



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Aufschnitt und Brühwürste / Allergene, Risikomaterial (ZNS) und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 29
Beanstandungsgründe:

beanstandet: 2
Milchbestandteile ohne Hinweis (2)

Hinweise betreffend Allergenen (2)

Ausgangslage

Da Allergiker nach dem Konsum von Wurstware mit einem anaphylaktischen Schock reagieren können und sich eventuell notfallmässig behandeln lassen müssen, wurden im Rahmen von Kampagnen Fleischerzeugnisse bezüglich Allergenen untersucht.

Aufschnitt kann 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 verlassen können.



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

Untersuchungsziele

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

- Allergene (Ei, Milch, Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen)
- nicht-deklariertes Hirngewebe (ZNS)
- Kennzeichnung / Angaben des Verkaufspersonals

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 Senf, 1 g pro Kilogramm oder Liter 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 (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.

Weiter müssen die Angaben auf der Verpackung gemäss Täuschungsverbot (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10) korrekt sein.

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

In zwei Charcuterien zweier Grossverteiler, fünf Metzgereien und den Selbstbedienungsregalen von zwei weiteren Grossverteilern wurde Fleischkäse (11), Lyoner (6), Aufschnitt (5), Leberwurst (3) oder andere Lebensmittel tierischer Herkunft (4) erhoben. 15 dieser 29 Proben wurden im Offenverkauf (über die Theke), 14 vorverpackt in der Selbstbedienung angeboten. Die Produkte wurden in der Schweiz (26), Deutschland (2) oder in Slowenien (1) hergestellt.

Prüfverfahren

Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den Allergenen Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Sellerie, Sesam, Senf und Lupinen gesucht. Die Allergene Ei und Milch sowie ZNS-Bestandteile wurden mittels ELISA-Verfahren bestimmt.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Bei der Erhebung von Produkten, welche im Offenverkauf angeboten werden, wurde explizit danach gefragt, ob Allergene als Zutaten enthalten sind oder als Kreuzkontamination enthalten sein könnten. In einem Lyoner und in einem Fleischkäse, welche im Offenverkauf erhoben wurden, konnten bedeutende Mengen Milchbestandteile (entsprechend > 0.1% Milch) festgestellt werden. Auf der aufgeklebten Etikette wurden die Zutaten aufgeführt, nicht jedoch Milchbestandteile. In der Folge wurden die beiden Produkte, welche in der Schweiz hergestellt wurden, beanstandet. Es stellte sich heraus, dass es sich bei den Milchbestandteilen im Lyoner um eine Kontamination gehandelt haben dürfte. Das Reinigungskonzept wurde in der Zwischenzeit angepasst. Beim Fleischkäse hat offenbar eine Rezepturänderung stattgefunden, ohne dass die Kennzeichnung angepasst wurde. Der Fehler wurde umgehend behoben.

In einem vorverpackten Aufschnitt und in einem vorverpackten Lyoner konnten ohne entsprechende schriftliche Hinweise Milchbestandteile nachgewiesen werden. Die Mengen lagen jeweils unterhalb von 0.1%, weshalb die Proben nicht beanstandet wurden. Trotzdem wurden die Betriebe über diese Befunde informiert um sie für das Thema Allergene zu sensibilisieren.

Die anderen untersuchten Allergene waren in keinem Produkt nachweisbar.

ZNS

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

Kennzeichnung

Die Kennzeichnungen auf den Etiketten der vorverpackten Produkte waren vollständig. Kein Produkt musste diesbezüglich beanstandet werden.

Schlussfolgerungen

Wurstwaren, insbesondere die im Offenverkauf angebotenen, werden bei Gelegenheit wieder bezüglich Allergenen geprüft.