

Schwerpunktaufgabe 14-2009: Sesam in lose abgegebenen Backwaren

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Sesam ist ein Allergen, das in Bäckereien vielfältig verwendet wird, weshalb es auch unbeabsichtigt in an sich sesamfreie Produkte eingebracht werden kann. Auch ist der Eintrag von Sesam aus nicht sortenrein aufgearbeitetem Restbrot möglich. Die Untersuchungen sollten eine Stuserhebung sein, da es keine gesetzlichen Vorschriften zur Angabe von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln gibt. Insgesamt wurden 53 Brote/Brötchen und 15 Paniermehle untersucht. In 4 Broten/Brötchen (entspricht 7 %), deren Bezeichnung etc. nicht auf die Verwendung von Sesam hinwies, war Sesam nachweisbar und in 6 Paniermehlen (entspricht 43 %). Von diesen 6 Paniermehlen wiesen 3 eine Angabe wie „kann Spuren von Sesam ... enthalten“ auf. Der hohe positive Anteil bei den Paniermehlen ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass aus den nicht verkauften und dafür verwendeten Weizenbrötchen die Sesambrötchen nicht immer restlos aussortiert werden. In einer Bäckerei muss nach hiesiger Auffassung jedoch zumindest eine Arbeitsanweisung vorliegen, dass Weizenbrötchen nur sortenrein wiederverwertet werden. Andernfalls ist der Eintrag von Sesam (oder anderen Saaten etc.) keine Kontamination sondern eine Zutat, und muss ggf. bei Abgabe in Fertigpackungen auch entsprechend kenntlich gemacht werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass insbesondere bei der Verarbeitung von Restbroten zu Semmelmehlen ein Eintrag oder eine Kontamination mit Sesam stattfinden kann.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403