

Interpretationshilfen zur Lebensmittelgesetzgebung

DIE KANTONSCHMIKER INFORMIEREN

Verschiedene Artikel der Lebensmittelgesetzgebung lassen einen gewissen Interpretationsspielraum zu. Um sicherzustellen, dass die Artikel in allen Kantonen gleich angewandt und vollzogen werden, hat der Verband der Kantonschemiker der Schweiz Interpretationshilfen zu verschiedenen Artikeln festgelegt. Seit 1996 werden diese im "Bulletin" des BAG in loser Reihenfolge unter der Rubrik "Die Kantonschemiker informieren" veröffentlicht.

Damit sollen die Interpretationen der Kantonschemiker allen Interessierten, insbesondere den Lebensmittelherstellern und -verteilern, zugänglich gemacht werden.

Interpretationshilfe Nr. 6

Titel:	"Hochchloriertes" Wasser zum Waschen von Gemüse
Rechtsgrundlage:	Art. 2 Abs. 1n Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23.11.2005 (LGV) Art. 16 LGV Art. 17 Abs. 2 Hygieneverordnung des EDI vom 23.11.2005 (HyV), Art. 2 Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser vom 23.11.2005
Ausgangslage:	Darf "hochchloriertes" Wasser (mit z.B. 120 mg Chlor/l) zum Waschen von rohem, zum direkten Genuss bestimmtem Gemüse (z.B. Salat) verwendet werden, wenn nachher mit Trinkwasser gespült wird?
Auslegung:	<ol style="list-style-type: none">1. Nein. Wasser zum Waschen von rohem, zum direkten Genuss bestimmtem Gemüse muss nach Art. 17 HyV den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, auch wenn das Gemüse nachher mit Trinkwasser gespült wird. Das Wasser darf nach FIV nicht mehr als 0.1 mg freies Chlor/l enthalten.2. Eine allfällige Verwendung von hochchloriertem Wasser müsste als Verarbeitungshilfsstoff im Sinne von Art. 2 Abs. 1n und Art. 16 LGV beurteilt werden.
Kommentar:	<p>Beim Waschen von Gemüse mit hochchloriertem Wasser entstehen Chloroforme und sehr wahrscheinlich andere unerwünschte chlorierte Kohlenwasserstoffe, die als Rückstände auf dem Gemüse zurückbleiben, auch wenn anschliessend nachgewaschen wird.</p> <p>Bei Beachtung der Regeln der "Guten Herstellungspraxis" (dazu gehören kurze Aufbewahrungszeiten und Kühllhaltung) entstehen normalerweise keine mikrobiologischen Probleme mit rohem genussfertigem Gemüse. Eine Dekontamination mit hochchloriertem Wasser ist bei unseren Klimaverhältnissen normalerweise nicht nötig.</p>