

# LUZERN



## Lebensmittelkontrolle Zahlen und Fakten 2012

Geschätzte Leserinnen und Leser



«Die Cervelat ist am Boden» titelte die Tagespresse, nachdem über zu hohe Keimwerte in Cervelatproben berichtet wurde. Dass das Ansehen unserer Nationalwurst mit derart deutlichen Worten getadelt wurde, zeigt vor allem eines: Die einwandfreie Qualität der Lebensmittel ist Ihnen, geschätzte Konsumentinnen und Konsumenten, äusserst wichtig.

Damit dies so bleibt, stehen der Lebensmittelkontrolle die zwei Werkzeuge der Prozess- und Produktkontrolle zur Verfügung. Bei der Prozesskontrolle werden die Betriebe vor Ort inspiziert. Dabei werden Aspekte, wie der bauliche Zustand der Räumlichkeiten, Hygiene und Sauberkeit, Rohstoffe, Schulung oder die Produktionsprozesse kontrolliert. Bei der Produktkontrolle werden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände aus verschiedensten Warenkanälen wie Gastronomiebetrieben, Detailhandel oder aus dem Import erhoben, im Labor untersucht und lebensmittelrechtlich beurteilt. Infolge der internationalen Warenflüsse und der verstärkten Einfuhr von Rohstoffen und Lebensmitteln in die Schweiz, nimmt die Bedeutung dieser Kontrollen zu.

Im Berichtsjahr wurden so gesamthaft über 1'700 Betriebe inspiziert und rund 6'500 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände kontrolliert. Bei Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben wurden mit den Betroffenen die erforderlichen Massnahmen eingeleitet, um die Ursachen nachhaltig zu beheben. Den Luzerner Lebensmittelbetrieben kann dabei generell ein gutes Zeugnis ausgestellt werden. So konnte über die letzten Jahre ein signifikanter Rückgang der Betriebe mit erhöhter Risikostufe beobachtet werden. Die Beanstandungsquoten zeigen, dass aber auch weiterhin Bemühungen von Seiten der Betriebe und der amtlichen Kontrolle nötig sind, um das gute Niveau zu erhalten.

In den vergangenen Jahren wurden verschiedene Luzerner Lebensmittelbetriebe – aber auch die Lebensmittelkontrolle selbst – vermehrt durch ausländische Behörden inspiziert. So fanden im 2012 in mehreren Betrieben Inspektionen durch die Behörden der russischen Zollunion statt. Eine erfolgreiche Absolvierung dieser Kontrollen ist für die Betriebe Voraussetzung für den Export ihrer Waren in die wirtschaftlich aufstrebenden Märkte von Russland, Weissrussland und Kasachstan. Die Betriebe wurden bei diesen Aktivitäten durch die Lebensmittelkontrolle sowie die zuständigen Bundesstellen unterstützt. Es ist generell zu erwarten, dass in Zukunft derartige Kontrollen durch ausländische Behörden vermehrt stattfinden werden.

Künftige Herausforderungen und Chancen zeichnen sich auch in der Anpassung der Lebensmittelgesetzgebung ab. In diesem Bereich findet eine kontinuierliche Harmonisierung mit dem EU-Recht statt. Diese stellt ein Hauptziel der laufenden Revision des Lebensmittelgesetzes dar. Gegenwärtig berät das Parlament über das neue Gesetz. Die Inkraftsetzung wird frühestens 2014 erwartet. Im Rahmen der geplanten Anpassungen ist unter anderem vorgesehen, dass gesamtschweizerische Anforderungen an Bade- und Duschwasser gestellt werden. Diese Anpassung zur Verbesserung des Gesundheitsschutzes sind äusserst sinnvoll. Im Kanton Luzern erkranken jährlich im Durchschnitt acht Personen durch verunreinigtes Duschwasser an der Legionärskrankheit. Diese

verursacht schwere Lungenentzündungen und führt bei 7% der Erkrankten zum Tode. Mit den neuen Regelungen können einfache Massnahmen ergriffen werden, um die Krankheitsursache wirksam zu bekämpfen.

Eine grosse Aufmerksamkeit hat auch die neue Regelung verursacht, wonach die Befunde der Inspektionen veröffentlicht werden. Befürworter dieser Regelung erwarten dadurch eine erhöhte Transparenz gegenüber den Konsumenten. Gegner verweisen darauf, dass die Lebensmittelsicherheit mit den vorhandenen Mitteln gewährleistet ist und die Anpassung einem «öffentlichen Pranger» gleichkommt.

Die Lebensmittelkontrolle kann nur im Rahmen einer unabhängigen Funktion ihre Aufgaben wahrnehmen. Mit beschränkten Ressourcen bemühen wir uns, unseren gesetzlichen Auftrag effizient und risikobasiert zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten jeden Tag umzusetzen. Dabei müssen aber auch wir den herausfordernden Rahmenbedingungen Rechnung tragen. Im Zuge des Sparpaketes wurde auf die Wiederbesetzung einer Stelle im Bereich Inspektionen verzichtet und die Rentabilität im Bereich Analytik wurde optimiert.

Besonderen Dank möchte ich an dieser Stelle unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihr unermüdliches Engagement und die geleistete Arbeit aussprechen. Die Luzerner Bevölkerung kann auf das motivierte und kompetente Team der Lebensmittelkontrolle zählen!

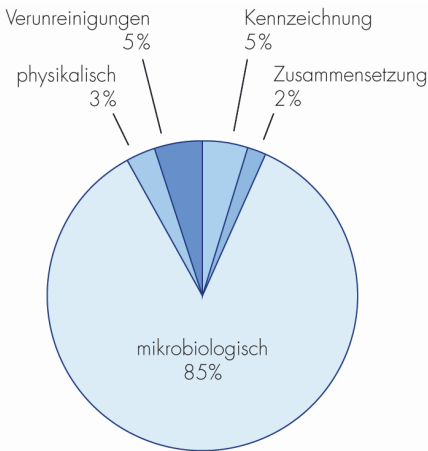
Wenn Sie, geschätzte Leserinnen und Leser, über unsere Aktivitäten und Themen im Bereich Lebensmittelsicherheit auf dem Laufenden bleiben möchten, können Sie uns neu auch auf Twitter folgen.

Luzern, im März 2013



Dr. Silvio Arpagaus  
Kantonschemiker

	Anzahl <sup>3</sup>
Lebensmittel <sup>1</sup>	1'943 (13%)
Trinkwasser	4'363 (4.7%)
Bedarfsgegenstände	10 (0.0%)
Kosmetika	31 (3.2%)
Gebrauchsgegenstände <sup>2</sup>	40 (7.5%)
<b>total</b>	<b>6'387 (7.2%)</b>



	Anzahl
Nahrungsmittel	6'306
Genussmittel	46
Gebrauchsgegenstände	81
Proben zur Qualitätssicherung	64
Betäubungsmittel	79
Wasser <sup>4</sup>	3'115
diverse	27
<b>total</b>	<b>9'718</b>

## 1. Produktkontrollen

### 1.1 Kontrollpflichtige Proben

Gesamthaft 6'387 untersuchte Proben befanden sich im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung und wurden amtlich beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht konformer Proben veränderte sich im Vergleich zum Vorjahr mit einer Zunahme von 0.1% nur unwesentlich. Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

### 1.2 Grund der Beanstandungen

Auch im 2012 mussten die Proben vorwiegend aufgrund mikrobiologischer Mängel beanstandet werden. Dabei stand die Überschreitung von hygienischen Toleranzwerten deutlich im Vordergrund. Ursache waren oftmals zu lange Aufbewahrungsfristen oder ungeeignete Aufbewahrungsbedingungen bzw. mangelhafte Kühlung der Lebensmittel.

### 1.3 Art der untersuchten Proben

Die Lebensmittelkontrolle untersucht Proben verschiedenster Herkunft für andere Stellen der Kantonalen Verwaltung. So werden zum Beispiel im Auftrag der Staatsanwaltschaft routinemässig Gehaltsbestimmungen für Betäubungsmittel durchgeführt. Im Vordergrund stehen dabei Substanzen wie Heroin, Cocain oder  $\Delta$ -9-THC, dem Wirkstoff von Cannabis. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 800 Proben untersucht. Dabei handelt es sich meist um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse oder um Grundwasser.

<sup>1</sup> ohne Trinkwasser

<sup>2</sup> ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

<sup>3</sup> in Klammer: nicht konforme Proben in %

<sup>4</sup> nicht als Lebensmittel

### 1.4 Im Rahmen von Kontrollkampagnen untersuchte Proben

Alle im Rahmen des Cervelat-Skandals kontrollierten Proben aus Luzerner Produktion entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. Weitere kontrollierte **Brühwurstwaren** mussten indes wegen Toleranzwertüberschreitungen beanstandet werden.

Ein **Fruchtsaft** war, obschon er einen Zusatzstoff enthielt, in täuschender Weise mit «100% natürlich» gekennzeichnet. Bei einer weiteren Probe gab es Hinweise auf einen unzulässigen Wasserzusatz. Eine weitere Beanstandung musste ausgesprochen werden, da Schimmel von blossem Auge im Saft erkennbar war.

Die Brennbarkeit von **Fasnachtskostümen** für Kinder wurde geprüft. 2 der 25 Produkte mussten wegen einer zu hohen Brennbarkeit beschlagnahmt werden. Generell konnte festgestellt werden, dass sich die Verkäufer dieser Problematik nicht bewusst sind und ihnen ihre rechtlichen Pflichten und ihre Verantwortung oftmals nicht bekannt sind.

63 Proben geschnittener **Schinken** und geschnittene **Schinkenprodukte** wurden vorwiegend in Restaurationsbetrieben erhoben. Davon musste rund ein Drittel aus mikrobiologischen Gründen beanstandet werden. Häufigste Gründe für die Mängel waren zu hohe Lagertemperaturen und zu lange Lagerungsdauer. Diese Gründe waren auch für die Beanstandungsquoten von rund 20% bei **vorgekochtem Reis** und **vorgekochten Teigwaren** verantwortlich. Bei diesen mussten aber teilweise zudem die Abkühlprozesse bemängelt werden.

Die Beanstandungsquote von **Frittierölen** ist seit Einführung von systematischen Kontrollen kontinuierlich auf ein niedriges Niveau gesunken: War im 2008 noch beinahe jede 10. Probe und im 2009 jede 20. zu beanstanden, pendelte sich der Wert um 3% ein (2010: 2.7%, 2011: 2.9%, 2012: 3.0%).

Bei 6 der insgesamt 21 kontrollierten **Speziallebensmittel** entsprach die Kennzeichnung nicht den Anforderungen. Zwei Produkte zur gewichtsreduzierenden Ernährung enthielten das ausgelobte Vitamin A nicht und zwei weitere Proben enthielten zu wenig Selen.

Art der Proben	Anzahl <sup>3</sup>
Brühwurstwaren <sup>2</sup>	26 (23%)
Canapés und Sandwiches <sup>2</sup>	92 (10%)
Eiswürfel <sup>2</sup>	23 (26%)
Fleischkäse <sup>2</sup>	11 (18%)
Fruchtsäfte <sup>1</sup>	10 (30%)
Geflügelfleisch <sup>2</sup>	26 (23%)
Gemüse, vorgekocht/roh <sup>2</sup>	199 (26%)
Honig (Streptomycin)	161 (0%)
Instant- und Fertiggetränke <sup>2</sup>	20 (25%)
Kosmetika (Crèmes) <sup>1</sup>	11 (18%)
Fasnachtskostüme <sup>1</sup>	25 (8%)
Lebensmittel, fetthaltig <sup>1</sup>	10 (0%)
Pâtisserieswaren <sup>2</sup>	63 (0%)
Rahm, Schlagrahm <sup>2</sup>	14 (0%)
Reis, vorgekocht <sup>2</sup>	108 (19%)
Salate, genussfertig <sup>2</sup>	172 (6%)
Schinken und -produkte <sup>2</sup>	63 (32%)
Siedfleisch <sup>2</sup>	24 (29%)
Sirup <sup>1</sup>	8 (75%)
Speisefette und -öle <sup>1</sup>	737 (3%)
Speisen, genussfertig <sup>2</sup>	58 (9%)
Spezialbrote <sup>1</sup>	22 (5%)
Speziallebensmittel <sup>1</sup>	21 (38%)
Suppe, Sauce <sup>2</sup>	149 (7%)
Sushis <sup>2</sup>	7 (0%)
Süssspeisen <sup>2</sup>	71 (0%)
Teigwaren, vorgekocht <sup>2</sup>	126 (19%)
Weichkäse <sup>1, 2</sup>	46 (11%)
Wein <sup>1</sup>	9 (22%)
Zahnpasta <sup>1</sup>	20 (5%)
<b>total</b>	<b>2'332 (9.9%)</b>

<sup>1</sup>chemische / <sup>2</sup>mikrobiologische Untersuchung

<sup>3</sup>in Klammer: nicht konforme Proben in %

## 2. Prozesskontrollen

	Anzahl Betriebe <sup>1</sup>	kontrolliert <sup>2</sup>	davon in der Gesamtgefahrenstufe			
			unbedeutend	mässig	erheblich	gross
<b>Industriebetriebe</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
tierische Rohstoffe	33	6	5	1	0	0
pflanzliche Rohstoffe	24	4	2	2	0	0
Getränkeindustrie	12	3	1	2	0	0
diverse	21	2	2	0	0	0
<b>Gewerbebetriebe</b>	<b>732</b>	<b>250</b>	<b>101</b>	<b>140</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
Metzgerei, Fischmarkt	148	73	29	41	3	0
Molkerei, Käserei	116	11	8	2	1	0
Bäckerei, Konditorei	227	114	34	76	4	0
Getränkehersteller	30	3	2	1	0	0
Direktvermarkter	150	34	21	12	1	0
diverse	61	15	7	8	0	0
<b>Handelsbetriebe</b>	<b>984</b>	<b>341</b>	<b>206</b>	<b>131</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
Grosshandel	64	9	6	3	0	0
Verbraucher- und Supermärkte	145	83	52	31	0	0
Detailhandel, Drogerien	415	180	92	86	2	0
Versandhandel	98	1	1	0	0	0
Gebrauchsgegenstände <sup>1</sup>	67	7	2	5	0	0
diverse	195	61	53	6	2	0
<b>Verpflegungsbetriebe</b>	<b>2'422</b>	<b>1'026</b>	<b>359</b>	<b>608</b>	<b>57</b>	<b>2</b>
Kollektivverpflegungsbetriebe	1'647	801	268	480	51	2
Cateringbetriebe, Partyservices	20	6	2	3	1	0
Spital- und Heimbetriebe	180	108	54	53	1	0
diverse	575	111	35	72	4	0
<b>Trinkwasser</b>	<b>237</b>	<b>85</b>	<b>28</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
Trinkwasserversorgungen	237	85	28	54	3	0
<b>total</b>	<b>4'465</b>	<b>1'717</b>	<b>704</b>	<b>938</b>	<b>73</b>	<b>2</b>
			41%	55%	4.3%	0.1%

## 2.1 Gesamtgefahrenermittlung der im Jahr 2012 inspizierten Betriebe

Mit Inspektionen wird vor Ort die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen im Betrieb kontrolliert. Die Häufigkeit, nach welcher jene durchgeführt werden, richtet sich nach den gesamtschweizerischen Vorgaben des Verbandes der Kantonschemiker. Dazu wird eine Risikobeurteilung vorgenommen. In dieser werden sowohl betriebliche Eigenschaften (zum Beispiel Art der Produkte oder Anzahl, der durch den Betrieb bedienten Konsumenten) wie auch die Befunde der Inspektionen berücksichtigt. Grundsätzlich wird so ein guter Betrieb weniger häufig kontrolliert als ein ungenügender.

Im 2012 wurden durch die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle gesamthaft 2'101 Inspektionen durchgeführt. Davon handelte es sich bei 1'717 um regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 85 Inspektionen wurden zur Überprüfung der öffentlichen Trinkwasserversorgungen durchgeführt. 384 Betriebe wurden aufgrund weiterer Anforderungen kontrolliert. Dabei handelte es sich zum Beispiel um Nachkontrollen (37), Einzelanlässe (104) oder Abnahmen von Bauvorhaben bezüglich bauhygienischer Aspekte (27).

Bei 75 Betrieben (4.4% der kontrollierten Betriebe) ergab die Risikobeurteilung, dass von einer erheblichen oder grossen Gesamtgefahr ausgegangen werden muss. Im Vergleich zu den Vorjahren entspricht dies einer signifikanten Verschiebung der Risikoklassierung. Im 2008 mussten noch 384 Betriebe (20% der kontrollierten Betriebe) dieser erhöhten Risikostufe zugeordnet werden, im 2011 waren es noch 116 (6.2%). Der Rückgang des Wertes darf den amtlichen Kontrollen sowie den Bemühungen der Lebensmittelbetriebe zugeschrieben werden.

Die Gesamtzahl der kontrollpflichtigen Betriebe hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen. Waren im 2008 der Lebensmittelkontrolle 3'377 Betriebe bekannt, waren es im 2012 bereits 4'465. Nebst der Eröffnung neuer Betriebe ist dies vor allem darauf zurückzuführen, dass die Betriebsverantwortlichen ihrer Meldepflicht verstärkt nachkommen.

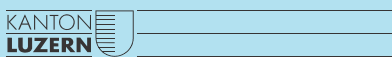
---

Blieben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie uns bei Twitter. Unsere Tweets richten sich an Konsumentinnen und Konsumenten sowie an Lebensmittelbetriebe.



---

<sup>1</sup> Die Gesamtzahl im Bereich der Gebrauchsgegenstände (ca. 800) sind nicht im Gesamtgefahrenkonzept erfasst und deshalb in dieser Übersicht nicht enthalten  
<sup>2</sup> ohne Nachkontrollen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen



Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Veterinärwesen**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern