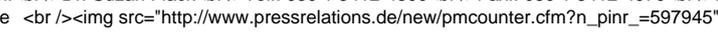


Erdnüsse als Allergene in Lebensmitteln: In der Regel gekennzeichnet

Erdnüsse als Allergene in Lebensmitteln: In der Regel gekennzeichnet
In der bislang größten Studie mit Produkten aus dem Handel untersuchte das BfR Lebensmittelproben auf Spuren von Erdnuss. Erdnüsse können allergische Reaktionen auslösen und müssen daher auf der Verpackung von Lebensmitteln als Zutat angegeben werden. Ob die Kennzeichnungen mit den Inhalten ausgewählter Lebensmittelproben übereinstimmen, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einem gemeinsam mit der französischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Arbeitsschutz (ANSES) durchgeführten Forschungsprojekt untersucht. Das Ergebnis: Von insgesamt 633 Produkten, die nicht mit einem Hinweis auf Erdnuss versehenen waren, enthielten nur zwei Proben dennoch Erdnuss. Der Anteil positiver Proben lag damit bei 0,3 %. Umgekehrt enthielten nur 2,6 % der 266 Proben mit einer Kennzeichnung von Spuren von Erdnüssen auch wirklich messbare Kontaminationen oberhalb von 1 mg/kg. "Wer das Zutatenverzeichnis und Hinweise aufmerksam liest, kann den unbeabsichtigten Konsum weitestgehend vermeiden", sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. "Hundertprozentige Sicherheit wird es jedoch nicht geben, denn jeder Allergiker reagiert äußerst individuell und dosisabhängig." Die Ergebnisse der Studie sind im Journal of Food Composition and Analysis, Volume 44, December 2015 veröffentlicht worden. Auch wenn Erdnuss keine reguläre Zutat der Rezeptur ist, findet sich auf vielen Verpackungen der freiwillige Warnhinweis "Kann (Spuren von) Erdnuss enthalten". Vor allem Betriebe, in denen Erdnuss parallel oder zeitversetzt in anderen Produkten verarbeitet wird, greifen zu dieser Kennzeichnungspraxis. Im Rahmen eines Kooperationsprojektes mit der französischen Behörde ANSES wurden am BfR 899 Lebensmittelproben auf Spuren von Erdnuss untersucht. Es handelt sich damit um die bislang größte Studie mit Produkten aus dem Markt zu diesem Thema. Zum Erdnuss-Nachweis wurden Antikörper-basierende immunologische Tests sowie ein DNA-Test eingesetzt. Die verwendeten Tests gehören zu den derzeit empfindlichsten Methoden für den Erdnussallergen-Nachweis in Lebensmitteln. Die Proben stammten direkt aus dem französischen Einzelhandel und enthielten laut Auszeichnung keine erdnusshaltigen Zutaten. Die Auswahl und Anzahl der gezogenen Proben erfolgte unter statistischen Gesichtspunkten, wobei altersabhängige Verzehrgewohnheiten eine wesentliche Rolle spielten. Zu den untersuchten Lebensmitteln zählten unter anderem Frühstückszerealien, Müsliriegel, Backwaren, Snacks, Pizzas, Crème-Desserts, Kuchen, Kekse, Schokolade, Eiscreme und Sorbets. 266 Proben, knapp ein Drittel, enthielten einen Hinweis auf Erdnuss auf der Verpackung, die übrigen 633 waren ohne entsprechende Angabe. In lediglich neun von insgesamt 899 Proben (~ 1 %) waren Spuren von Erdnuss nachweisbar. Überwiegend waren es Snack-Produkte mit positivem Untersuchungsergebnis: je zwei Produkte geröstete Pistazien und Cashew-Kerne, zwei Produkte Käsekräcker sowie eine Nussmischung mit Trockenfrüchten. Spuren von Erdnuss ließen sich auch in einem Schokoriegel mit Nüssen und Rosinen und in einem Mandelbrottaufstrich nachweisen. Insgesamt enthielten sechs der neun Produkte mit positivem Ergebnis weniger als 5 mg/kg und zwei Proben 8 bis 10 mg/kg Erdnuss. Der Spitzenwert wurde mit ca. 20 mg/kg ermittelt. Diese Probe (Nussmischung mit Trockenfrüchten) war wie sieben weitere positive Produkte jedoch mit einem deutlichen Hinweis auf Erdnuss versehen. Die beiden positiven Produkte ohne jeglichen Hinweis auf eine mögliche Erdnuss-Kontamination (Mandelbrottaufstrich und geröstete Cashew-Kerne) enthielten sehr geringe, gerade noch erfassbare Spuren von Erdnuss um ca. 1 mg/kg. Von insgesamt 633 Produkten, die nicht mit einem Hinweis auf Erdnuss versehenen waren, lag der Anteil positiver Proben somit bei 0,3 %. Umgekehrt enthielten nur 2,6 % der 266 Proben mit einem Hinweis auf Erdnuss auch wirklich messbare Kontaminationen oberhalb von 1 bis 2 mg/kg. Das deutsche BfR und die französische ANSES haben bereits 2010 einen Kooperationsvertrag abgeschlossen, da beide Institutionen ähnliche Aufgaben und vergleichbare Konzepte der wissenschaftlichen Risikobewertung auf der Basis aktiver Forschungsarbeiten verfolgen. Die Kooperationsvereinbarung ermöglicht den Aufbau einer Zusammenarbeit sowohl auf dem Gebiet der wissenschaftlichen Risikobewertung als auch in der Forschung sowie die technische und administrative Kooperation in diesen Feldern. Links: Peanut traces in packaged food products consumed by allergic individuals: Results of the MIRABEL project <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157515001726> Informationen des BfR zum Thema Lebensmittelallergien http://www.bfr.bund.de/de/a-z_index/lebensmittelallergie-4789.html Über das BfR Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen. Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Str. 8-10 D-10589 Berlin Presserechtlich verantwortlich: Dr. Suzan Fiack Tel.: 030 1 8412-4300 Fax.: 030 1 8412-4970 E-Mail: pressestelle@bfr.bund.de URL: <http://www.bfr.bund.de> 

Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de
pressestelle@bfr.bund.de

Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de
pressestelle@bfr.bund.de

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.