



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Fleischerzeugnisse, vorwiegend aus dem Offenverkauf / Allergene, Gluten und Risikomaterial (ZNS)

Gemeinsame Kampagne der Kantone Aargau, Basel-Landschaft, Bern, Solothurn und Basel-Stadt (Schwerpunktslabor)

Anzahl untersuchte Proben: 57
Anzahl beanstandete Proben: 2 (3.5%)
Beanstandungsgründe: Ohne Deklaration der entsprechenden Allergene
- zu hoher Glutengehalt (1)
- zu hoher Milchgehalt (1)

Anzahl Hinweise zu Allergenen: 12

Ausgangslage

Da Allergiker nach dem Konsum von Fleischwaren bei einer nicht-korrekten Angabe der enthaltenen Allergene mit einem gefährlichen anaphylaktischen Schock reagieren können und uns das Kantonsspital schon solche Fälle meldete, wurden im Rahmen einer regionalen Kampagne Fleischerzeugnisse bezüglich Allergenen untersucht.

Aufschnitt kann z.B. die Zutaten Ei, Milch, Pistazie, Sellerie, Sesam, Senf und/oder Lupinen enthalten. Werden solche Produkte auf den gleichen Anlagen (z.B. Cutter, Schneidemaschine) produziert wie solche ohne diese Allergene, so ist es bei einer unsorgfältigen Reinigung möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein anderes Lebensmittel gelangen. Allergiker müssen sich auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln oder auf die mündliche Auskunft des Verkaufspersonals verlassen können.



Die Verwendung von spezifischem Risikomaterial, welches Zentralnervensystemgewebe enthält, ist wegen der BSE-Problematik untersagt.

Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Fleischerzeugnissen war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Allergene (Ei, Milch, Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen)
- Gluten
- nicht-deklariertes Hirngewebe (ZNS)

Gesetzliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen haben sich seit dem 1.5.2017 leicht geändert. Gemäss Art. 10 und 11 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), früher Art. 8 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8, gelten folgende Regelungen:

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (nach Anhang 6, früher Anhang 1), müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt wurden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Senf 1 g/kg, im Falle von

Gluten aus glutenhaltigem Getreide 200 mg/kg genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Senf 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 (neu: Art. 39 LGV und Art. 5 LIV, früher Art. 36 LGV). Neu ist die Regelung, dass im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis darüber informieren muss, dass eine Auskunft zu Allergenen mündlich durch eine fachkundige Person erfolgen kann (Art. 5 Abs. 1 LIV).

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 (neu Art. 11 Abs. 6 LIV).

Die Tierseuchenverordnung (TSV) regelt, was bei der Fleischverarbeitung verwendet werden darf, bzw. welche Teile nach dem Schlachten entsorgt werden müssen. Spezifiziertes Risikomaterial ist direkt nach dem Schlachten als tierisches Nebenprodukt (Kategorie 1) zu entsorgen (Art. 179d TSV).

Probenbeschreibung

57 verschiedene Fleischerzeugnisse, vorwiegend aus dem Offenverkauf, wurden in 31 Betrieben in fünf Kantonen erhoben. Bei den Betrieben handelte es sich um Metzgereien (25), Charcuterien von Grossverteilern (2) oder anderen Fleischverkaufsstellen (4). Bei den Produkten handelte es sich um Bratwürste (7), Klöpfer/Cervelat (4), Wienerli (4), Zungenwürste (2) oder andere Würste (20), um Fleischkäse (12), Burger (5), Lyoner (2) oder Aufschnitt (1).

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen gesucht. Die Allergene Ei, Milch und Gluten, sowie ZNS-Bestandteile wurden mittels ELISA-Verfahren bestimmt. Auch positive PCR-Allergennachweise wurden mittels ELISA-Verfahren bestätigt.

Ergebnisse und Massnahmen

Bei der Erhebung von Produkten, welche im Offenverkauf angeboten werden, wurde explizit danach gefragt, ob Allergene oder glutenhaltige Getreidesorten enthalten sind oder als Kreuzkontamination enthalten sein könnten.

Milch

Ein Wienerli enthielt deutlich mehr als 0.1% (1000 mg/kg) Milch oder Milchbestandteile, obwohl auf dieses Allergen nicht hingewiesen wurde. Es könnte sich um eine nicht deklarierte Zutat oder eine Kontamination handeln. Diese Probe wurde beanstandet. Fünf weitere Produkte enthielten ohne Hinweis mehr als 500 mg/kg Milch oder deren Bestandteile. Da Allergene (als Kontaminationen) erst ab einer Menge von 1000 mg/kg zu deklarieren sind, wurden die Proben nicht beanstandet, die zuständigen Betriebe jedoch über das Resultat informiert und aufgefordert, die Angelegenheit zu prüfen. Bei drei weiteren Produkten wurden Spuren von Milch deklariert. Da die Proben allerdings mehr als rund 3% Milch enthielten, kann das Selbstkontrollkonzept in Frage gestellt werden. Auch diese Betriebe wurden über die Resultate informiert und zur Abklärung aufgefordert.

Ei und Sellerie

Ei und Sellerie konnten bei entsprechender Deklaration (je zwei Produkte) in grösseren Mengen oder ohne Deklaration nur in geringsten Spuren nachgewiesen werden.

Lupinen, Sesam, Erdnuss und Cashewnuss

Lupinen-, Sesam- und Erdnuss- und Cashewnussbestandteile konnten in keinem Produkt nachgewiesen werden.

Senf

In drei Produkten konnte, ohne entsprechenden Hinweis, Senf nachgewiesen werden. Die Mengen lagen unterhalb von 1000 mg/kg, im Bereich von rund 80 bis 300 mg/kg. Handelt es sich um Senf-Kontaminationen, so ist eine (mündliche) Deklaration des Allergens noch nicht gegeben. Die drei zuständigen Betriebe wurden informiert und zur Abklärung aufgefordert.

Pistazie

Drei Produkte enthielten Pistazien im Bereich zwischen 300 und 700 mg/kg. Handelt es sich um Kontaminationen, so ist eine Deklaration des Allergens nicht zwingend vorgeschrieben, dennoch wurden die drei zuständigen Betriebe informiert und zur Abklärung aufgefordert.

Gluten

Ein Produkt enthielt rund 260 mg/kg Gluten und wurde beanstandet. Sind glutenhaltige Getreidesorten Bestandteil der Rezeptur oder enthält das Produkt infolge einer Verschleppung mehr als 200 mg Gluten, so muss dies auf Anfrage angegeben werden. Ein weiteres Produkt enthielt rund 40 mg/kg Gluten. Darüber wurde der zuständige Betrieb ohne Beanstandung informiert.

ZNS

In keiner der von uns untersuchten Proben konnte zentralnervöses Gewebe nachgewiesen werden.

Zusammenfassung und Schlussfolgerungen

Die kontrollierten Betriebe waren nicht immer in der Lage, über enthaltene Allergene in Fleischerzeugnissen im Offenverlauf, korrekt Auskunft zu geben. In 11 Produkten waren nicht deklarierte Allergene nachweisbar, in zwei dieser Fälle lag die nachgewiesene Menge oberhalb des Deklarationsschwellenwertes für Allergene, welche als Kontamination im Produkt vorliegen. Drei Produkte enthielten trotz Hinweis auf Spuren an Milch auffallend viel Milch, was auf eine mögliche gewollte Zutat oder eine ungenügende Massnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen hinweist.

Die Auskunftsfähigkeit auch künftig zu prüfen, wird als sinnvoll erachtet; insbesondere auch bezüglich der neuen Regelung, dass schriftlich darauf hinzuweisen ist, dass die Information von einer Fachperson mündliche erhalten werden kann.