

***Pressemitteilung zur Kooperation im Projekt MENSSANA
zwischen dem
Centre de Recherche Public Henri Tudor
und
CACTUS S.A.
27. November 2007***

Belegexemplar erbeten

Nahrungsmittelallergien sind keine Trivialsache

Personal Allergy Assistant wird vielen Nahrungsmittel-Allergikern helfen

Luxemburg, 27. November 2007

In Westeuropa klagen ca. 30 % der Bevölkerung über Allergien und sowohl die Zahl der Allergiepazienten als auch die Intensität der allergischen Reaktionen hat in den letzten Jahrzehnten deutlich zugenommen. Etwa 15% der Bevölkerung hat mittlerweile Heuschnupfen, 10% bereits allergisches Asthma und ca. 4% sind von Nahrungsmittelallergien betroffen.²

„Nahrungsmittel-Allergiker sind in ihrer Lebensqualität stark eingeschränkt. Es ist es schwer, den versehentlichen Verzehr von Lebensmitteln zu vermeiden, die ihnen gefährlich werden können“, erklärt Prof. Dr. Mösges vom Institut für Medizinische Statistik, Informatik und Epidemiologie (IMSIE) der Universität zu Köln. Neben Arzneimitteln und Insektengiften zählen Nahrungsmittel mit zu den häufigsten Auslösern einer „anaphylaktischen Reaktion“, also einer maximalen allergischen Sofortreaktion, die den ganzen Organismus erfassen und zum Tod führen kann.⁵ Mit jährlich ca. 8–10 anaphylaktischen Reaktionen pro 100.000 Einwohner muss in Westeuropa gerechnet werden.⁴

„Zur genauen Diagnose der Nahrungsmittelallergien könnten selbst ausgefüllte Patiententagebücher eine große Hilfe sein, wenn nur die Qualität der Einträge besser wäre. Oftmals werden diese aber nicht akkurat geführt, was dazu führt, dass nur selten echte diagnostische Rückschlüsse gezogen werden können“, erklärt der HNO-Arzt Dr. Frank Feidert von Centre Hospitalier de Luxembourg, Clinique d'Eich.

„Dass elektronische Tagebücher hier eine deutliche Verbesserung bringen haben einzelne Studien bereits gezeigt, allerdings ist die Handhabung für viele Patienten schlicht zu kompliziert und zeitaufwändig. Das MENSSANA Projekt wurde initiiert, um eine echte Hilfe für die Patienten und ihre betreuenden Ärzte zu entwickeln“, erklärt Norbert Rösch, Ingenieur und Gesundheitswissenschaftler am Luxemburger Forschungsinstitut Centre de Recherche Public Henri Tudor. Kernpunkt ist die Entwicklung eines „Personal Allergy Assistant“ (PAA ®) der in seiner derzeitigen Version auf einem so genannten „Smartphone“ mit aufgesetztem Barcode-Lesegerät basiert. Das Scannen des EAN

Barcode auf den Packungen der Lebensmittel dient zum Erfassen der gegessenen Nahrungsmittel, aufgetretene Symptome können ebenfalls eingegeben werden.

Um die Patienten dauerhaft zu unterstützen kann der PAA aber noch mehr. Sofern von einem Produkt die Inhaltsstoffe bekannt sind, wird der Patient gewarnt falls für ihn unverträgliche Stoffe in den Inhaltsstofflisten auftauchen. Zuerst muss der Allergologe ein entsprechendes Allergieprofil in den PAA übertragen. Dazu dient eine elektronische Patientenakte, die speziell nach den Bedürfnissen der Allergologen entwickelt wurde. Die dort gespeicherten Daten werden regelmäßig kontrolliert und mit dem PAA synchronisiert. Der Luxemburger Mobiltelefon-Provider „VOX mobile“ unterstützt dankenswerterweise das Projekt durch einen kostenlosen Datentransfer während der in Kürze beginnenden Erprobungsphase.

Um diese Funktionalitäten zu bieten sind allerdings elektronisch gespeicherte Inhaltsstofflisten der Nahrungsmittel unabdingbar, die in der EU-weite Deklarationspflicht allergieauslösender Stoffe nicht vorgesehen sind.⁶ Allergikern soll möglich sein „ihr“ Allergen in einem Lebensmittel vor dem Verzehr zu erkennen. Diese Informationen liegen aber nur in gedruckter Form auf der Verpackung vor. „Viele Nahrungsmittel verzichten auf eine mit Inhaltsstoffen bedruckte Umverpackung, vielfach sind die Angaben vielsprachig und aufgrund der kleinen Schrifttype nur schwer zu entziffern so dass Betroffene mit ihnen wenig anfangen können“, bedauert Prof. Mösges.

Abhilfe kann eine im Rahmen des MENSSANA Projekts entstandene neue Internet-Datenbank schaffen, die basierend auf der Idee der Internet-Enzyklopädie Wikipedia Inhaltsstoffe von Lebensmitteln veröffentlicht: WikiFood¹.

Betroffene und die Hersteller von Lebensmitteln sind gemeinsam aufgefordert, eine wachsende Sammlung von Nahrungsmitteln und ihrer Zutaten aufbauen. Allergikern wird durch die Hervorhebung allergieauslösender Bestandteile die Auswahl der für sie geeigneten Produkte erleichtert.

„Bislang fehlte ein unabhängiges und überregionales Portal das von Herstellern und Betroffenen zur Verbreitung von Inhaltsstofflisten genutzt werden kann. Die bisherigen Erfahrungen 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. Zurzeit sind bereits Informationen von über 12.000 Produkten in Wikifood verfügbar, allerdings überwiegend aus biologischem Anbau. Damit PAA und WikiFood ihren vollen Nutzen entfalten, sollen nun verstärkt konventionelle Produkte in die Datenbank eingepflegt werden. „Wir möchten WikiFood zur zentralen Anlaufstelle für die Nahrungsmittel-Industrie und für Allergiker, Ärzte, Selbsthilfegruppen und alle am Verbraucherschutz beteiligten Institutionen ausbauen“, sagt Professor Mösges aus Köln. „Das MENSSANA Projekt kann einen wichtigen Beitrag für die Patientenaufklärung leisten.“ Dies sieht die Informatik-Professor Georg Schneider von der Fachhochschule Trier genauso und unterstützt das Projekt durch seine Erfahrungen im Bereich „Mobile Computertechnologien“.

So ist es besonders vorbildlich, dass die CACTUS-Supermarktkette das MENSSANA Projekt auf vielfältige Weise unterstützt. Alle dort bereits verfügbaren Informationen zu Nahrungsmittelprodukten werden dem Projekt zur Verfügung gestellt und die Inhaltsstoffe der Eigenmarken werden schrittweise in WikiFood eingepflegt und damit über Internet bereitgestellt. Henri Jungels, Marketingdirektor der CACTUS S.A. sieht im gesundheitsbewussten Kunden ein großes Potential und will auch seine Lieferanten von den Ideen überzeugen.

Um die Ziele des Projektes zu erreichen bedarf es allerdings der aktiven Mitarbeit von Betroffenen. WikiFood lebt vom Mitmachen, und kann nur bestehen, wenn möglichst viele Freiwillige Produktinformationen dort eintragen. Die „Association Luxembourgeoise des Intolérants au Gluten“ (ALIG) hat ebenfalls ihre Unterstützung angekündigt und hofft, dass die MENSSANA Ergebnisse in Zukunft auch bei Patienten mit Gluten-Unverträglichkeit nützlich sein werden.

Autor der Pressemitteilung:

Norbert Rösch , norbert.roesch@tudor.lu

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.
5. Ring J, Brockow K., *Anaphylaxis and anaphylactic shock, Notfall & Rettungsmedizin Verlag, Springer Berlin / Heidelberg* 434-6222 (Print) 1436-0578 Volume 9- 6 Oktober 2006:529-534
6. RICHTLINIE 2005/26/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. März 2005