



Staatsministerium
Baden-Württemberg

📅 29.06.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

Warnung vor sesambasierten Produkten Halva und Tahini aus Syrien



© picture alliance/dpa | Bernd Weißbrod

Das Land warnt vor den sesambasierten Produkten Halva und Tahini aus Syrien. Denn nach Ethylenoxid wurden nun Salmonellen in den Sesamprodukten festgestellt. Deshalb sollten die Käufer der Produkte die Warnmeldungen unbedingt beachten.

„Nach ersten Befunden haben die Lebensmittelüberwachungsbehörden des Landes ein Sonderuntersuchungsprogramm zu sesambasierten Produkten Halva und Tahini aus Syrien durchgeführt. Die Untersuchungsämter haben im Mai und Juni 2022 in zahlreichen dieser Proben Salmonellen nachgewiesen. Die Situation ist absolut inakzeptabel. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden haben deshalb gegenüber den Importeuren von Sesamprodukten aus Syrien mit Sitz in Baden-Württemberg umfangreiche Eigenkontrollen angeordnet. Nun ist es Aufgabe der

Europäische Union, an allen Außengrenzen verstärkte Kontrollen durchzuführen, um den Verkauf gesundheitsschädlicher Lebensmittel in Europa zu verhindern. Derartige Produkte können auch über andere Mitgliedstaaten ihren Weg in baden-württembergische Geschäfte finden“, sagte der baden-württembergische Verbraucherschutzminister, Peter Hauk, am 29. Juni 2022 in Stuttgart. Zumindest die zuletzt betroffenen Produkte wurden vor allem über kleine arabisch-syrische Spezialitätenläden verkauft.

Baden-Württemberg hat die Behörden der anderen Mitgliedstaaten und die Kommission der Europäischen Union im europäischen Schnellwarnsystem RASFF über die Nachweise informiert. Aufgrund der langen Haltbarkeit dieser Produkte sollten Käuferinnen und Käufer unbedingt prüfen, ob sie von den Rückrufen betroffenes Tahini oder Halva syrischer Herkunft noch im Haushalt vorrätig haben.

Vom Rückruf betroffene Tahini oder Halva ✓

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Alburj – Halva mit extra Pistazien und Alburj – Halva mit Pistazien 400 Gramm und 800 Gramm

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Alburji Tahini Sesam 100%

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Alburj – Halva Aufstrich 300 Gramm und 500 Gramm

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Othman Food Tahina Sesame

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Alburj – Tahini Saft und Mus 400 Gramm und 800 Gramm

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Tahina

Die Lebensmittelsicherheit muss gewährleistet werden

„Die Sicherheit von Lebensmitteln auch aus Drittländern muss gewährleistet werden. Dabei können wir weder Keime noch Chemie akzeptieren!“, betonte der Minister. Nachdem vor zwei Jahren europaweit vor Sesamsaaten aufgrund von Nachweisen des zur Keimabtötung geeigneten, aber in der Europäischen Union nicht zugelassenen Mittels Ethylenoxid gewarnt wurde und die Untersuchungsämter in Baden-Württemberg diesbezüglich mehrere Sonderuntersuchungsprogramme durchführten, stehen nun Sesamprodukte mit Salmonellenerkrankungen in Verbindung.

Sonderuntersuchungsprogramm zu Ethylenoxid in Sesam
Ethylenoxid auch in Instant-Nudelgerichten gefunden

In einem Ende 2021 veröffentlichten Bericht des ECDC und der EFSA zeigen Untersuchungsergebnisse aus ganz Europa von 2019 bis Oktober 2021 einen Zusammenhang zwischen mehreren

lebensmittelbedingten Ausbruchsgeschehen und den sesambasierten Produkten Halva und Tahini unterschiedlicher Hersteller aus Syrien und anderen Drittländern.

Vorallem Kinder haben sich über salmonellenbelastetes Halva infiziert

In Deutschland konnten dem Geschehen nachträglich über 70 Erkrankungen zugerechnet werden. Dabei handelte es sich häufig um Kinder, die sich mit hoher Wahrscheinlichkeit über salmonellenbelastetes Halva infiziert hatten. Daher hat das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz nach ersten Befunden in amtlichen Proben das landesweite Sonderuntersuchungsprogramm veranlasst. Die ausführlichen Ergebnisse haben die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter (CVUA) Baden-Württemberg auf ihrer Internetseite veröffentlicht.

Salmonellen können – auch in geringen Konzentrationen – in der Regel zwölf bis 36 Stunden nach der Keimaufnahme zu Magen-Darm-Erkrankungen insbesondere mit Durchfall, Bauchschmerzen, gelegentlich Erbrechen und Fieber führen.

Tahini und Halva sind Produkte aus Sesam, die vor allem in der arabischen Küche verwendet werden. Bei Halva, auch Halwa oder Helva genannt, handelt es sich um eine Süßspeise, die häufig mit Pistazien vermischt angeboten wird. Das Sesammus Tahini, auch Tahina oder Tahin genannt, ist als Saft, Mus oder Paste eine Grundzutat für arabische Gerichte oder wird als Beilage oder Dip verwendet. Sowohl Halva als auch Tahini werden üblicherweise ohne weitere Erhitzung verzehrt.

#Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

<https://stm.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/warnung-vor-sesambasierten-produkten-halva-und-tahini-aus-syrien-1?print=1&cHash=570df1adab55852fcc1e442638153fd0>