



Briefing Letter

Nicht deklarierte Allergene in Lebensmitteln

Stand: 18.8.2021

- Lebensmittelallergien können relativ milde Reaktionen auslösen, jedoch auch zu einem potenziell tödlichen anaphylaktischen Schock führen.
- In der Schweiz sind 2 bis 8 % der Menschen von einer Lebensmittelallergie betroffen.
- In gewissen Fällen kann weniger als 1 mg allergenes Protein eine Reaktion auslösen.
- Die schweizerische Gesetzgebung legt fest, welche der Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, auf dem Etikett der vorverpackten Lebensmittel (Zutat oder unbeabsichtigte Vermischung) gekennzeichnet sein müssen. Aus den Informationen ist ersichtlich, dass die Sicherheit von vorverpackten Lebensmitteln für allergische Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz in der Regel gewährleistet ist.
- Bei unverpackt verkauften Lebensmitteln (einschliesslich Gastronomie) müssen die Kundinnen und Kunden über Allergene in der Zutat informiert werden; davon ausgenommen sind allerdings potenziell vorhandene Allergene aufgrund einer unbeabsichtigten Vermischung.
- Bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln und in der Gastronomie ist es schwierig das Expositionsrisiko für nicht deklarierte Allergene festzustellen. Es wäre wichtig, solche Angaben zu erhalten, um allergische Personen angemessen zu informieren.

Lebensmittelallergien

Lebensmittelallergien sind abnorme Immunreaktionen nach der Aufnahme von sogenannten allergenen tierischen oder pflanzlichen Eiweissen. Die Symptome können von einem relativ milden oral-allergischen Syndrom über Erbrechen, Durchfall, Reaktionen der Haut oder der Atemwege bis zu einem potenziell tödlichen anaphylaktischen Schock gehen. Lebensmittelallergien unterscheiden sich von Lebensmittelin-toleranzen (z. B. Laktoseintoleranz), die verschiedene, nicht allergische Reaktionen des Körpers auf Lebensmittel ohne Beeinflussung des Immunsystems umfassen.

Prävalenz in der Schweiz

In der Schweiz beträgt der Anteil der Personen mit einer nachgewiesenen Lebensmittelallergie rund 2 bis 8 %¹. Im Prinzip kann jedes – oder fast jedes – Lebensmittel eine Allergie auslösen. Bei Kindern sind Allergien auf Milch, Eier und Weizen vorherrschend, sie reagieren auch häufig auf Erdnüsse oder Nüsse, seltener auf Soja und Fisch. Bei Erwachsenen geht eine Studie davon aus, dass in der Schweiz die häufigsten Auslöser von Allergien Haselnüsse, Äpfel und Pfirsiche sind². Andere Allergene wie beispielsweise die Anisakislarven gelten als neu auftretende Allergene³.

Dosen, die eine allergische Reaktion auslösen

Eine kürzlich veröffentlichte Publikation schätzt die Mindestdosen allergisierender Proteine, die eine allergische Reaktion auslösen, von 14 Lebensmitteln (Cashew-Nüsse, Sellerie, Ei, Fisch, Haselnüsse, Lupinen, Milch, Senf, Erdnüsse, Sesam, Crevetten/Schalentiere, Soja, Nüsse und Weizen). Die Schätzungen bei ED01 (Dosis, die bei 1 % der getesteten Personen eine Reaktion hervorruft) variieren zwischen 0,03 mg bei Nüssen und 26,2 mg bei Crevettenproteinen. Die Schätzungen bei ED05 (Dosis, die bei 5 % der getesteten Personen eine Reaktion hervorruft) variieren zwischen 0,4 mg bei Senfproteinen und 280 mg bei Crevettenproteinen⁴.

¹ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

² Lyons, S.A. et al., [Food allergy in adults: substantial variation in prevalence and causative foods across Europe](#) (2019). JAllerCImm-Pract. Bd. 7, Issue 6: 1920–1928

³ Rahmati, A.R. et al. (2020). [World-wide prevalence of Anisakis larvae in fish and its relationship to human allergic anisakiasis: a systematic review](#). ParasitolRes, 119:3585–3594.

⁴ Remington, B.C. et al. (2020). [Updated population minimal eliciting dose distributions for use in risk assessment of 14 priority food allergens](#). FoodChemToxicol, 139, 111259.

Mögliche Entwicklung

Die gegenwärtig verfügbaren Daten weisen auf eine Zunahme der Prävalenz von Lebensmittelallergien hin⁵. Bei der Analyse von Spitaldaten im Vereinigten Königreich lässt sich zwischen 1998 und 2018 eine Zunahme der Hospitalisierungen aufgrund lebensmittelbedingter Anaphylaxien beobachten⁶ – zu ähnlichen Resultaten kam eine amerikanische Studie⁷. Von Lebensmittelallergien ist eine wachsende Zahl von älteren Personen betroffen⁸, ein Problem, das mit der Alterung der Bevölkerung in der Schweiz zunehmen könnte.

Schweizerische Gesetzgebung

Die schweizerische Gesetzgebung legt die Liste der Zutaten und der daraus hergestellten Erzeugnisse fest, die aufgrund der Tatsache, dass sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, immer deutlich bezeichnet und hervorgehoben werden müssen (LIV, Art. 10–11 und Anhang 6⁹). Es gilt zu beachten, dass einige bekannte (z. B. Kiwi) oder neu auftretende Allergene nicht den spezifischen Anforderungen der LIV unterstehen.

Bei vorverpackten Lebensmitteln muss die Information über allergene Zutaten nach LIV auf dem am Lebensmittel angebrachten Etikett angebracht sein (LIV, Art. 3 Abs. 1 Bst. c, und Art. 4); bei offen verkauften Lebensmitteln kann die Information mündlich erfolgen (LIV, Art. 5 Abs. 1, Bst. d).

Bei unbeabsichtigt vorhandenen Allergenen sieht die Gesetzgebung eine Deklarationspflicht auf dem Etikett vor, wenn sie die spezifischen Werte übersteigen (LIV, Art. 5 Abs. 5). Diese Vorgabe gilt jedoch nur für vorverpackte Lebensmittel: Mit der Revision der LIV, Stand 1. Juli 2020, wird die Erwähnung von Allergenen aus unbeabsichtigten Vermischungen für Lebensmittel im Offenverkauf explizit von den Informationen der Konsumentinnen und Konsumenten ausgeschlossen (LIV, Art. 5 Abs. f), da es schwierig ist, eine solche Pflicht einzuführen.

Nicht deklarierte Allergene in Lebensmitteln

Lebensmittel können aus zwei Gründen ein oder mehrere Allergene enthalten: Entweder enthält eine der Zutaten ein oder mehrere Allergene oder diese sind ungewollt vorhanden aufgrund einer Kontamination, beispielsweise bei der Herstellung oder der Lagerung des Lebensmittels.

Einige Lebensmittel weisen offenbar eine höhere Prävalenz von nicht deklarierten Allergenen auf und stellen daher für allergische Menschen ein höheres Risiko dar (z. B. nicht deklarierte Milch in schwarzer Schokolade)¹⁰. Laut den Autoren einer kürzlich veröffentlichten Publikation wäre es wichtig, die Prävalenz von nicht gekennzeichneten Allergenen zu kennen und die möglichen Gründe festzustellen, um die präventiven Kontrollen und die Kennzeichnung zu verbessern¹⁰.

- **Vorverpackte Lebensmittel:** Eine Schweizer Studie aus dem Jahr 2001 hatte aufgezeigt, dass in Lebensmitteln verschiedener Kategorien wie Getreide, Biscuits, Kuchen und Snacks Erdnüsse nachgewiesen werden konnten¹¹. 2020 haben die Kantonschemiker der Schweiz, im Rahmen einer Untersuchungskampagne, rund 500 vorverpackte Lebensmittel auf das Vorhandensein von nicht deklarierter Milch und nicht deklarierten Erdnüssen überprüft. Fünf Lebensmittel, die nicht deklarierte Milch enthielten, wurden aus dem Verkauf genommen, es wurde kein Fall von nicht deklarierten Erdnüssen festgestellt. Die geringe Quote nicht konformer Proben bei vorverpackten Lebensmitteln zeigt, dass in der Regel die Sicherheit der allergischen Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz gewährleistet ist¹².
- **Unverpackt verkaufte Lebensmittel** Zu Allergenen in unverpackte verkauften Lebensmitteln gibt es für die Schweiz keine neueren Daten. 2018 haben die Kantonschemiker der Schweiz bei über tausend Inspektionen geprüft, ob bei unverpackt verkauften Lebensmitteln korrekt zu Allergenen informiert wird. Bei 55 % der Kontrollen wurden Lücken festgestellt, und in 18 % der kontrollierten Betriebe waren gar keine Angaben zu den Allergenen verfügbar¹³. Es muss jedoch darauf hingewiesen werden, dass sich solche Kontrollen auf eine vorausgehende Risikoanalyse abstützen und damit die Resultate überbewerten könnten.

⁵ Tang, M.L.K. and Mullins, R.J. (2017). [Food allergy: is prevalence increasing?](#), InternMedJ, 47(3): 256–261.

⁶ Baseggio Conrado, A. (2021). [Food anaphylaxis in the UK: analysis of national data, 1998-2018](#). BMJ, 372, n 251.

⁷ Poirot, E. et al. (2020). [Deaths, hospitalizations, and emergency department visits from food-related anaphylaxis, New York City, 2000-2014: implications for fatality prevention](#). JPublicHealthManVol. 26, 6: 548–556.

⁸ De Martinis, M. et al. (2017). [Allergy and aging: an old/new emerging health issue](#), 8(2): 162–175.

⁹ Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 betreffend die Information über Lebensmittel (LIV).

¹⁰ Do, A.B. et al. (2018). [Undeclared Food Allergens and Gluten in Commercial Food Products Analyzed by ELISA](#). JAOACInt, Vol. 101, No 1.

¹¹ Schäppi, G. F. (2001). [Hidden peanut allergens detected in various foods: findings and legal measures](#). Allergy, 56: 1216–1220.

¹² Verband der Kantonschemiker der Schweiz (2021). [Korrekte Deklaration der Allergene in vorverpackten Lebensmitteln, trotzdem ist Wachsamkeit geboten](#).

¹³ Verband der Kantonschemiker der Schweiz (2019). [Information zu Allergenen: Kantonschemiker bemängeln über die Hälfte der Betriebe](#).

2020 analysierten die Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit von Baden-Württemberg 1713 Proben auf nicht deklarierte Allergene. Die Studie hat gezeigt, dass nicht deklarierte Allergene in unverpackt verkauften Lebensmitteln häufiger vorkommen als in verpackt verkauften. So enthielten beispielsweise fast 29 % der Proben Ei, obwohl dieses Allergen nicht deklariert war (2 % bei vorverpackten Lebensmitteln)¹⁴.

2019 analysierte eine in Frankreich in 100 Gastronomiebetrieben durchgeführte Studie den Umgang mit Allergenen. Die Autoren kamen zum Schluss, dass es für allergische Konsumentinnen und Konsumenten keine sichere Wahl der Lebensmittel gibt¹⁵. Zuvor hatte bereits eine ähnliche Studie in den USA darauf hingewiesen, dass die Mitarbeitenden der Gastronomie über Allergene besser unterrichtet werden müssten¹⁶. Eine amerikanische Studie schätzte, dass Gastronomiebetriebe der zweithäufigste Ort sind, an denen allergische Reaktionen auf Lebensmittel vorkommen¹⁷. In der Schweiz gibt es wenige Informationen zu diesem Thema; eine 2020 von RTS durchgeführte Befragung zeigte, dass in 3 von 17 im Restaurant bestellten Gerichten Gluten enthalten waren, obwohl ausdrücklich glutenfreie Gerichte verlangt worden waren¹⁸.

Fazit

Die in der Schweiz verfügbaren Daten weisen darauf hin, dass vorverpackte Lebensmittel für allergische Personen in der Regel sicher sind. Bei unverpackt sowie in der Gastronomie verkauften Lebensmitteln ist es schwierig, das Risiko von nicht deklarierten Allergenen festzustellen. Denn es gibt keine Analyse- und Informationen über die Inzidenz von allergischen oder unerwünschten Reaktionen oder Hospitalisierungen nach dem Verzehr solcher Lebensmittel. Es gibt auch keine Studien über vom Personal der Betriebe zur Verfügung gestellte Informationen über unbeabsichtigt vorhandene Allergene.

Der Ausser-Haus-Verzehr von Lebensmitteln wurde im Ausland als wichtiger Grund für allergische Reaktionen erkannt. Es wäre daher wichtig, auch für die Schweiz solche Daten zu erhalten, um nötigenfalls allergische Personen angemessen informieren zu können.

¹⁴ Baden-Württemberg, Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit (2020). [Allergene in Lebensmitteln - Bilanz 2020](#).

¹⁵ Lefèvre, S. et al (2019). [Multicenter survey of restaurant staff's knowledge of food allergy in eastern France](#). *Allergo Journal International*, Vol. 28, 57–62.

¹⁶ Radke, T.J. (2016). [Food Allergy Knowledge and Attitudes of Restaurant Managers and Staff: An EHS-Net Study](#). *JFoodProt*, Vol. 79, No. 9, 2016, Pages 1588–1598.

¹⁷ Oriel, S.C. et al. (2021). [Characteristics of food allergic reactions in United States restaurants](#). *JAllerCImm-Pract*, Vol. 9, 4: 1675-1682.

¹⁸ [RTS](#) (2020).