Mit Vorsicht geniessen: Lebensmittelallergien besonders häufig in der Weihnachtszeit

Aufklärungskampagne zu Lebensmittelallergien und Anaphylaxie der European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) will Bewusstsein für erhöhtes Allergierisiko in der Weihnachtszeit stärken

(ddp direct)

? EAACI warnt vor erhöhtem Allergierisiko während der Weihnachtsfeiertage
? Beratung zu Anaphylaxie und den häufigsten Allergieauslösern
? Schulung in Früherkennung von Symptomen
? Neue Studie gibt Empfehlungen für Lebensmittelallergiker bei Auslandsreisen (erschienen im EAACI Journal ? Clinical and Translational Allergy)

Zürich, 13.12.2012 ? Die Weihnachtszeit erfüllt die meisten Menschen mit Vorfreude, besonders der Gedanke an das gemeinsame Festessen mit der Familie. Allerdings müssen sich nach Aussage der in Zürich ansässigen European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) dieses Jahr europaweit 17 Mio. Lebensmittelallergiker eines erhöhten Risikos bewusst sein, das der Festtagsschmaus mit sich bringen kann, denn die Gefahr allergischer Reaktionen oder gar eines anaphylaktischen Schocks ist in der Weihnachtszeit besonders hoch.

Bei einer Anaphylaxie handelt es sich um eine schwere allergische Reaktion, die plötzlich einsetzt und sogar zum Tod durch Herz- oder Atemstillstand führen kann. Studien der EAACI belegen, dass allergische Reaktionen und anaphylaktische Schocks in den vergangenen 10 Jahren stetig zugenommen haben. Allergien bei Kindern unter 5 Jahren haben sich im gleichen Zeitraum verdoppelt, während die Notaufnahmen in Krankenhäusern wegen schwerer anaphylaktischer Reaktionen um das Siebenfache angestiegen sind. Die EAACI geht derzeit von folgender Schätzung aus: Mehr als die Hälfte der europäischen Bevölkerung könnte im nächsten Jahrzehnt von einer allergischen Erkrankung betroffen sein. Ursachen für diese Entwicklung sieht die Organisation in sich ständig wandelnden Lebensweisen und Umweltbedingungen, die mit dem fortdauernden Prozess der Urbanisierung und Globalisierung einhergehen.

Mit Vorsicht genießen!

Die EAACI empfiehlt Gastgebern bei der Zusammenstellung und der Zubereitung von Festtagsmenüs die möglichen Allergien der Gäste in Betracht zu ziehen. Gleichzeitig wird Betroffenen empfohlen, ihre Lebensmittelallergie klar zu kommunizieren und jede Vorkehrung zu treffen, damit allergische Reaktionen vermieden werden, insbesondere ihren Adrenalin-Pen jederzeit mit sich zu führen. Die Akademie ist davon überzeugt, dass vor allem die letztgenannte Maßnahme für die 3,5 Mio. Lebensmittelallergiker zwischen 15 und 24 Jahren entscheidend sein kann. Diese demografische Gruppe ist laut EAACI Studien zunehmend bereit, Risikosituationen in Kauf zu nehmen und bei bestimmten Gegebenheiten ganz auf Vorsichtsmaßnahmen zu verzichten.

Nach Angaben der EAACI können über 120 Nahrungsmittel Allergien auslösen. Bei Kindern sind insbesondere Lebensmittel wie Milch, Eier, Nüsse, gefolgt von Getreide (vorwiegend Weizen), Sojabohnen, Fisch und Meeresfrüchten verantwortlich für ernsthafte allergische Reaktionen. Bei Erwachsenen sind Meeresfrüchte, bestimmte Gemüsesorten und Nüsse die Hauptallergieauslöser. Ein anaphylaktischer Schock setzt typischerweise sehr plötzlich ein (zwischen wenigen Minuten bis zu zwei Stunden), der Zustand des Betroffenen verschlechtert sich rasch, und ohne Einnahme von Adrenalin kann die Reaktion im Extremfall zum Tod führen.

Symptome einer schweren allergischen Reaktion:

? Juckender roter Hautausschlag
? Schwellung der Augen, Lippen, Hände und Füße
? Verengung der Atemwege, Atembeschwerden und Keuchen
? Kloßgefühl und Enge im Hals
? Plötzlicher Blutdruckabfall, einhergehend mit Schwäche- und Schwindelgefühl
? Übelkeit und Erbrechen
? Metallischer Geschmack im Mund
? Gerötete Augen, die brennen und jucken

"In der Festtagszeit das Bewusstsein für ernste allergische Reaktionen schaffen und für vorsichtiges Genießen werben: Das ist Anliegen unserer Aufklärungskampagne zu Lebensmittelallergien und Anaphylaxie. Diese Kampagne wird auch eine europäische Erklärung umfassen, mit der Forderung, Adrenalin-Pens als lebensrettend anzuerkennen ? ähnlich wie öffentlich verfügbare Defibrillatoren. Unsere Hoffnung ist, das Wissen und die Information über Lebensmittelallergien in der Gesellschaft zu verbessern und den Zugang zu Adrenalin-Pens an öffentlichen Plätzen und in Schulen zu ermöglichen. Kinder sind eine besonders gefährdete Gruppe, denn ein Drittel aller allergischen Schocks ereignen sich in der Schule bei Lehrern, die größtenteils unvorbereitet sind", erklärt Prof. Antonella Muraro, die die EAACI-Kampagne leitet.

EAACI Empfehlungen für Auslandsreisen

Eine jüngste Studie, die im EAACI Journal ? Clinical and Translational Allergy veröffentlicht wurde, hebt die besonderen Risiken und Anstrengungen einer Auslandsreise für Allergiker hervor. 9 % der Probanden berichteten über allergische Reaktionen im Flugzeug, 80 % dieser Reaktionen waren mäßig stark bis schwerwiegend. Die Studie weist zudem darauf hin, dass nur 38 % der Patienten, die während einer Flugreise eine besondere Rücksichtnahme angesichts ihrer Lebensmittelallergie benötigen, ausreichende Unterstützung von der Fluggesellschaft bekommen haben.

Ein weiterer Aspekt, den die Studie unterstreicht, sind die ungenauen Verordnungen zur Lebensmittelkennzeichnung (außerhalb der Europäischen Union). Spricht ein Patient zudem nicht die Landessprache seines Reiseziels, sind die Möglichkeiten für eine Reise deutlich begrenzt. Einige Teilnehmer der Studie gaben darüberhinaus an, dass sie vollständig auf Überseereisen verzichten, weil sie deren Risiko als zu groß empfinden.

Die EAACI rät Menschen, die an ernsthaften Allergien leiden und dieses Jahr (noch) verreisen, die nötigen Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen: Bitten Sie als Betroffener vor der Reise zunächst Ihren Allergologen um ein Schreiben in Englisch, das auf Ihre Allergie und die Notwendigkeit hinweist, Ihre Medikamente jederzeit mitführen zu müssen ? auch während eines Fluges. Im Flugzeug selbst sollten Sie das Flugpersonal über Ihre Allergie aufklären und sicherstellen, dass Ihr Adrenalin-Pen immer schnell zur Hand ist. Im Zweifelsfall haben Sie besser auch stets Ihre eigenen Snacks mit dabei. Haben Sie Ihr Reiseziel erreicht, achten Sie beim Einkauf von Lebensmitteln darauf, deren Kennzeichnung sorgfältig zu überprüfen. In vielen Ländern muss bei der Angabe von Inhaltsstoffen für gewöhnlich auf Allergieerreger hingewiesen werden, auch wenn sie nur in geringen Mengen vorhanden sind. Allerdings setzen nicht alle Staaten diese Bestimmungen um. Daher ist es besser, auf Snacks und vorgekochte Nahrungsmittel zu verzichten, falls Sie keinen

eindeutigen Hinweis auf allergiefreie Substanzen finden. Weitere Sicherheitsinformationen und Hilfen bietet die EAACI auf ihrer ?Infoallergy?•-Webseite an. Dort erhalten Betroffene auch Allergiepässe zum Ausdrucken, die in 27 Sprachen übersetzt werden können.

Die EAACI-Richtlinien zu Lebensmittelallergien und Anaphylaxie

EAACI wird in den Jahren 2012 und 2013 umfassende Richtlinien zu Lebensmittelallergien und Anaphylaxie ausarbeiten, die Diagnose, Behandlungsmöglichkeiten, den Umgang in der Gesellschaft sowie Vorsorge abdecken und verschiedene Zielgruppen ansprechen sollen: unter anderem Klinikärzte, Immunologen, Epidemiologen, Lebensmitteltechniker, Forschungsvertreter der Lebensmittelmittelindustrie sowie Regulierungsbehörden, Gesundheitsbeauftragte und Patientenorganisationen.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/qrdsze

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/gesundheit/mit-vorsicht-geniessen-lebensmittelallergien-besonders-haeufig-in-der-weihnachtszeit-38601

Pressekontakt

EAACI Headquarters

Frau Macarena Guillamon
Genferstrasse 21
8002 Zürich

Macarena.guillamon@eaaci.org

Firmenkontakt

EAACI Headquarters

Frau Macarena Guillamon
Genferstrasse 21
8002 Zürich

eaaci.net
Macarena.guillamon@eaaci.org

Die European Academy of Allergy and Clinical Immunology, EAACI, ist eine Non-Profit-Organisation auf dem Gebiet der allergischen und immunologischen Krankheiten wie Asthma, Heuschnupfen, Ekzeme, Allergien im Berufsumfeld, Lebensmittelallergien, Arzneiunverträglichkeiten und Anaphylaxie. EAACI wurde 1956 in Florenz gegründet und ist seitdem zur grössten medizinischen Vereinigung im Bereich Allergie und Immunologie in Europa geworden. EAACI hat 7.400 Mitglieder aus 121 Ländern; 42 nationale Allergie-Gesellschaften sind bei EAACI vertreten.