



Allgemeines

Im Rahmen des europäischen Projektes EFID (*European Food Intolerance Databanks*) wurde in Österreich eine Lebensmitteldatenbank für überempfindliche Personen erstellt. Die darin enthaltenen Informationen beziehen sich auf bestimmte Lebensmittelzutaten bzw. -zusatzstoffe, die bei manchen Personen allergische oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Diese sollen den betroffenen Personen dabei helfen, Lebensmittel zu finden, die sie bedenkenlos konsumieren können. Die Lebensmitteldaten werden direkt von den Nahrungsmittelproduzenten erhoben und werden einmal jährlich aktualisiert und erweitert.

Wir versuchen jedes Jahr neue Lebensmittelproduzenten für unser Projekt zu gewinnen und wenden uns daher an Sie.

Publikation der Informationen

Der Inhalt der Datenbank wird **in verschiedenen Broschüren publiziert**, geordnet nach den Zutaten bzw. Zusatzstoffen:

Azofarbstoffe, Benzoate, Ei, Gluten, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Schwefeldioxid, Soja und Weizen.

Es handelt sich dabei um **Positivlisten** von Produkten, welche die **jeweilige Zutat bzw. den jeweiligen Zusatzstoff** laut Herstellerangaben **nicht enthalten**. Diese Broschüren werden hauptsächlich an Vertreter der Gesundheitsberufe (Ärzte, Diätassistentinnen, Ernährungswissenschaftler, Apotheker etc.) abgegeben und sind für die Beratung überempfindlicher Personen bestimmt.

Neben der gedruckten Ausgabe ist es auch möglich, die Lebensmitteldaten auf **CD-ROM** zu beziehen. Damit können auch Kombinationen von potentiell allergenen bzw. unverträglichen Stoffen abgefragt werden (z.B. Kuhmilcheiweiß mit Gluten).

Produktumfang und teilnehmende Firmen

In der letzten Auflage waren **mehr als 2500 in Österreich erhältliche Produkte** in der Datenbank gespeichert. Folgende Firmen sind bzw. waren an dieser Veröffentlichung der Produktinformationen beteiligt:

Alnatura, Appelt, Auer-Blaschke, Bäckerei Grimm, Basis GmbH, Bioquelle, Danone, Dr. Schär, Dyk Mühle, EZA3Welt, Felix Austria, Frosta, Hipp, Hofbäckerei Edegger-Tax, Inzersdorfer, JA!Natürlich, Knorr, Kuner (Unilever), Milupa, Maresi, Nestlé, Ölmühle Fandler, Radatz, Schirnhofner, Senna Nahrungsmittel und Master Foods Austria.

Seit 1997 ist die Lebensmittelintoleranz-Datenbank auch über Internet erreichbar. Auf der Adresse **<http://www.lebensmittelintoleranz.org>** werden aktuelle Informationen über die Datenbank und das Thema Lebensmittelintoleranz bereitgestellt. Eine Online-Abfragemöglichkeit der Lebensmitteldaten ist in Entwicklung. Auf dieser Homepage wird bei einer Teilnahme an unserer Datenbank auch das Logo Ihrer Firma (ggf. mit Verweis auf die Homepage Ihrer Firma) stehen.



Datenaufnahme

Für eine Erfassung der Lebensmittelinformation bieten wir verschiedene Möglichkeiten an:

- **Registrierungsformular** für neue Produkte (Kontrollausdruck bei schon eingegebenen Daten)
- **Elektronische Übermittlung der Produktinformationen** (Möglichkeit der persönlichen Eingabe der Daten, die wir dann automatisiert in die Datenbank übernehmen)
- **Firmeneigene Produktlisten**, die von uns auf die Datenbank übertragen werden.

Nach einer Ersterfassung bekommen Sie von uns einen Kontrollausdruck oder einen Datenträger (je nach Erfassungsart), den Sie nach eingehender Prüfung wieder an uns zurückschicken.

Finanzieller Beitrag

Die Teilnahme an der Datenbank ist grundsätzlich kostenfrei. Wer uns finanziell unterstützen will, kann das jedoch durch einen geringfügigen Beitrag von jährlich 250 € tun. Mit diesem Beitrag helfen Sie uns, unser Angebot kontinuierlich zu verbessern. Im Gegenzug dazu erhalten Sie als Dokumentation unserer erfolgreichen Zusammenarbeit ein **Exemplar der Broschüren und der CD-ROM**, die sie bei Kundenanfragen über ihre Produkte als Informationsbasis verwenden können, sowie einen **Online-Zugang zu unserer Datenbank**, sobald dieser freigeschaltet ist. Weiters haben Sie auch die Möglichkeit Ihr Firmenlogo auf unserer Homepage anzeigen zu lassen.

Zusätzliche Informationen in der Datenbank

Weitere Informationen wie Energiegehalt, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate und Fruktosegehalt werden ebenfalls in unsere Lebensmitteldatenbank aufgenommen, soweit der Hersteller über diese Daten verfügt. Da es sich dabei meistens um Informationen handelt, die Sie bereits besitzen, ist eine Eintragung in unsere Datenbank nur mit einem geringen zusätzlichen Aufwand für Sie verbunden. Die Angabe kann auch unterbleiben, wie auch bei manchen Zutaten bzw. Zusatzstoffen.

Mit diesen Zusatzinformationen wird der Inhalt der Datenbank nun nicht nur mehr für Personen interessant, die an Allergien bzw. Unverträglichkeiten leiden, sondern zum Beispiel auch für Diabetiker und andere Personen, die eine bestimmte Diät einhalten müssen.

Abfrage und Produktaktualisierung über Internet

Für zukünftige Ausgaben wird geplant zusätzlich zu den üblichen Eingabe- bzw. Publikationsarten sowohl die Aktualisierung der Lebensmittelinformationen durch die beteiligten Firmen als auch die Abfrage dieser durch Vertreter der Heilberufe über ein Webinterface zu ermöglichen.