

Aufschnitt, Brühwürste und andere Fleischerzeugnisse / Allergene, Tierarten, Fettgehalt und Deklaration

Gemeinsame Kampagne der Kantone Basel-Stadt (Schwerpunktlabor Allergene) und Aargau (Schwerpunktlabor Tierarten)

Anzahl untersuchte Proben: 36
Beanstandungsgründe:

Beanstandet: 4 (Mitteilung mit Hinweis: 12)
Tierartenkennzeichnungen (2),
Mangelhafte Information durch das Verkaufspersonal (2)

Ausgangslage

Nachdem sich im letzten Jahr ein Kind trotz Sofortmassnahmen mit einem Notfallset für Allergiker auf der Notfallstation des Unispitals Basel behandeln lassen musste, da es nach dem Konsum eines Würstchens heftige allergische Reaktionen wie Atemnot und Schwellungen im Gesicht zeigte, sah sich das kantonale Labor veranlasst, im Rahmen einer Kampagne eine grössere Anzahl von Fleischerzeugnissen bezüglich Allergenen zu untersuchen.

Aufschnitt kann die Zutaten Ei, Milch, Pistazie, Sellerie, Sesam, Senf und/oder Lupinen enthalten. Werden solche Produkte auf den

gleichen Anlagen (z.B. Cutter, Schneidemaschine) produziert wie solche ohne diese Allergene, so ist es bei einer unsorgfältigen Reinigung möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen.

Allergiker müssen sich auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.



Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Wurstwaren war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Ei, Milch, Pistazie, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen)
- Tierarten
- Fettgehalt
- Kennzeichnung / Angaben des Verkaufspersonals

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, 1g 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.

Die rechtliche Grundlage für den Vollzug im Bereich Tierarten bildet Art. 8 Abs. 5 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Dieser besagt, dass bei der

Bezeichnung der Tierart in der Sachbezeichnung (z.B. Kalbspastete) mehr als 50 Massenprozent des Fleischanteils der bezeichneten Tierart verwendet werden muss.

Weiter müssen die Angaben auf der Verpackung gemäss Täuschungsverbot (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10) korrekt sein.

Probenbeschreibung

In 3 Grossverteilern und einer Metzgerei in Basel (17 Proben) und 5 Grossverteilern und 7 Metzgereien im Kanton Aargau (19 Proben) wurden insgesamt 36 Proben Aufschnitt und andere Lebensmittel tierischer Herkunft erhoben. Es handelte sich um Lyoner, Fleischkäse, Wienerli, Servalas, Bratwürste, Weisswürste, Pasteten, Fonds und diverse Aufschnittsorten. Im Offenverkauf wurden 12 Proben erhoben. Die vorverpackten Produkte (24) wurden mehrheitlich (18) in der Schweiz hergestellt, einige wurden in Deutschland (3), Lichtenstein (2) oder Belgien (1) produziert.

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde im Kantonalen Laboratorium Basel-Stadt nach den **Allergenen** Pistazie, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen gesucht. Die Allergene Ei und Milch wurden mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen. Zur Bestimmung des **Fettgehalts** wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen.

Die **Tierarten**-Analytik wurde am Kantonalen Amt für Verbraucherschutz Aargau durchgeführt. Zur quantitativen Bestimmung der ausgewählten 4 Haupttierarten Kalb/Rind, Schwein, Huhn und Truthahn wurde eine multiplexe Real-Time-PCR-Methode (Tetraplex) eingesetzt. Die Kalibration erfolgte mittels entsprechenden, standardisierten Ringversuchs-Würsten bekannter Zusammensetzung. Zum zusätzlichen Nachweis von Fleischanteilen anderer Tierarten (z.B. Schaf, Pferd, Kaninchen, etc.) gelangte eine konventionelle PCR auf dem mitochondrialen Cytochrom b-Gen mit anschliessender Restriktionsenzymspaltung (PCR-RFLP) zur Anwendung.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

In 12 Proben konnten insgesamt 18 Allergene nachgewiesen werden, die weder in der Zutatenliste noch als Allergikerhinweis „kann Spuren von xy enthalten“ deklariert waren. Da nicht bekannt war, ob es sich um eine nicht deklarierte Zutat oder eine Verunreinigung handelt, wurde keine Beanstandung ausgesprochen. Allergene Zutaten müssen immer, allergene Verunreinigungen erst ab einer Menge von 0.1% gekennzeichnet werden. Da kein zertifiziertes Referenzmaterial zur Verfügung steht, ist die Quantifizierung im Bereich des Deklarationsschwellenwertes mit einer relativ grossen Messunsicherheit behaftet.

Folgende Tabelle zeigt die nachgewiesenen nicht deklarierten Allergene und die Anzahl der betroffenen Proben:

Allergen	Anzahl Proben
Senf	6
Sellerie	5
Pistazie	3
Milch	2
Ei	2
Total	18

Da es für Allergiker von grosser Bedeutung sein kann und auch die verantwortlichen Betriebe im Rahmen Ihrer Selbstkontrolle ihrer Sorgfaltspflicht nachgehen müssen, wurden die Betriebe jeweils über ein nachgewiesenes und nicht deklariertes Allergen informiert. Erfahrungsgemäss sind die Firmen an den Resultaten sehr interessiert und gehen der Problematik im Rahmen der Selbstkontrolle nach.

Tierarten

Ein Fleischkäse enthielt ca. 3% nicht deklariertes Pouletfleisch und wurde beanstandet. Eine Probe Kalbshackfleisch wurde beanstandet, da die Sachbezeichnung "Kalbfleisch-Kebab" im Widerspruch mit der Zutatenliste stand. Zwei Proben Kalbfleischpastete und Kalbsleberwurst aus dem Offenverkauf mussten beanstandet werden, da die Zusammensetzung betreffend Tierarten nicht angegeben werden konnte resp. die Angaben zur Zusammensetzung/Herkunft der Probe wissentlich falsch war.

Fette

Die Fettmengen der mit einer Nährwertkennzeichnung versehenen Proben wurden untersucht. Die Mengen entsprachen der Deklaration. Die Fettgehalte lagen im Bereich von 0.3 bis 28%.

Schlussfolgerungen

Da in 34% der Proben nicht deklarierte Allergene nachgewiesen wurden und die Beanstandungsquote auch im Bereich Tierarten bei 11% lag, werden Fleischerzeugnisse wieder untersucht werden müssen.