

Leckereien der Herbstmesse / Allergene Haselnuss, Erdnuss und Lupine

Anzahl untersuchte Proben: 20

beanstandet: 1

Beanstandungsgrund:

Auskunfts-fähigkeit / Zusammensetzung (1)

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss 5. Schweizerischem Ernährungsbericht bei Kleinkindern bei 5 bis 7.5% und bei Erwachsenen bei ca. 2%. In den letzten Jahren haben die Allergien auf Erdnuss, Haselnuss und Lupine deutlich zugenommen.



Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können.

Aber auch bei offen angebotenen Lebensmitteln, sei es im Restaurant, der Bäckerei oder an Marktständen, hat der Konsument das Recht, sich über die Zusammensetzung zu informieren. Unsere diesbezüglichen Untersuchungskampagnen haben ergeben, dass das Verkaufspersonal leider nicht immer zuverlässig Auskunft geben kann.

Eine Arbeitsgruppe des Verbandes der Schweizer Kantonschemiker hat in enger Zusammenarbeit mit Vertretern von Gastro- und Gewerbeverbänden, Allergiespezialisten, Konsumentenschutz- und Allergieorganisationen sowie mit dem BAG den praxisorientierten Ratgeber „Allergene im Offenverkauf“ entwickelt und herausgegeben. Diese Broschüre soll die Produzenten, Verarbeiter und Verkäufer von Lebensmitteln für die Problematik sensibilisieren und Hilfestellungen leisten. (http://www.ahaswiss.ch/File/pdf/allergenbroschuere_dt.pdf)

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob das Verkaufspersonal bei Marktständen zuverlässig über die Zusammensetzung und potentielle Verunreinigung eines Produktes mit Allergenen (z.B. Haselnuss, Erdnuss und Lupine) Auskunft geben kann.

Gesetzliche Grundlagen

Für Allergene 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 Erdnuss oder Haselnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Erdnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Die Lupine ist in der EU bereits auf der Liste der immer zu deklarierenden Allergene. In der Schweiz wird diese Pflanze ab März 2008 im Anhang 1 der LKV aufgeführt sein.

Gemäss LKV Art. 36 Abs. 1 muss bei offen angebotenen Lebensmitteln die Information über die Zusammensetzung, etc. z.B. durch mündliche Auskunft gewährleistet sein.

Probenbeschreibung

An sechs Marktständen wurden 20 verschiedene Produkte erhoben. Es handelte sich um Magenbrot, Lebkuchen, gebrannte Mandeln, Erdnüsse und Haselnüsse, Biber, Nougat, Marzipan und „Beggeschmütz“.

Prüfverfahren

Haselnuss- und Erdnuss-Spuren liessen sich mit immunologischen Methoden (ELISA-Verfahren) quantifizieren. Lupinenbestandteile liessen sich mit einem eigenen PCR-System und einem ELISA-Verfahren nachweisen

Ergebnisse und Massnahmen

- Drei Proben waren absolut frei von **Haselnuss**. 14 Produkte enthielten geringe Spuren unterhalb von 5 ppm. Die „Beggeschmütz“ enthielten rund 1 g/kg Haselnuss, was der Deklarationsgrenze entspricht. Dieses Mass der Verunreinigung konnte somit noch akzeptiert werden. Der analytische Befund wurde dennoch dem Verkäufer schriftlich mitgeteilt. Eine Marzipan-Probe enthielt rund 5 g Haselnuss / kg Probe. Rezepturen lagen nicht vor. Die fehlende Auskunftsfähigkeit wurde beanstandet. Die gebrannten Haselnüsse wurden logischerweise nicht bezüglich Haselnuss untersucht.
- In 16 Produkten konnten keine **Erdnuss**-Spuren nachgewiesen werden. Drei Proben enthielten Spuren von Erdnuss, allerdings unterhalb von 5 ppm. Eine Probe (gebrannte Erdnüsse) wurde nicht auf Erdnussbestandteile untersucht.
- Ein Mandelbiber enthielt rund 10 mg/kg **Lupinenmehl**. Eine Verunreinigung in dieser Grössenordnung kann akzeptiert werden. Zudem ist die Lupine noch nicht auf der Liste der immer zu deklarierenden Allergene. Der Verkäufer wurde über den Befund informiert. In den anderen Produkten konnten keine Lupinenbestandteile nachgewiesen werden.
- Die VerkäuferInnen von zwei weiteren Marktständen konnten mangels Rezeptur nicht über die allergenen Zutaten aller verkauften Produkte Auskunft geben. Da die Allergene nicht nachgewiesen werden konnten, wurde auf eine Beanstandung verzichtet, stattdessen aber schriftlich auf die **Auskunftspflicht** hingewiesen.

Schlussfolgerungen

An Marktständen ist die Auskunftsfähigkeit, was die Zutaten oder möglichen Verunreinigungen der verkauften Produkte betrifft, noch nicht immer gegeben. Weitere Kontrollen werden sicher helfen, das Verkaufspersonal zu sensibilisieren, ihre angebotenen Produkte genau zu kennen oder entsprechende Unterlagen bereit zu haben, um allenfalls die Rezeptur und Informationen über mögliche Kontaminationen nachschlagen zu können.