



Gesundheitsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Bereich Gesundheitsschutz

Kantonales Labor

Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Lebensmittel aus verschiedenen Kulturen / Allergene, Konservierungsmittel, Farbstoffe und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 28

Beanstandungsgrund:

beanstandet: 15

Nicht deklariertes Allergen (1)

Konservierungsmittel (2)

Kennzeichnung (14)

Ausgangslage

Jede Kultur hat ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten. Einige Speisen aus dem asiatischen Raum sind in der Schweiz nicht sehr bekannt. Solche Spezialitäten wurden im Rahmen dieser Kampagne untersucht.

Einige der Zutaten gehören zu den Allergenen. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer solchen Zutat bei der Herstellung könnte für Allergiker problematisch oder sogar gesundheitsgefährdend sein.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde der Frage nachgegangen, ob Allergene nachgewiesen werden können, die nicht deklariert sind, und ob generell die Kennzeichnung den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Zusatzstoffe, wie beispielsweise Farbstoffe oder Konservierungsmittel, müssen gekennzeichnet werden und sind nur dann erlaubt, wenn diese in der gesetzlichen Positivliste aufgeführt sind. Bei einigen Proben wurde daher geprüft, ob nicht deklarierte Farb- oder Konservierungsmittel enthalten sind und die erlaubten Höchstmengen eingehalten werden.

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 Sesam, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Sesam enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Gemäss Zusatzstoffverordnung (ZuV) dürfen nur Farbstoffe und Konservierungsmittel verwendet werden, die der Gesetzgeber ausdrücklich erlaubt (Anwendungsliste, ZuV Anhang 7). Teilweise sind Höchstmengen festgelegt.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, Art. 10 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In fünf verschiedenen Geschäften wurden 28 Proben erhoben. Das Sortiment ging von Getränken über Backwaren, Süssspeisen, Saucen zu speziellen Gewürzmischungen. Die Lebensmittel stammten aus Israel, Sri Lanka, Pakistan, China, Vietnam, Taiwan, Singapur, Thailand und ausgewählten europäischen Ländern.

Prüfverfahren

Sämtliche untersuchten Allergene wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Die quantitative Bestimmung der Konservierungsmittel Sorbin- und Benzooesäure bzw. deren Salze sowie der Farbstoffe erfolgte mittels Reversed-Phase-UHPLC und Dioden-Array-Detektion.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Sofern genügend DNA (genetisches Material) isoliert werden konnte, wurden die Proben bezüglich Soja, Sesam, Sellerie, Senf, Lupinen, Erdnuss, Pistazie, Cashewnuss, Mandel, Haselnuss und Walnuss analysiert. In einer Gewürzmischung, ohne Text in einer Amtssprache, konnten grössere Mengen Sesam und geringe Spuren (< 0.1%) Pistazie nachgewiesen werden. Abgesehen davon, waren die Allergene nur in den Proben in grösseren Mengen nachweisbar, welche diese als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt hatten.

Farbstoffe und Konservierungsmittel

Neun farbige Produkte wurden bezüglich Farbstoffen und Konservierungsmitteln analysiert. Während bei den Farbstoffen alle Proben den gesetzlichen Vorgaben entsprachen, enthielt ein Getränk aus Singapur neben Benzooesäure auch Sorbinsäure ohne entsprechende Kennzeichnung, und ein Cake aus Israel zu viel (1820 mg/kg statt 1500 mg/kg) Sorbinsäure. Beide Proben wurden beanstandet.

Deklaration

Bezüglich der Kennzeichnung mussten 14 Proben teils wegen verschiedener Mängel beanstandet werden. Folgende Fehler wurden entdeckt:

- Keinerlei Angaben in einer Amtssprache (3)
- Zu kleine nicht leicht lesbare Schrift (3)
- Zusatzstoffe ohne Gattungsbezeichnung (3)
- Auslobungen ohne Angabe der Menge bei Mineralstoffen oder Vitaminen (2)
- Fehlende oder unklare Sachbezeichnung (2)
- Fehlende Datierung (2)
- Deutschsprachige Zutatenliste nicht vollständig (2)
- Fehlende Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers (1)
- Nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprechende Nährwertkennzeichnung (1)

Schlussfolgerungen

Aufgrund der hohen Beanstandungsquote drängt sich eine erneute Kontrolle von solchen Produkten auf. Die Resultate sind jedoch keinesfalls so zu verstehen, dass viele ausländische Produkte auf dem Markt zu beanstanden wären. Die Probenahme erfolgte wie vor einem Jahr risikobasiert.