

Geringe Rückstände von Schimmelpilzgiften in Rosinen und getrockneten Feigen aus der Türkei

Im Oktober 2016 wurden total 20 Importlieferungen von getrockneten Feigen und Rosinen aus der Türkei durch den Zoll bemustert und vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel Landschaft auf den Gehalt an Schimmelpilzgiften untersucht. Eine Probe musste aufgrund einer Grenzwertverletzung beanstandet werden.

In Trockenfrüchten wie getrockneten Feigen und Rosinen können bestimmte Schimmelpilzgifte vorkommen. Die Verteilung dieser Toxine innerhalb einer Sendung Feigen oder Rosinen ist sehr unterschiedlich. Deshalb muss besonders viel Wert auf eine repräsentative Probenahme gelegt werden. Bei der Kampagne wurden deshalb vom Zoll eine grosse Anzahl Einzelproben an verschiedenen Stellen der importierten Ladung gezogen. Es wurden verschiedene Sendungsgrössen von 60 bis 21'000 Kilogramm netto beprobt. Dies führte zu Analysenproben für das Labor von 1 bis 45 Kilogramm. Diese Proben wurden anschliessend vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel Landschaft (ALV BL) auf Schimmelpilzgifte untersucht.

Von den total 20 Proben wurde bei einer Probe Rosinen eine Grenzwertverletzung durch ein Schimmelpilzgift (Ochratoxin A) und dadurch eine Gesundheitsgefährdung festgestellt (Beanstandungsquote 5 Prozent). Die Ware wurde umgehend zurückgenommen.

Wie bei früheren Untersuchungen waren die Schimmelpilzgifte sehr inhomogen in Trockenfrüchten verteilt. Dies hat sich insbesondere bei den grossen Probenmengen gezeigt, wo die Probe im Labor aufgeteilt werden musste (Portionen à 10 Kilogramm). Die aufgeteilten Proben wiesen teilweise sehr unterschiedliche Konzentrationen an Schimmelpilzgiften auf. Die Untersuchungen haben weiterhin gezeigt, dass getrocknete Feigen und Rosinen mit Schimmelpilzgiften belastet sein können. Lediglich in 3 von 20 Mustern konnten keine Schimmelpilzgifte über der Bestimmungsgrenze detektiert werden. Da Schimmelpilzgifte unter anderem kanzerogene und teratogene Eigenschaften haben können, sind weitere regelmässige Untersuchungen von Trockenfrüchten notwendig.

Die Kampagne wurde in Zusammenarbeit mit der Oberzolldirektion und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen durchgeführt.

Liestal, 17. Januar 2017

Auskunft:
Dr. Peter Wenk, Kantonschemiker, Telefon 061 552 20 00

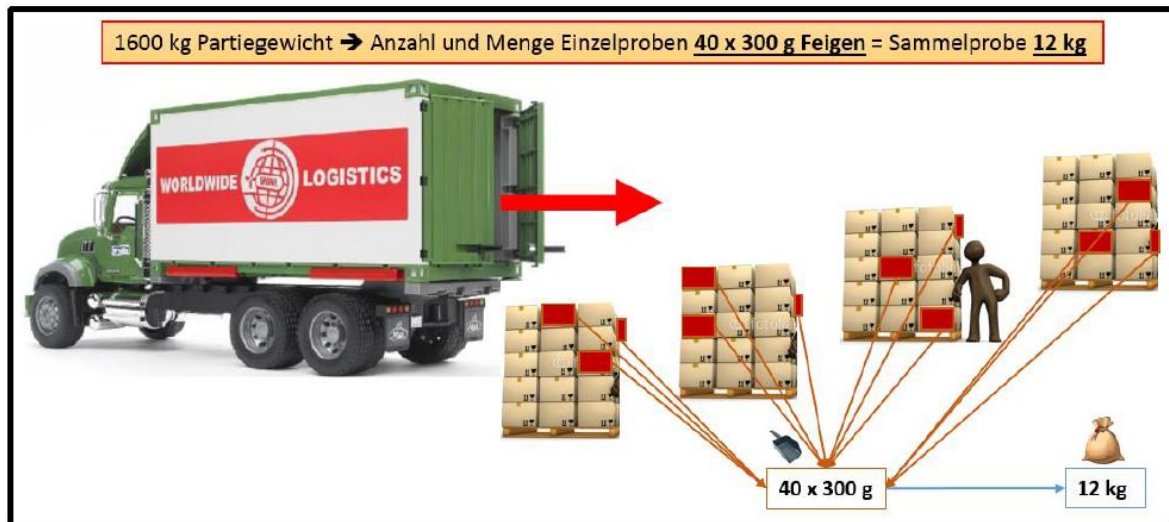


Abb. 1: Beispiel repräsentative Probenahme von 1600 Kilogramm Sendungsgröße



Abb. 2: abgepackte Einzelpackungen für die Untersuchung im Labor

Bilder Homogenisation von 10 Kilogramm Feigen im Labor



Befüllen des Cutters mit 10 kg Feigen und 10 kg Eis



Die repräsentative Laborprobe wird aus 8 Stellen der homogenisierten Probe gemischt und analysiert.