



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

1.1.1 Lebensmittel des Basler Weihnachtsmarktes / Allergene

Anzahl untersuchte Proben: 9
Anzahl beanstandete Proben: 0
Hinweise betreffend Allergenen: 3 (33%)

Ausgangslage

Die Prävalenz von Nahrungsmittelallergien liegt gemäss sechstem Schweizerischem Ernährungsbericht bei Kleinkindern bei 2 bis 6% und bei Erwachsenen bei 2 bis 4%. 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 im Offenverkauf zuverlässig über die Zusammensetzung und potentielle Verunreinigung eines Produktes mit Allergenen Auskunft geben kann.

Es wurden folgende Allergene untersucht:

Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Lupine, Milch und Ei.

Gesetzliche Grundlagen

Für Allergene gelten 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 oder Liter (0.1%) genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Im Offenverkauf muss gemäss Art. 36 LKV die entsprechenden Informationen auf Anfrage mündlich gewährleistet werden.

Probenbeschreibung

An sieben verschiedenen Marktständen wurden neun Proben erhoben. Bei den Proben handelte es sich um Mailänderli, Brunсли, Biberli, Kokosmakrönl, Schenkeli, Chräbeli, Zitronenbrötli und Magenbrot (2).

Prüfverfahren

Nach den Allergenen Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss und Lupinen wurde mittels real-time PCR-Verfahren gescreent. Bestätigungsreaktionen bei den Allergenen Lupinen und Haselnuss, sowie Bestimmungen der Allergene Milch und Ei erfolgten mittels ELISA.

Ergebnisse und Massnahmen

Keine der neun Proben musste beanstandet werden. Dennoch wurden aus folgenden Gründen drei Marktstandbetreiber angeschrieben und über das Resultat informiert:

In einem Brunсли konnten ohne entsprechenden Hinweis geringe Mengen (< 1000 mg/kg) Haselnuss nachgewiesen werden. Dies könnten Verunreinigungen von Rohmaterialien oder beim Herstellungsprozess sein und wären mit dem Wortlaut „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ ab einer Menge von 1000 mg/kg deklarationspflichtig. Wäre Haselnuss hingegen eine Zutat, so müsste unabhängig von der Menge auf dieses Allergen hingewiesen werden.

In Biber-Konfekt konnten ohne entsprechenden Hinweis geringe Mengen (< 1000 mg/kg) Lupinen, sowie Milchprotein (entsprechend ca. 1000 mg Milch/kg) und Eiweiß (entsprechend ca. 1000 mg Ei/kg) nachgewiesen werden. Handelt es sich um Verunreinigungen von Rohmaterialien oder beim Herstellungsprozess, so ist die Deklaration (auch mündlich) „kann Spuren von Ei, Milch resp. Lupinen enthalten“ unterhalb 1000 mg/kg freiwillig. Wären Ei, Milch und/oder Lupinen Zutaten, so müsste auf jeden Fall darauf hingewiesen werden.

In einem Zitronenbrötli konnten ohne entsprechenden Hinweis geringe Mengen (< 1000 mg/kg) Haselnuss und grössere Mengen Eiweiß (entsprechend > 1000 mg Ei/kg) nachgewiesen werden. Bei Haselnuss gehen wir davon aus, dass es sich um Verunreinigungen von Rohmaterialien oder beim Herstellungsprozess handelt. Die Deklaration (auch mündlich) „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ unterhalb 1000 mg/kg ist in diesem Fall freiwillig. Beim nachgewiesenen Ei gehen wir hingegen davon aus, dass es sich um eine Zutat handelt. Auf Zutaten muss unabhängig von der Menge hingewiesen werden. Da der Verkäufer uns versicherte, dass vor Verkauf noch eine Etikette angebracht wird, wurde auf eine Beanstandung verzichtet.

Die Allergene Sesam, Walnuss, Erdnuss, Pistazie und Cashewnuss konnten in keinem Produkt nachgewiesen werden. Mandeln konnten nur in Produkten mit entsprechendem Hinweis gemessen werden.

Schlussfolgerungen

Im Offenverkauf von Weihnachtsgebäck konnte im Allgemeinen gut über Zutaten und mögliche Kreuzkontaminationen Auskunft gegeben werden. Da in drei Produkten Allergene ohne entsprechende mündliche Deklaration nachgewiesen werden konnten, werden offen angebotene Lebensmittel an Märkten im Sinne des Gesundheitsschutzes weiter bezüglich Allergenen untersucht.