

2013-04-13 06:31 CEST

Okontrollerade livsmedelsleverantörer kan leda till dödsfall bland allergiker

En mycket viktig, men inte tillräckligt uppmärksammas, aspekt på uppdagade hästkötts- och andra livsmedelsleverantörsskandaler är oavsiktlig inblandning av allergener i livsmedels- och kosttillskottsprodukter. En inblandning som kan leda till allvarliga reaktioner, ja till och med dödsfall.

- Hur säkra är egentligen de råvaror och ingredienser som tillverkare utgår ifrån då de tillverkar kosttillskott och livsmedel, om man inte vet vad leveranser består av?

- Utgår kosttillskottsproducenter från råvaror med samma renhetsgrad som livsmedelsproducenter?

Gäller inte enbart kött

Problemet med bristande leverantörskontroll gäller inte enbart köttproducenter utan även andra primärproducenter såsom odlare/leverantörer av grödor tex senapsfrö som odlas i växelbruk med spannmål och därmed kan förorena tex vete, bovete, lin och raps. Eller odlare av jordnötter som växelodlas med bl.a. majs, sojabönor. Även de följande stegen – transport, lagring mm behöver kontrolleras.

Länder har olika standarder och renhetsgrader för inblandning av främmande material och/eller andra sädeslag i olika grödor. Allt mellan 0,2 – 5% kontaminering förekommer. Beroende på hur stor inblandningen är och hur den är fördelad finns risk för att allergiska konsumenter kan få reaktion av en slutprodukt.

Källa: "Food Production and Processing Considerations of Allergenic Food"

Fakta om allergier:

Så lite som 25 gram korv innehållande 12,5 mg sojaprotein gav en sojaallergisk 5-årig pojke en anafylaktisk reaktion*.

525 mg sojaprotein i hamburgare bidrog till att en 9-årig sojaallergisk flicka dog.

32 mg jordnötsprotein i en 14 grams kexchoklad bit gav anafylaktisk reaktion hos 15 årig flicka.

Källa SLV

** Anafylaxi/anafylaktisk reaktion är en allvarlig systemisk överkänslighetsreaktion som kan bli livshotande.*

Cirka 7% av europeiska barn yngre än 18 år har allergi mot legymer (jordnötter, soja, lupin mm)

17 miljoner (3,5%) Europeer har födoämnesallergi

60% är kvinnor

3.5 milj är under 25 år

Antalet akutintag 7-faldig ökning de senaste 10 åren

Antalet barn (0-5 år) har dubblerats de senaste 10 åren

Källa: [EAACI 2011](#)

Vissa ingredienser, som är kända för att ge överkänslighetsreaktioner finns upptagna på en gemensam lista inom EU. Om ett livsmedel innehåller ingredienser från listan eller ingredienser eller tillsatser som utvunnits ur dessa måste dessa alltid anges. [Se bilaga 1 i SLV föreskrift LIVSFS 2004:27.](#)

EU har dock i dagsläget inga regler om oavsiktlig inblandning annat än att livsmedlet inte får göra dig sjuk och märkningen får inte vara vilseledande.

- Spannmål, som innehåller gluten (det vill säga vete, råg, korn, havre, spelt (dinkel), kamut, eller korsningar mellan dem)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojaböner
- Mjölk, laktos
- Nötter, det vill säga mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt/Queenslandsnöt
- Selleri
- Senap
- Sesamfrön

- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter
- Lupin
- Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk)

Källa: SLV

AllergiKompetens arbetar med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999.

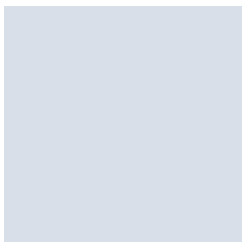
Vi erbjuder utbildningar, utredningar och rådgivning.

Tjänsterna riktar sig till företag, offentliga verksamheter, organisationer, föreningar, myndigheter och privatpersoner.

Kontakt: Anne-Li Karlsson, telefon 0706-35 68 23. E-post: anne-li@allergikompetens.se

Hemsida: www.allergikompetens.se

Kontaktpersoner



Anne-Li Karlsson

Presskontakt

Allergikonsult

anne-li@allergikompetens.se

0706-356823