



Dr. Philippe Heim

Gerichte aus Restaurants

Allergene, Gluten und GVO

Gemeinsame Kampagne mit dem Kanton Jura

Anzahl untersuchte Proben: 30

Anzahl beanstandete Proben: 1 (3%)

Beanstandungsgründe: nicht deklariertes Allergen (Milch)



Ausgangslage

Lebensmittelallergiker dürfen bestimmte Produkte nicht verzehren, da dies allergische Reaktionen auslösen kann, die im Extremfall lebensbedrohlich sind (anaphylaktischer Schock). Überall dort, wo Lebensmittel offen angeboten werden – etwa in Restaurants oder Take-aways – muss entweder das Personal über enthaltene Allergene Auskunft geben können oder die Informationen müssen schriftlich, zum Beispiel in der Speisekarte, aufgeführt sein. Auf die Möglichkeit der mündlichen Auskunft ist an der Verkaufsstelle gut sichtbar hinzuweisen. Für Lebensmittelallergiker sind korrekte Angaben zu allergenen Zutaten von zentraler Bedeutung und müssen stets wahrheitsgemäss erfolgen. Anders als bei vorverpackten Lebensmitteln besteht im Offenverkauf jedoch keine Pflicht, über unbeabsichtigte Verunreinigungen mit Allergenen zu informieren.

Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurden folgende Punkte untersucht:

- Nachweis von nicht-deklarierten Allergenen: Ei, Milch, Erdnuss, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Paranuss, Macadamianuss, Pecannuss, Senf, Soja, Sellerie, Lupine und Sesam
- Nachweis von nicht-deklariertem Gluten
- Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) pflanzlicher Herkunft

Gesetzliche Grundlagen

Für die Deklaration von Zutaten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Allergene und glutenhaltige Getreidesorten), gibt es gemäss Art. 5 und 10 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Regelungen für den Offenverkauf. Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen zum Beispiel in der Speisekarte schriftlich angegeben werden oder können mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können.

Zudem müssen die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person muss diese unmittelbar erteilen können. Auf unbeabsichtigte Verunreinigungen mit allergenen Zutaten muss nicht hingewiesen werden.

In der Schweiz müssen Lebensmittel, die GVO sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden mit dem Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ versehen werden. 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 geringe Anteile von GVO Zutaten toleriert, wenn deren Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten.

Probenbeschreibung

In dieser gemeinsamen Kampagne der Kantone Basel-Stadt und Jura wurde in 30 Restaurants und Take-aways jeweils eine Probe erhoben und in Basel untersucht. 22 Proben stammten aus Basel-Stadt und acht Proben aus dem Kanton Jura. Dabei handelte es sich um diverse Gerichte wie beispielsweise Lasagne, indisches Curry oder Fischragout. Bei der Probenerhebung wurde das Personal aufgefordert, sämtliche im Gericht enthaltenen Lebensmittelallergene anzugeben.

Prüfverfahren

Der Nachweis von Ei, Milch und Gluten 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

Ein Meeresfrüchtecocktail, welcher in einem Restaurant im Kanton Jura erhoben wurde, enthielt ca. 3% Milch als nicht deklarierte allergene Zutat. Die Probe wurde beim zuständigen Betrieb beanstandet. Die Resultate der übrigen Proben waren zufriedenstellend.

Gluten

Keine Probe enthielt nicht deklariertes Gluten.

GVO

Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Schlussfolgerungen

Unsere stichprobenartige Analyse zeigt, dass die kontrollierten Betriebe grösstenteils korrekt über allergene Zutaten Auskunft geben können. Eine Probe enthielt nicht-deklarierte Milch als Zutat. Der betroffene Betrieb muss seine Selbstkontrolle verbessern, damit zukünftig die Auskunft zu Allergenen wahrheitsgemäss erfolgt.

Erfreulicherweise enthielt keine Probe nicht-deklariertes Gluten und es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen pflanzlicher Herkunft nachgewiesen.

Die Lebensmittelkategorie Gerichte aus Restaurants wird erst zu einem späteren Zeitpunkt bezüglich Allergendecklaration erneut überprüft.