



## **Uttalelse fra Faggruppe for ernæring, dietetiske produkter, ny mat og allergi i Vitenskapskomiteen for mattrygghet**

**23. april 2007**

### **Ingredienser som kan gi allergiske reaksjoner og overfølsomhetsreaksjoner, og som ikke inngår i merkeforskriftens vedlegg IV**

#### **OPPDRAK FRA MATTILSYNET**

Vitenskapskomiteen for Mattrygghet (VKM) viser til brev fra Mattilsynet av 21. mars 2007 med en forespørsel om en vurdering av hvilke ingredienser som kan gi allergiske reaksjoner eller overfølsomhetsreaksjoner ut over de ingrediensene som er listet i vedlegg IV i merkeforskriften. Videre ønsket Mattilsynet en redegjørelse for hvilke typer risiko (reaksjoner) som er knyttet til de ulike ingrediensene, og at VKM hvis mulig kan si noe om utsatte befolkningsgrupper (forekomst).

Oppdraget er diskutert i Faggruppe 7 på møte 28.03.07, og faggruppens svar er gitt nedenfor.

#### **VURDERING**

I prinsipp kan alle proteinholdige matvarer gi allergiske reaksjoner, men det er en liten gruppe matvarer som hovedsakelig (>90%) gir allergiske reaksjoner og reaksjoner som kan være alvorlige. Dette er matvarene som er listet i vedlegg IV i merkeforskriften.

I tillegg er det en del matvarer som ikke inngår i vedlegget, men som kan gi allergiske reaksjoner hos en betydelig andel allergikere og som også kan gi alvorlige reaksjoner. For disse må det ikke kunne gis dispensasjon fra merkeforskriften. De viktigste listes opp her:

Kiwi, erter, sesamfrø, andre frø, krydder (bukkhornkløver), selleri, lupin (vil bli inkludert i vedlegg IV til merkeforskriften), rå frukt og grønnsaker, spesielt frukter av Rosacea familien (kirsebær, fersken, aprikos, plomme og mandel) som inneholder Lipid transfer protein (LTP). LTP er et relevant matallergen. Sensibilisering forekommer særlig i Syd-Europa uten direkte sammenheng med pollenallergi og allergi mot LTP kan gi anafylaktiske reaksjoner. "Nordiske" frukter og grønnsaker som eple, pære, gulrot, potet kan gi meget ubehagelige reaksjoner i munnhule og svelg som ledd i en bjørkepollenallergi, anafylaksi kan nok forekomme, men er meget sjelden.

Overfølsomhetsreaksjoner er ikke så alvorlige som allergiske reaksjoner, men kan føre til ubehag i form av hudproblemer og mage-tarmproblemer. Matvarer som er kjent å kunne gi overfølsomhetsreaksjoner hos en betydelig andel av allergikere, kanskje spesielt barn med atopisk eksem er sitrusfrukter, tomat, jordbær og sjokolade.

Overfølsomhetsreaksjoner mot tilsetningsstoffer er sjeldne og doseavhengig, men forekommer i større doser. Det er bare i enkelte få tilfeller rapportert allergi mot tilsetningsstoffer:

Svoveldioksid og sulfitter (E220-224, E226-227) er kjent å kunne utløse astmaanfall i høyere doser (>100 mg/kg).

Glutaminsyre og Glutamat (E620-625) er kjent for hovedsakelig å gi reaksjon av farmakologisk art (Chinese Restaurant Syndrome). Reaksjonen utløses av høyere doser. Eksemforverring er kjent og det er beskrevet astmaanfall, men det er sjelden.

Lysozym fra egg kan gi allergiske reaksjoner hos eggallergikere, noen mener relativt hyppig hos alvorlige eggallergikere.

Lecithin kan teoretisk gi allergiske reaksjoner hos ekstreme soyaallergikere, men i praksis er det ikke rapportert om slike reaksjoner.

Johannesbrødkjernemel og guarkjernemel (E410 og E412) produseres fra belgvekster og kan teoretisk sett gi allergisk reaksjon hos soyaallergikere uten at dette er rapportert annet enn i meget sjeldne tilfeller.

BHA og BHT (E320 og 321) er rapportert å kunne gi elveblest, men der er bare noen enkelte rapporter i litteraturen.

Benzosyre og salter av denne (E210-219) er kjent å kunne gi overfølsomhetsreaksjoner fra huden i høyere doser (> 50 mg) Det er en rapport i litteraturen på anafylaksi.

Azofargestoffene har vært rapportert å kunne gi overfølsomhetsreaksjoner fra huden mens det naturlige fargestoffet Annatto i noen enkelte tilfeller er rapportert å kunne gi reaksjon. Karmin er også vist å kunne utløse allergiske reaksjoner, men det er meget sjelden.

Reaksjoner på fargestoffer generelt er sjeldne.

#### Referanser:

1. Allergi-information. Livsmedelverket 2001
2. Brockow K, Hautman C, Fotisch K, Rakoski J, Borelli S, Vieths S, Ring J. Orange induced skin lesions in patients with atopic eczema: evidence for a non-IgE mediated mechanism. *Acta Derm venereal* 2003; 83:44-8
3. Egger M, Mutschlechner S, Wopfner N, Gadermaier G, Briza P, Ferreira F. Pollen-food syndromes associated with weed pollinosis: an update from the molecular point of view. *Review. Allergy* 2006; 61:461-76
4. Scholl I, Jensen-Jarolim E. Allergenic potency of spices: hot, medium hot, or very hot. *Int Arch Allergy Immunol* 2004;135:247-61
5. Wilson BG, Bahna SL. Adverse reactions to food additives. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2005; 95:499-507.