



Schwerpunktbericht 14-2016

Lose abgegebene Fertiggerichte mit Kartoffelsalat/Nudelsalat und panierten Komponenten

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Zu den beliebtesten Gerichten im Imbiss-Bereich zählen Gerichte, die Kartoffel- oder Nudelsalat sowie eine weitere Komponente enthalten. Meist ist dies ein paniertes Produkt wie z.B. Schnitzel oder Fisch.

In den vergangenen Jahren war bei der Routineuntersuchung von lose abgegebenen Gerichten, die als Komponente Nudelsalat oder Kartoffelsalat enthalten, immer wieder festzustellen, dass Zusatzstoffe bei diesen Produkten nicht korrekt kenntlich gemacht werden.

Für Kartoffel- und Nudelsalat sind als übliche Zusatzstoffe Konservierungs- und Süßstoffe zu nennen. Diese werden über Zutaten, z.B. Konservierungsstoffe in Mayonnaise oder Süßstoffe in Gewürzgurken, in das Produkt eingebracht, allerdings wird oft die Pflicht zur Kenntlichmachung dieser eingebrachten Zusatzstoffe nicht beachtet.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe bei lose abgegebenen Lebensmitteln wird in § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt.

Weiterhin war in der Routineuntersuchung festzustellen, dass bei Komponenten, die bei ihrer Zubereitung paniert werden, oftmals keine korrekte bzw. gar keine Kennzeichnung der enthaltenen Allergene erfolgt.

Bei der Kennzeichnung von Allergenen für Lebensmittel im Allgemeinen gelten die Vorschriften der VO (EU) 1169/2011.

Durch die „Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV“ wird die EU-Verordnung für Kennzeichnung der Allergene bei loser Abgabe von Lebensmitteln ergänzt.

Beim Panieren werden normalerweise Eier und Weizenprodukte (Mehl, Semmelbrösel) eingesetzt.

In Anhang II der VO (EU) 1169/2011 werden 14 kenntlich zu machende Allergene und Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen, aufgeführt.

Es wird unter anderem gelistet:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

[...]
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
[...]

Zu beachten ist, dass die Angaben „Gluten“ bzw. „glutenhaltiges Getreide“ als Oberbegriffe zu sehen sind. Da unter diesen Oberbegriffen allerdings verschiedene Allergene bzw. Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen zusammengefasst sein können, wird eine Nennung der jeweiligen Art des Getreides oder der Schalenfrüchte gefordert.

Die Untersuchungen von 30 Proben erbrachten folgende Ergebnisse.

Erfreulicherweise gab es mit Blick auf die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen nur eine Beanstandung. Bei allen anderen Proben waren entweder keine Zusatzstoffe verwendet worden oder es war eine korrekte Kenntlichmachung festzustellen.



Bei der Kennzeichnung der Allergene waren leider 8 von 30 Proben zu beanstanden. Dabei wurde bei 5 Proben in der Allergen Kennzeichnung nur der Oberbegriff „glutenhaltiges Getreide“ bzw. „Gluten“ verwendet. Bei 3 Proben war dagegen keinerlei Allergen Kennzeichnung vorhanden.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass 10 % der untersuchten Proben aufgrund der fehlenden Allergen Kennzeichnung zu beanstanden waren. Bei vorhandenen Allergen Kennzeichnungen war diese in 18,5 % der Fälle nicht korrekt.

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

www.verbraucherschutz.sachsen-anhalt.de
