



Dr. Philippe Heim

Pâtisserieprodukte im Offenverkauf

Allergene und GVO

Anzahl untersuchte Proben: 25

Anzahl beanstandete Proben: 0



Ausgangslage

Pâtisserieprodukte sind süsse Speisen, welche für das Auge für gewöhnlich sehr ansprechend sind und in Confisereien oder anderen Lebensmittelläden meist offen angeboten werden. Weil einige Zutaten für Lebensmittelallergiker eine Gefahr darstellen können, muss im Offenverkauf über die allergenen Zutaten Auskunft geben werden können. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die lebensbedrohlich sein können (anaphylaktischer Schock), müssen sich Allergiker auf die Auskunft des Verkaufspersonals verlassen können.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. Die Herstellung von Lebensmittel aus GVO ist zudem bewilligungspflichtig. Da es bei der Herstellung oder dem Transport von beispielsweise Soja zu Kontaminationen mit GVO-Soja kommen kann, wurde ein Deklarationsschwellenwert für unbeabsichtigte Verunreinigungen mit GVO definiert.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Ei, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von GVO pflanzlicher Herkunft

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten im Offenverkauf, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (z.B. Allergene), gibt es gemäss Art. 5, 10 und 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Regelungen. Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), sind die Herstellung und der Vertrieb von GVO haltigen Lebensmitteln in der Schweiz bewilligungs- und kennzeichnungspflichtig. Ohne Bewilligung werden jedoch geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

Probenbeschreibung

In 11 verschiedenen Confiseries und Bäckereien wurden insgesamt 25 Proben aus dem Offenverkauf erhoben. Dabei handelte es sich unter anderem um Erdbeertörtchen, Schwarzwäldertorten, Punschbällchen oder Cremeschnitten. Vor Ort wurde überprüft, ob das Verkaufspersonal Auskunft über die allergenen Zutaten geben kann und ob ein schriftlicher Hinweis zur Allergenauskunft vorhanden war.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Ei erfolgte mittels ELISA-Verfahren (Enzyme-linked Immunosorbent Assay). Der Nachweis von Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine, Sesam und GVO erfolgte mittels PCR (Polymerasen-Kettenreaktion).

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es wurden keine nicht-deklarierten Allergene nachgewiesen.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Schlussfolgerungen

Die Deklaration von Allergenen und GVO pflanzlicher Herkunft entsprach der Gesetzgebung. Zwei Betriebe konnten keine Auskunft zu allergenen Zutaten geben und ein Betrieb hatte keinen schriftlichen Hinweis zur Allergenauskunft. Die betroffenen Betriebe wurden während der Probenerhebung und im Untersuchungsbericht auf den Mangel aufmerksam gemacht. Bei der nächsten Betriebsinspektion wird überprüft, ob der Mangel in der Zwischenzeit behoben wurde.

Die Lebensmittelkategorie Patisserieprodukte im Offenverkauf wird erst zu einem späteren Zeitpunkt erneut kontrolliert.