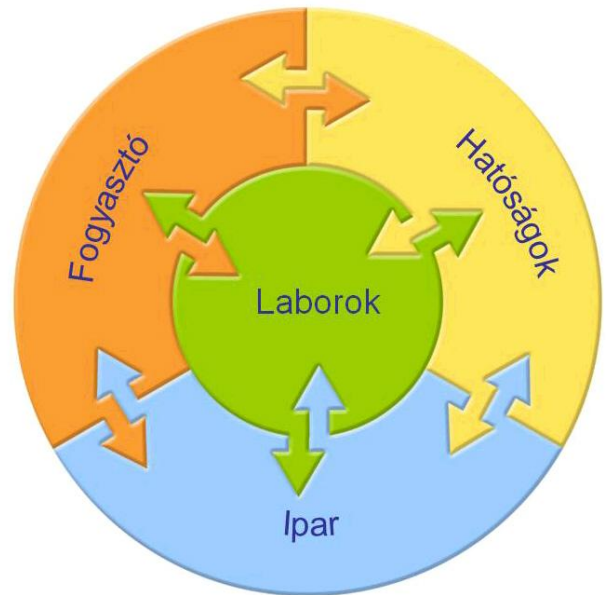


Az élelmiszer-allergia mindennapos állapotként él a köztudatban. Az allergia előfordulása, az élelmiszer-allergiával együtt, valóban növekvő tendenciát mutat. Az allergiás tüneteket kiváltó élelmiszerek száma szintén növekszik, csakúgy, mint a súlyos reakciók (anafilaxia) gyakorisága. A felnőtt lakosság 1-2%-át érinti az élelmiszer-allergia. Ez az arány gyermekeknél magasabb, a 16 éven aluliak közel 5-8%-a szenved az élelmiszerekkel szembeni túlérzékenységi reakciók valamely típusától. A tej- és tojásallergiát a gyerekek egy része iskolás korára általában kinövi, viszont van, akinél ez az állapot tartóssá válik. Jelenleg az élelmiszer-allergia nem gyógyítható. Klinikai vizsgálatok szerint az allergia kiváltásért az élelmiszerek egy viszonylag szűk csoportja felelős, melyek ugyanakkor számottevően befolyásolják az allergiás emberek és családjuk életét, valamint igen összetett kihívást támasztanak az iparral szemben.



Az élelmiszer-allergia egy adott, élelmiszerben előforduló fehérjével vagy fehérje-összetevővel szembeni immunválasz. Az allergiás reakció jelentkezhet a fehérjével való érintkezés helyén (pl. ajkak vagy nyelv), illetve hatását az egész szervezetre kiterjedően is kifejtheti. Azonban nem minden kóros reakció allergia: néhányat okozhat élelmiszer-érzékenység (pl. laktóz-intolerancia), valamilyen rendellenesség (pl. cöliákia) vagy ételmérgezés is. A fehérje szervezetbe kerülésének útvonalától és a kitétség hosszától függően az allergia tünetei egyénenként és egyénen belül is eltérőek lehetnek. A száj és a nyelv bedagadása és felhólyagosodása mogoró hatására azonnal jelentkezhet, míg émelygés vagy hányás késleltetve fordul elő, például 30 perccel kis mennyiségű mogorót tartalmazó csokoládé elfogyasztása után. Az élelmiszer-allergia legáltalánosabb tünetei a következők: bőrirritáció (pl. csalánkiütés, ekcéma) emésztőszervi tünetek (pl. émelygés, hasmenés, hányás), ugyanakkor a tüszögés, orrfolyás (orrmájkahártya-gyulladás) és a légzőszervi problémák (pl. zihálás és asztma) szintén elterjedtek. Végző esetben egyes betegeknek anafilaxia alakulhat ki (pl. légzési nehézségek a légutak elzáródása miatt, csalánkiütés és viszketés, angioödéma, hányás, alacsony vérnyomás, eszméletvesztés stb.) mely időben történő kezelés nélkül halálos kimenetű lehet.

Élelmiszer-allergének a MoniQA-ban

Az élelmiszer-allergia igen fontos terület, mind a fogyasztók, mind az ipar, mind a végrehajtó hatóságok szempontjából. Az európai jelölési kötelezettségek betartásához feltétlenül szükséges az allergének megbízható kimutatása és mennyiségi meghatározása. Ugyanakkor, az ehhez megfelelő eszközök kiválasztása számos nehézségbe ütközik: (1) tanúsított referencia anyagok és (2) klinikai és analitikai küszöbértékek hiánya; (3) ellenanyag-felismerés feldolgozott élelmiszerekben (mátrixfüggés); valamint (4) továbbfejlesztett validálási protokollok szükségessége.

Különböző résztvevőkkel együttműködve (hatóságok, analitikai módszereket szolgáltató cégek, ipar és fogyasztók), a MoniQA projekt információt gyűjt a legfontosabb élelmiszer-allergénekről, kiemelve az abban fellelhető hiányosságokat. Az összeállított adatok segítségével, a szükségletek feltárása után a projekt célja egy egységes útmutató elkészítése.

Jelenlegi tevékenység:

- Analitikai módszer adatbázis
- Egységesített validálási protokollok
- Elismert referencia anyagok
- Társadalmi-gazdasági esettanulmány

További információért látogasson el a www.moniga.org/allergens oldalra, illetve lépjen kapcsolatba Bert Poppinggel (bertpopping@eurofins.com) vagy Clare Mills-szel (clare.mills@bbsrc.ac.uk).

Mit kell jelölni az élelmiszer csomagolásán?

Földimogyoró, diófélék (mandula, mogyoró, dió, brazil dió, kesudió, pekándió, pisztácia, makadámiadió, stb.), tojás, tej, rákfélék, garnéla, homár, puhatestűek, hal, szezám, glutén tartalmú gabonák, búza, rozs, árpa valamint zab, szója, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek 10 mg/kg vagy 10mg/l felett és csillagfürt.

Mire vagyunk allergiásak?

A leggyakrabban előforduló élelmiszer-allergiák a következők: tehéntej (főleg gyerekeknél), tojás, hal és rákfélék, búza, földimogyoró és diófélék, gyümölcsök és zöldségek (alma, kivi, sárgarépa, paradicsom, banán, sárgadinnye). Spanyolországban az őszibarack és a lencse, a Közel-Keleten a hajdina, az Egyesült Királyságban a földimogyoró a legszélesebb körben problémát okozó allergénforrások. További információ: www.europrevall.org

Élelmiszeripar

Gyakorlati okok miatt az ipar nem tudja biztosítani az élelmiszerek allergénmentességét. Mivel különböző élelmiszerek készülnek ugyanabban az üzemben, illetve azonos berendezésekkel, előfordulhatnak keresztzennyeződések. A gyártók nehézségeit tükrözik az allergénekhez köthető termékiasztások éves adatai is (pl. EU RASFF rendszer).

A HACCP (2004/852/EC rendelet) és a hasonló menedzsment rendszerek csökkentik ugyan a szennyeződés kockázatát, de folyamatos felülvizsgálatuk, valamint az új módszerek bevezetés előtti ellenőrzése szükséges. Elsődleges fontosságú továbbá költséghatékony analitikai rendszer létrehozása, mely képes az allergének különböző mátrixokból történő meghatározására.

www.moniqua.org/node/1192

Fogyasztók

Az élelmiszer-allergia jelenleg nem gyógyítható, leghatékonyabb kezelési módja az allergiát kiváltó élelmiszer elkerülése. A betegek számára a vásárlás időigényes, költséges és csalódást keltő tevékenységgé, míg az étkezés váratlan kockázatok forrásává válhat, melyek hátrányosan befolyásolják az életminőséget.

Ezen tapasztalatok akadályozhatják a gyermekek megfelelő pszichológiai fejlődését és szocializációját is. Ugyanakkor a gyerekek allergiával, valamint az azzal való együttéléssel kapcsolatos szemlélete a felnőttekétől eltérő. A szülők általában terhelőnek érzik a folyamatos éberséget, főleg kisebb gyermekek esetében, valamint büntudatuk lesz, ha gyermeküknél allergiás reakció jelentkezik.

www.moniqua.org/node/1191

Az allergének jelölése

Az Európai Unió 2000/13/EC rendelete, valamint annak kiegészítései nevesítik azon, számos feldolgozott élelmiszerben előforduló allergéneket (Isd. fent), melyeket az allergiás betegek védelme érdekében jelölni kell az élelmiszerek csomagolásán.

Jelenleg a rendelet nem szabályozza a természetes állapotukban árusított élelmiszerek, valamint a véletlenül élelmiszerbe kerülő allergének (pl. keresztzennyeződés) kérdéseit. A csomagoláson látható "tartalmazhat" felirat csupán annyit jelent, hogy a gyártó nem biztos benne, hogy a termék allergénmentes. Az Egyesült Államokban működő Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act (FALCPA 2004) összeállított egy rövidebb listát az allergén élelmiszer-csoportokról, valamint hogy mely fajok tartoznak a halak, a puhatestűek és a diófélék közé.

www.moniqua.org/node/1189

Hasznos linkek...

- Canadian Food Inspection Agency - www.inspection.gc.ca
- European Commission, Food Safety in Europe – http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- European Food safety Authority (EFSA) - [www.efsa.europa.eu/EFSA/...](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/)
- Food Safety Centre Allergen Bureau, Australia Allergen Bureau - www.allergenbureau.net
- Food Standards Agency (FSA), UK Allergy and intolerance - www.food.gov.uk/safereating/allergyintol
- Institute of Food Science & Technology (IFST) - www.ifst.org/document.aspx?id=119
- Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA), Canada - [www.omafra.gov.on.ca/...](http://www.omafra.gov.on.ca/)
- The Food Allergy Research & Resource Program (FARRP) - www.farrp.org
- US Food and Drug Administration (USFDA) - www.fda.gov/Food/LabelingNutrition

Élelmiszer-allergia Portál

Az Élelmiszer-allergia Portál különböző kritikai szempontok alapján értékelt, élelmiszer-allergiával foglalkozó weboldalak gyűjteménye. Az információ 12 európai nyelven érhető el (dán, holland, angol, finn, francia, német, magyar, olasz, norvég, lengyel, spanyol, valamint svéd).

Az információ kereshető nyelv, valamint célcsoport szerint: felnőttek, fiatalok, a tudományos közösség, ezen belül egészséggondozó szakemberek, kutatók és élelmiszerbiztonsági szakértők.

További információ:

<http://www.foodallergens.info/Portal/English/about.lasso>

További információ:

www.moniqua.org/allergens vagy
moniqua@moniqua.org.



Az Európai Bizottság 6. Keretprogramjának kezdeményezése
 T5.4.5.1. téma: Élelmiszerminőségi és-biztonsági ellenőrzési stratégiák
 (Kiválóságághálózat)
 Szerződés száma: FOOD-CT-2006-036337