

Gebäck der Herbstmesse / Allergene und Kichererbsen

Anzahl untersuchte Proben: 20
Beanstandungsgrund:

beanstandet: 3 (Mitteilungen mit Allergen-Hinweis: 6)
Nicht deklarierte Allergene (3)

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss 5. Schweizerischem Ernährungsbericht bei Kleinkindern bei 5 bis 7.5% und bei Erwachsenen bei ca. 2%. 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.



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 Auskunft geben kann.

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 Haselnuss, 1 g pro Kilogramm genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnüssen 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 Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV. 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 zehn Marktständen wurden 20 verschiedene Produkte erhoben. Es handelte sich um verschiedene Lebkuchenarten, Nougat, Marzipan und andere Leckereien der Herbstmesse. Sieben Produkte wurden im Offenverkauf angeboten, 13 Produkte waren vorverpackt und etikettiert.

Prüfverfahren

Nach den Allergenen Sesam, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewnuss, Pistazie, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss und Lupine sowie der Zutat Kichererbsen wurde mittels real-time PCR-Verfahren gesucht. Bestätigungsmessungen (Haselnuss, Mandeln, Lupinen)

erfolgten mittels ELISA. Die Allergene Ei und Milch wurden mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen und quantifiziert.

Ergebnisse und Massnahmen

Bei der Untersuchung der Produkte kam es zu folgenden Resultaten:

- Ein Zimt-Gebäck der Herbstmesse im Offenverkauf enthielt Milchproteine, die mehr als 0.2% Milch entsprechen, und rund 1% Mandeln ohne entsprechenden mündlichen Hinweis bei der Erhebung nach entsprechender Befragung. Da die Deklarationsgrenze deutlich überschritten wurde, musste das Gebäck beanstandet werden.
- Eine Probe Nougat enthielt ohne Hinweis auf der Etiketete des Produktes deutlich mehr als 0.2% Milch oder entsprechend Milchproteine. In der Probe konnten auch Mandel-Proteine (entsprechend rund 0.1% Mandel) sowie Macadamianuss-DNA (nicht quantifizierbar) nachgewiesen werden. Die Probe wurde wegen des Milchbefundes beanstandet. Auf die anderen enthaltenen Allergene wurde hingewiesen.
- Auch ein vorverpackter Lebkuchen enthielt deutlich mehr als 0.2% Milch und musste beanstandet werden, da ein entsprechender Hinweis auf der Verpackung fehlte.
- In einem Lebkuchen („Biberli“) konnten ohne entsprechenden Hinweis „kann Spuren von Lupinen enthalten“ geringe Mengen Lupinen nachgewiesen werden. Die Mengen lagen unterhalb der Deklarationsgrenze für Allergene als Verunreinigung. Aus diesem Grund wurde das Produkt nicht beanstandet, sondern der Betrieb mittels Mitteilung auf das Resultat aufmerksam gemacht.
- In einem Nougat konnten ohne Hinweis entsprechend geringe nicht deklarationspflichtige Mengen Haselnuss nachgewiesen werden. In drei weiteren Proben konnten ohne Hinweis geringe Mengen Milch nachgewiesen werden. Die Betriebe wurden mittels Mitteilung über das Resultat informiert.
- Ein Lebkuchen war gut sichtbar dekoriert mit Mandeln. In der Zutatenliste fehlte die entsprechende Zutat jedoch. Auf eine Beanstandung wurde verzichtet, der Betrieb jedoch aufgefordert, die Zutatenliste entsprechend anzupassen.
- Ein Betrieb meldete sich zwei Tage nach der Erhebung per E-Mail und machte uns darauf aufmerksam, dass die Probe, abweichend zur Angabe bei der Erhebung, zusätzlich die Allergene Mandel und Ei enthält. Diese Information käme für den Allergiker zu spät. Wir machten der Verkäufer darauf aufmerksam, dass die Zusammensetzung auch im Offenverkauf zuverlässig bei Abgabe an den Verkäufer vorliegen muss.
- Die Allergene Sesam, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss und Pecannuss und Ei konnten nicht oder nur in den Proben mit entsprechendem Hinweis nachgewiesen werden.
- Kichererbsenmehl, das gelegentlich in Nusspasten eingesetzt wird, konnte in keiner Probe nachgewiesen werden.

Schlussfolgerungen

An Marktständen ist die Auskunftsfähigkeit, was die Zutaten oder möglichen Verunreinigungen der verkauften Produkte betrifft, noch nicht immer zuverlässig 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.