

Pressemitteilung zu WikiFood
anlässlich des 29. Kongress des Ärzteverbandes Deutscher
Allergologen e. V. (ÄDA)
Kurhaus Wiesbaden – 15. und 16. September 2006

Belegexemplar erbeten

Internet-Datenbank wird vielen Nahrungsmittel-Allergikern helfen

Erdnüsse und Nüsse schocken am häufigsten

Wiesbaden, 15. September 2006 – Seit dem Inkrafttreten der neuen Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung 2005 besteht für Allergie auslösende Stoffe in Nahrungsmitteln eine Kennzeichnungspflicht. Dadurch sollen Allergiekranke feststellen können, ob „ihr“ Allergen in einem Lebensmittel enthalten ist. „Nahrungsmittel-Allergiker leben aber weiterhin gefährlich“, sagte Professor Ludger Klimek, Präsident des 29. Kongresses des Ärzteverbandes Deutscher Allergologen (ÄDA) in Wiesbaden. Er fordert dringend weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Situation von Menschen mit Nahrungsmittel-Allergien. „Es ist erschreckend, wie unzureichend Allergiker informiert sind und nach einem Schock behandelt werden. Das hat gerade eine Patientenumfrage des Deutschen Allergie- und Asthmabundes gezeigt.“

Ein allergischer Schock (Anaphylaxie) ist die schwerste Form einer allergischen Reaktion. Die Ursachen für eine Anaphylaxie können bei sensibilisierten Personen beispielsweise Insektengifte oder Nahrungsmittel sein. Typische Symptome sind Juckreiz, Hautrötung oder Hitzegefühl, Blutdruckabfall, Herzrasen und Schwächegefühl, oder gar Atemnot, Bewusstlosigkeit oder Kreislaufversagen. Meistens treten die Beschwerden bereits kurze Zeit nach einem Insektenstich oder dem Verzehr des Allergens auf, so dass ein sehr schnelles Eingreifen erforderlich ist: Notarzttruf und Anwendung von Notfallmedikamenten. Das sind Medikamente, die der Arzt vorsorglich verordnet, wenn die Gefahr eines anaphylaktischen Schocks bekannt ist: ein Antihistaminikum, Kortison und ein Adrenalin-Autoinjektor.

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) hat kürzlich 189 Interviews mit Menschen geführt, die einen Allergieschock, eine so genannte Anaphylaxie, überlebt haben. Bei mehr als der Hälfte der Allergiker waren Nahrungsbestandteile – am häufigsten Erdnüsse und Nüsse – die Ursache des anaphylaktischen Schocks. Die DAAB-Umfrage ergab, dass nur 45 Prozent der Patienten von ihrem Arzt mit der Anwendung der Notfallmedikamente vertraut gemacht worden waren. 14 Prozent hatten sich immerhin selbst durch das Lesen des Beipackzettels ein wenig informiert, acht beziehungsweise drei Prozent erhielten Informationen vom Apotheker oder dem DAAB. Fast ein Drittel hatte überhaupt keine Informationen, wie sie sich im Notfall behandeln sollten. „So ist es nicht verwunderlich, dass viele Betroffene Ängste äußerten, die Notfallmedikamente überhaupt anzuwenden. Und fast die Hälfte der befragten Patienten hat auch angegeben, große bis sehr große Angst vor dem nächsten Schock zu haben. Diese Ergebnisse sollten uns aufrütteln. Zum Schutz der Allergiker muss mehr getan werden!“, kommentierte Kongresspräsident Klimek die DAAB-Umfrage.

WikiFood.lu

Für Nahrungsmittel-Allergiker ist es schwer, den versehentlichen Verzehr von Lebensmitteln zu vermeiden, die ihnen gefährlich werden können. Auch die neue Deklarationspflicht ist nicht ausreichend. „Viele Nahrungsmittel verzichten auf eine mit Inhaltsstoffen bedruckte Umverpackung, vielfach sind die Angaben vielsprachig und aufgrund der kleinen Schrifttype nur schwer zu entziffern. Die Rezepturen der Hersteller werden außerdem verändert, so dass die Inhaltslisten immer wieder überprüft werden müssen. Oft sind die Zutatenlisten auch so unverständlich, dass Betroffene mit ihnen nichts anfangen können“, bedauerte Klimek auf dem ÄDA-Kongress in Wiesbaden.

Abhilfe kann eine neue Internet-Datenbank schaffen: Basierend auf der Idee der Internet-Enzyklopädie Wikipedia soll eine Datenbank der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln geschaffen werden: WikiFood¹.

Betroffene, Fachleute und Interessierte, aber auch die Hersteller von Lebensmitteln, sollen darin eine wachsende Sammlung von Nahrungsmitteln und ihrer Zutaten aufbauen. Allergikern wird durch die Hervorhebung Allergie auslösender Bestandteile die Auswahl der für sie geeigneten Produkte erleichtert. Initiiert wurde WikiFood von Norbert Rösch, Projektleiter am Luxemburgischen Forschungsinstitut „Centre de Recherche Public Henri Tudor“, das in Kooperation mit dem „Centre Hospitalier de Luxembourg“ Methoden entwickelt um Nahrungsmittelallergiker bei der Bewältigung ihrer Erkrankung zu unterstützen. „Bislang fehlte ein unabhängiges und überregionales Portal das von Herstellern und Betroffenen zur Verbreitung von Inhaltsstofflisten genutzt werden kann. Die Erfahrungen mit Wikipedia haben gezeigt, dass ein Netzwerk von Freiwilligen durchaus in der Lage ist eine hohe Datenqualität zu gewährleisten“ erklärt Norbert Rösch. Dank der finanziellen Unterstützung des Luxemburger Forschungsfonds (FNR) kann dieses Projekt unabhängig von kommerziellen Interessen verwirklicht werden. In Deutschland ist Professor Ralph Mösger vom Institut für Medizinische Statistik, Informatik und Epidemiologie (IMSIE) in Köln an der Entstehung beteiligt.

„Wir machen WikiFood zur zentralen Anlaufstelle für die Nahrungsmittel-Industrie und für Allergiker, Ärzte, Selbsthilfegruppen und alle am Verbraucherschutz beteiligten Institutionen“, sagt Professor Mösger aus Köln. „WikiFood kann einen wichtigen Beitrag für die Patientenaufklärung leisten – möglicherweise sogar Leben retten.“

Die Häufigkeit von Nahrungsmittel-Allergien liegt für die erwachsene Bevölkerung in Deutschland bei knapp drei Prozent.² Die meisten Patienten sterben nicht, weil sie von ihrer Nahrungsmittelallergie nichts wussten, sondern weil ihnen nicht klar war, dass die konsumierten Nahrungsmittel „ihr“ Allergen enthielten.³ Ein lebensbedrohlicher anaphylaktischer Schock verläuft bei rund fünf Prozent der Betroffenen tödlich.⁴

1. www.wikifood.lu

2. Zuberbier T, et al. Prevalence of adverse reactions to food in Germany – a population study. *Allergy* 2004; 59:338-345

3. Pumphrey RS, Stanworth SJ. The clinical spectrum of anaphylaxis in northwest England. *Clin Exp Allergy* 1996; 26: 1364-1370.

4. Burks WA, Sampson HA, *Anaphylaxis and Food Allergy*, in “Food Allergy and Adverse Reactions to Food and Food Additives” 3rd edition 2003, Blackwell publishing, D. Metcalfe, H Sampson, R Simon eds: 192-205.