



Verband der KantonschemikerInnen der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

3 Februar 2021

Pressemitteilung

Kontrollkampagne der Kantonschemiker der Schweiz

Korrekte Deklaration der Allergene in vorverpackten Lebensmitteln, trotzdem ist Wachsamkeit geboten

Zutaten in vorverpackten Lebensmitteln, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen deklariert werden. Die Kantonschemiker der Schweiz haben rund 500 Lebensmittel ohne entsprechende Kennzeichnung auf das Vorhandensein von Milch und Erdnüssen überprüft. Fünf Lebensmittel mit Milch ohne entsprechende Deklaration wurden aus dem Verkauf genommen. Fälle von nicht deklarierten Erdnüssen wurden nicht gefunden. Die tiefe Beanstandungsquote zeigt, dass die Sicherheit von Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Lebensmittelallergie in der Schweiz generell gewährleistet ist. Angesichts der schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen für eine hochgradig allergische Person ist die Vermarktung solcher Produkte auch nicht akzeptabel.

Nahrungsmittelallergien gegen Milch und Erdnüsse stellen für die Betroffenen, insbesondere für Kinder, ein akutes Gesundheitsrisiko dar. Das nicht deklarierte Vorhandensein dieser beiden Zutaten macht einen bedeutenden Anteil der öffentlichen Warnungen und Rücknahmen von vorverpackten Lebensmitteln in Europa aus. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat deshalb beschlossen, im Jahr 2020 eine nationale Kontrollkampagne zu diesen beiden Lebensmittelallergenen durchzuführen. In der ganzen Schweiz und Liechtenstein wurden 492 vorverpackte Lebensmittel, darunter verarbeitete Getreideprodukte, Backwaren, Süswaren, milchfreie Desserts, Snacks und Fertiggerichte, von den Kantonalen Laboratorien der Kantone Aargau, Basel-Stadt, Bern, Genf, Zug und Zürich im Rahmen einer koordinierten Kampagne gesammelt und analysiert. Von den 492 entnommenen Proben entsprachen 5 nicht den geltenden Vorgaben hinsichtlich der Deklarationspflicht von Milchbestandteilen. Der erste Fall betraf schokoladeüberzogene Reiskuchen. Der Überzug wurde aus Milkschokolade und nicht aus dunkler Schokolade hergestellt. So wurde ein hoher Milchproteingehalt im Produkt gefunden (5 g/kg). Der Artikel wurde vom Markt genommen und war Gegenstand einer öffentlichen Warnung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Die 4 anderen Lebensmittel, die wegen nicht deklarierten Milchbestandteilen beanstandet werden mussten, stammten von kleineren Unternehmen. Es handelte sich um Haselnussstangen (12 g Milch pro kg), Paniermehl (4,4 g Milch pro kg), Haselnusscremeaufstrich (7,7 g Milcheiweiß pro kg) und eine asiatische Süßware (8 g Milch pro kg). Auch sie wurden aus dem Verkauf genommen. Die betroffenen Unternehmen wurden angewiesen, Korrekturmaßnahmen zu ergreifen, um eine Wiederholung solcher Vorkommnisse zu vermeiden.

Wegen fehlender Deklaration von Erdnüssen musste keine Beanstandung ausgesprochen werden. Da allergische Reaktionen auf Erdnüsse oft einen schweren Verlauf nehmen, ist dies eine beruhigende Nachricht im Bezug auf die Verbrauchersicherheit.

Die relativ geringe Beanstandungsquote von 1 % bei dieser nationalen Kontrollkampagne zeigt, dass allergene Zutaten auf vorverpackten Lebensmitteln im Allgemeinen korrekt deklariert sind. Die Sicherheit allergischer Konsumenten ist gewährleistet.

Angesichts der schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen für eine hochgradig allergische Person ist die Vermarktung ungenügend gekennzeichnete Produkte auch nicht akzeptabel. Unter Berücksichtigung der zahlreichen Rückrufaktionen und öffentlichen Warnungen im Zusammenhang mit dem Vorhandensein nicht deklarierter Allergene weist die Selbstkontrolle insbesondere kleinerer Unternehmen noch Mängel auf und muss verbessert werden. Butter oder zusammengesetzte Zutaten wie Milkschokolade, die in der Schweiz weit verbreitet sind, verdienen diesbezüglich besondere Aufmerksamkeit.

Für weitere Informationen:

- Für die Deutschschweiz ; Dr Martin Brunner, Kantonschemiker Zürich, T 043 244 71 00
- Für die französischsprachige Schweiz; Dr Patrick Edder, Kantonschemiker Genf, T 022 546 56 00
- Für die italienischsprachige Schweiz ; Dr Nicola Forer, Kantonschemiker Ticino, T 091 814 61 14

Lebensmittelallergene - worüber sprechen wir? ?

Viele Lebensmittel können Allergien oder unerwünschte Reaktionen hervorrufen. Diese Nebenwirkungen können in zwei Kategorien eingeteilt werden, je nachdem, ob eine Immunreaktion vorliegt oder nicht. Eine Nahrungsmittelallergie (z.B. gegen Milchproteine, Nüsse oder Sesam) beinhaltet eine solche Immunreaktion. Nahrungsmittelunverträglichkeit (z.B. Laktoseintoleranz) steht in keinem Zusammenhang mit dem Immunsystem. Nach schweizerischem und europäischem Recht sind die Hersteller oder Importeure von Lebensmitteln gesetzlich verpflichtet, in der Zutatenliste die 14 Lebensmittel, die die meisten unerwünschten Reaktionen hervorrufen, deutlich anzugeben. Diese Angabe muss von den anderen Bestandteilen unterschieden werden, z.B. anhand des Schriftbildes. Dabei handelt es sich um glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, harte Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.), Sellerie, Senf, Sesam, Lupine, Weichtiere und Sulfit. Das Vorhandensein von Allergenen muss auch dann auf dem Etikett mit den Worten "kann enthalten..." angegeben werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt wurden und ihr Gehalt 1 g pro kg verzehrfertiger Lebensmittel übersteigt oder übersteigen kann.

Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Die Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird von den Kantonen durchgeführt, die umfangreiche Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sorgen sie für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und gewährleisten so die Lebensmittelsicherheit und den Konsumentenschutz.

Kontaktdaten aller Kantonschemiker in der Schweiz, Medienmitteilungen, Jahresberichte, Ergebnisse von Analysen und Inspektionen, nützliche Links usw. unter www.kantonschemiker.ch.
