



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

Luzern, 17. März 2025

MEDIENMITTEILUNG

Verbreitung 23.04.2025 / 09:30
Sperrfrist keine

Allergene: Werden Konsumentinnen und Konsumenten korrekt informiert?

In der Vergangenheit wurde bei unverpackt verkauften Lebensmitteln nur lückenhaft zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert. Neue Kontrollen der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker zeigen, dass sich die Situation verbessert hat, es aber nach wie vor Verbesserungsbedarf gibt.

In der Schweiz sind gegen drei Millionen Menschen von Allergien und Intoleranzen betroffen, besonders häufig Kinder und Jugendliche. Bei ihrem täglichen Konsum sind sie auf Informationen angewiesen, ob ein Lebensmittel für sie kritische Zutaten enthält. Bei verpackten Lebensmitteln müssen diese auf der Etiketle angegeben sein. Diese Pflicht gilt seit dem 2018 auch bei unverpackten Lebensmitteln, wie sie beispielsweise in Restaurants, Takeaway oder Bäckereien abgegeben werden. In diesen Fällen kann auch mündlich zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert werden.

Nachdem diese Regelung eingeführt wurde, haben die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz und des Fürstentums Lichtensteins im 2018 überprüft, ob diese Vorgaben eingehalten werden. Das Ergebnis war unbefriedigend: bei 55% der durchgeführten Kontrollen wurden Mängel festgestellt, bei 18% der kontrollierten Betriebe wurden gar keine Angaben gemacht.

Im 2024 wurde in über 900 Betrieben erneut gezielt überprüft, ob die rechtlichen Bestimmungen durch die Lebensmittelbetriebe eingehalten werden. Bei 74% der kontrollierten Betriebe wurden die Konsumentinnen und Konsumenten korrekt informiert. Bei 26% bestanden Mängel, bei 13% wurden gar keine Angaben gemacht. Bei den fehlbaren Betrieben wurden für die Behebung der Mängel Korrekturmassnahmen angeordnet.

Die Information von Konsumentinnen und Konsumenten zu Allergenen im Offenverkauf hat sich seit der Einführung im 2018 verbessert. Es besteht aber weiterhin Verbesserungspotential weshalb das Thema im Augenmerk der Lebensmittelkontrolleur/innen bleiben wird.

Wie muss über Allergene informiert werden?

In der Lebensmittelgesetzgebung sind vierzehn Zutaten festgelegt, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst oder Nüsse wie Mandeln oder Haselnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere.

Bei verpackten Lebensmitteln müssen diese Zutaten auf der Etiketle angegeben werden. Die Angabe muss hervorgehoben werden, beispielsweise durch die Schriftart oder den Schriftstil.

Bei unverpackten Lebensmitteln, wie sie beispielsweise in Restaurants, Kantinen oder Bäckereien abgegeben werden, kann die Angabe beispielsweise in der Speisekarte erfolgen. Unter gewissen Voraussetzungen kann auch mündlich informiert werden. Dabei müssen die Kundinnen und Kunden aber schriftlich darauf hingewiesen werden, dass die Information beim Personal eingeholt werden kann.

Kontakte, erreichbar am 23. April 2025 von 10.00 bis 12.00 Uhr

Dr. Silvio Arpagaus (deutsch), Kantonschemiker Luzern, Telefon +41 41 248 84 03

Xavier Guillaume (français), chimiste cantonal de Fribourg, téléphone +41 26 305 80 02

Dr. Nicola Forrer (italiano), chimico cantonale del Ticino, telefono +41 91 814 61 14