



DGAKI-Pressemitteilung

21.05.2021

Berufsallergie: Ein Risiko der Lebensmittelindustrie?

In Europa sind etwa 4 Millionen Beschäftigte in der Nahrungsmittelindustrie tätig, der Großteil in der Landwirtschaft, gefolgt von der Lebensmittelherstellung und -weiterverarbeitung. Global betrachtet geht man davon aus, dass etwa zehn bis 25 Prozent aller beruflichen Atemwegserkrankungen inklusive allergischem Schnupfen durch Inhalation von Materialien verursacht werden, die bei der Lebensmittelherstellung bzw. -weiterverarbeitung entstehen.

Das Allergenspektrum ist sehr vielfältig. „So können z. B. Getreide, Gemüse, Früchte, Gewürze, Samen, Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch Allergien auslösen“, erklärt Prof. Monika Raulf, Sektion Umwelt- und Arbeitsmedizin bei der Deutschen Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie (DGAKI). Aber auch Stoffe, die zur Verarbeitung und Konservierung der Lebensmittel eingesetzt werden, können sensibilisierend wirken. Dazu gehören u. a. Farbstoffe, Verdickungsmittel, Sulfite und Enzyme. Hinzu kommen „Lebensmittelkontaminanten“, d. h. potenzielle Allergieauslöser, die weder natürlicherweise in den Lebensmitteln vorkommen noch zur Rezeptur gehören. „Typisch hierfür sind Milben, Insekten, Schimmelpilze und Parasiten“, so Prof. Raulf.

Zum Allergenkontakt kommt es in der Lebensmittelindustrie durch Staubpartikel oder Aerosole, die eingeatmet werden. „So kann eine Lebensmittelallergie über die Atemluft entstehen“, berichtet Prof. Raulf. Zu Symptomen beim Verzehr der Nahrungsmittel kommt es dabei aber nicht.

Auch eine Proteinkontaktdermatitis, eine chronische Entzündung der Haut, die durch Hautkontakt oder Aufnahme einer Proteinquelle durch die Haut entsteht, kann sich entwickeln. „Insbesondere bei Atopikern und bei bereits bestehendem allergischem Schnupfen ist das Risiko erhöht, eine berufsbedingte Lebensmittelallergie zu entwickeln“ warnt Prof. Raulf. Auch Personen mit bestehender Nahrungsmittelallergie scheinen ein erhöhtes Risiko zu haben.

Ist die Diagnose gestellt, gilt es Schlimmeres zu verhindern. „Dabei sollte man die Rangfolge der Maßnahmen nach dem im Arbeitsschutz etablierten STOP-Prinzip wählen“, so Prof. Raulf, „das bedeutet: Substitution vor technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmaßnahmen.“ Wenn trotz alledem keine Verbesserung der Symptomatik erreicht werden kann, bleibt nur noch, den Beruf aufzugeben. „Wird eine Berufskrankheit anerkannt, greifen die durch die gesetzliche Unfallversicherung üblichen Maßnahmen der finanziellen Unterstützung, sowie z. B. Umschulungsangebote“, erläutert Prof. Raulf.

Kontakte:

Prof. Monika Raulf, Kompetenz-Zentrum Allergologie/Immunologie, Institut für Prävention und Arbeitsmedizin, Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung, Institut der Ruhr-Universität Bochum (IPA), raulf@ipa-dguv.de

Prof. Dr. med. Kleine-Tebbe, Pressesprecher DGAKI, kleine-tebbe@allergie-experten.de

DGAKI-Geschäftsstelle, info@dgaki.de