweis des allergenen Proteins möglich • Quantifizierung möglich
Schnelltests (Lateral-Flow, Dip Stick)	<ul style="list-style-type: none"> • kostengünstig, Anwendung im Betrieb
Real time-PCR	<ul style="list-style-type: none"> • sehr sensitiv • sehr spezifisch • Nachweis häufig auch bei erhitzten Produkten möglich • Anwendung von Multimethoden prinzipiell möglich