



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz

Kantonales Labor

Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Gewürzzubereitungen, Instantsuppen und Bouillons / Allergene, Lactose und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 23

Beanstandungsgrund:

beanstandet: 5

Nicht deklarierte Milchbestandteile (2), Auslobung „frei von Sellerie“ trotz deutlich nachweisbarer Mengen (1) und Kennzeichnung (4)

Hinweise betreffend Allergene: 3

Ausgangslage

Gewürzzubereitungen und ähnlich zusammengesetzte Lebensmittel können allergene Zutaten wie Sellerie, Senf, Soja, Sesam oder Milchbestandteile enthalten. Teilweise werden Produkte mit unterschiedlichen Rezepturen auf den gleichen Anlagen gemischt oder abgefüllt. Dadurch ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Diverse Allergene sind deshalb mit Hinweisen wie „kann Spuren von xy enthalten“ zu deklarieren, wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war, zu untersuchen, ob die Allergene Sesam, Sellerie, Senf, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss und Milch oder der Zucker Lactose in Gewürzzubereitungen, Suppen oder Bouillons nachgewiesen werden können, ohne dass das Produkt entsprechend gekennzeichnet ist. Im Weiteren wurden die Etiketten bezüglich Deklarationsanforderungen überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Allergenen gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die Allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, z.B. durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird (LKV Art. 36). Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In acht Geschäften im Kanton Basel-Stadt wurden insgesamt 23 Proben Bouillons (7), Suppen (6) oder Gewürzzubereitungen (10) erhoben. Zwei Produkte stammten aus biologischem Anbau. Die Produktionsländer waren Schweiz (13), Deutschland (4), Thailand (2), Dänemark (1), Indien (1), Südafrika (1) oder Vietnam (1).

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach Sesam, Sellerie, Senf, Erdnuss, Pistazie und Cashewnuss-DNA gesucht. Milchprotein wurde mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen. Lactose wurde enzymatisch sowie mittels Ionenchromatographie bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene und Lactose

Eine Streuwürze mit der Auslobung „frei von Sellerie“, hergestellt in der Schweiz, enthielt deutliche Mengen an Sellerie (Grössenordnung: 0.1% Sellerie-DNA / Gesamt-DNA). Obwohl die Menge an Sellerie möglicherweise unterhalb der Deklarationslimite lag, wurde die speziell Allergiker ansprechende Auslobung („ohne Sellerie“ oder „frei von Sellerie“) als täuschend beurteilt und die Probe beanstandet.

Eine Würzmischung aus Vietnam enthielt rund 150 mg/kg (entsprechend 3.2 g Milch / kg) Lactose und geringe Mengen (rund 300 mg/kg) Milchprotein. Ein Suppenpulver aus Thailand enthielt rund 7 g/kg (entsprechend rund 140 g Milch/kg) Lactose. Da Milchbestandteile zu den Allergenen gehören, sind Milch, Lactose oder Milchprotein zu deklarieren, auch wenn es sich nur um Kreuzkontaminationen handelt.

In einer Gewürzmischung aus Indien konnten geringe Spuren von Senf und Erdnuss, in einer Gewürzmischung aus China geringe Spuren von Senf und in einer Schweizer Instantsuppe geringe Spuren von Sellerie nachgewiesen werden. Da die Mengen deutlich unterhalb der Deklarationslimite für Kreuzkontaminationen von 0.1% lagen, mussten diese Proben nicht beanstandet werden. Mittels Schreiben wurde dennoch auf die Befunde aufmerksam gemacht.

Deklaration

Die allgemeine Kennzeichnung von vier Produkten war mangelhaft:

- Fehlender Datierungstext und fehlende Angabe der Gattung bei einem Zusatzstoff
- Fehlende Angaben in einer Amtssprache
- Unterschiedliche Zutatenlisten in englisch und deutsch, fehlende Sachbezeichnung in einer Amtssprache und falscher Datierungstext
- Fehlende Mengenangabe

Die Etiketten wurden beanstandet bzw. an die zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrollen überwiesen.

Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote lag bei über 20%. Da in drei Fällen die Sicherheit von Allergikern oder Personen mit Lactoseintolleranz nicht gewährleistet war, sind weitere Kontrollen von Gewürzzubereitungen oder ähnlichen Produkten angezeigt.