



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2018

Geschätzte Leserinnen und Leser



Können Sie es sich vorstellen, gern gesehener Kunde in Ihrer Stammbeiz, Ihrer Metzgerei des Vertrauens oder bei Ihrem Lieblingsbäcker zu sein, wenn Sie dort am Vortag als Lebensmittelkontrolleur eine amtliche Inspektion samt Beanstandungen und Gebühren durchgeführt haben? Diese in der Tat nicht einfache Aufgabe hatten bis Ende 2007 im Kanton Luzern 25 örtliche Lebensmittelkontrolleure, welche meist nebenberuflich in einer Milizorganisation die Lebensmittelbetriebe kontrolliert haben. Damals oblag die Lebensmittelkontrolle hauptsächlich den Gemeinden und nicht wie heute dem Kanton.

Vor rund zehn Jahren hat die Schweiz den Handel mit Lebensmitteln tierischer Herkunft mit der EU liberalisiert und hat dazu im Rahmen der bilateralen Verträge mit den europäischen Lebensmittelhygienevorschriften gleichgezogen. Im Rahmen dieses Abkommens musste die Schweiz übergeordnete Regelungen übernehmen, welche eine Professionalisierung und Anerkennung der Lebensmittelkontrolleure nach internationalen Normen erforderlich machte. Mit dem bis dahin bestehenden Milizsystem konnten diese neuen Anforderungen nicht erfüllt werden, weshalb per 1. Januar 2008 die Lebensmittelkontrolle von den Luzerner Gemeinden auf den Kanton übertragen und sechs vollamtliche Stellen geschaffen wurden. Wesentliche Bestandteile der neuen Anforderungen waren die Sicherstellung von Unparteilichkeit und Unabhängigkeit, von Abläufen, welche eine Gleichbehandlung gewährleisten sowie von Aus- und Weiterbildung.

Die Häufigkeit der amtlichen Inspektionen erfolgte bis dahin meist jährlich. Mit einem neuen, sogenannten risikobasierten Verfahren wird die Häufigkeit auch von den Ergebnissen der Inspektion sowie vom Betriebstyp abhängig gemacht. Auf diese Art werden schlechte Betriebe häufiger inspiziert als gute, und heiklere Betriebe – beispielsweise Altersheime oder Spitäler – öfters als unkritische. Mit diesen Anpassungen werden die Ressourcen ziel- und wirkungsorientiert eingesetzt und Betriebe, welche gute Arbeit machen, müssen weniger Zeit für die amtlichen Kontrollen entbehren. Insgesamt nahm die Anzahl der Inspektionen so ab: Im 2007 wurden über 2'000 Inspektionen durchgeführt, im 2017 «nur» noch rund 1'650.

Im selben Zeitraum gewann ein Paradigmenwechsel zunehmend an Bedeutung. Mit der sogenannten Selbstkontrolle wurde die Verantwortung für die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung vom Staat auf den zuständigen Lebensmittelbetrieb übertragen. Im Rahmen dieser Selbstkontrolle muss jeder Betrieb ein System unterhalten, mit welchem er feststellen kann, welche Abläufe bei den eigenen Produkten wichtig oder gar kritisch sind und mit welchen Massnahmen er gewährleisten kann, dass nur sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Während die amtliche Kontrolle bis dahin jährlich wiederkehrend auf punktuelle Mängel hingewiesen hat, liegt das Hauptaugenmerk nun auf einer nachhaltigen und kontinuierlichen Verbesserung des betrieblichen Selbstkontrollsystems.

All diese Entwicklungen haben in einem sich wandelnden Umfeld stattgefunden. Die Zahl der Lebensmittelbetriebe hat in den letzten zehn Jahren im

Vergleich zur Zunahme der Wohnbevölkerung (12%) überproportional (43%) zugenommen. Die Gründe dafür sind vielfältig: neue Ernährungsge-
wohnheiten, ausgeprägteres Konsumverhalten, Diversifizierung der Branche
sowie eine Vielzahl neuartiger Produkte spielen eine wichtige Rolle. Dabei
schreitet die technologische Entwicklung - insbesondere im industriellen
Umfeld - rasch voran. Dies führt zu erhöhten Anforderungen bezüglich Aus-
und Weiterbildung an Lebensmittelkontrolleure und -inspektoren sowie zu
einer erhöhten Komplexität der Fälle. Nicht zuletzt steigt aber auch die
Anzahl der Bundeserlasse beziehungsweise unserer Aufgabenfelder. Als
Beispiele neuer Themen seien Tätowierstudios, E-Zigaretten, Nanomateria-
lien, Insekten als Lebensmittel, Cannabis-Produkte, Duschwasser oder Inter-
nethandel erwähnt.

Vor zehn Jahren wurden mit der Verschiebung der Lebensmittelkontrolle zum
Kanton und der Professionalisierung der Kontrollorgane die Voraussetzungen
geschaffen, um mit den aktuellen Rahmenbedingungen und Herausforderun-
gen Schritt zu halten. Heute wie auch damals sorgen wir mit unserer Arbeit
dafür, dass Sie, geschätzte Konsumentinnen und Konsumenten, tagtäglich
sichere und hochwertige Lebensmittel geniessen können und im Umgang mit
Chemikalien nicht gefährdet werden. Wir bedanken uns an dieser Stelle
herzlich für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen bei der Erfüllung
unserer Aufgaben.

Luzern, im April 2019

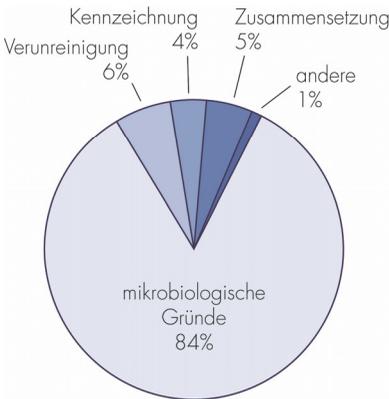


Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker



Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz
März 2019

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'579 (12.6%)
Trinkwasser	3'878 (5.8%)
Bedarfsgegenstände	3 (0%)
Kosmetika	11 (9.1%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	45 (26.7%)
total	6'516 (8.6%)



	Anzahl
Nahrungsmittel ³	6'460
Gebrauchsgegenstände	59
Proben zur Qualitätssicherung	104
Betäubungsmittel	146
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'536
total	9'305

1. Produktkontrollen

1.1 Kontrollpflichtige Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 6'516 amtliche Proben untersucht und gemäss den lebensmittelrechtlichen Grundlagen beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben war mit 8.6% leicht tiefer als im Vorjahr (9.1%). Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

84% der Beanstandungen mussten infolge mikrobiologischer Mängel ausgesprochen werden. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund. Mengenmässig weniger bedeutsam sind Verunreinigungen (z.B. unerlaubte Pestizide in Gemüse), Zusammensetzung (z.B. qualitätsmindernde Stoffe in einem Backhonig) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Kennzeichnung der Allergene auf der Etikette).

1.3 Art der untersuchten Proben

Nebst den 6'516 amtlichen Proben wurden 2'789 Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung untersucht. Diese wurden teilweise im Auftrag von Dritten, beispielsweise von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 146 Betäubungsmittel wie Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 600 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse oder um Grundwasser.

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in %

² ohne Trinkwasser

³ ohne vor Ort gemessene Proben (z.B. Frittieröle)

⁴ ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Die mikrobiologische Qualität von 60 Proben verpackten **Fertigmenüs und Suppen (take-away)** aus Bäckereien und Verpflegungsbetrieben wurde überprüft. In 8 Proben (13%) wurden die mikrobiologischen Richtwerte überschritten, in 3 Produkten sogar massiv. Die Gründe dieser Mängel liegen meist bei einer zu langsamen Abkühlung der Lebensmittel nach dem Kochen (z.B. Suppen) oder bei einem unhygienischen Umgang mit den Lebensmitteln.

2018 wurden in der gesamten Schweiz Untersuchungen zum Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* durchgeführt. Rund 1'000 pflanzliche **Ready-to-eat Produkte** wie vorgewaschene Salate, Feinkostsalate oder geschnittene Früchte wurden kontrolliert. Im Kanton Luzern wurden die Keime in 6 von 89 Produkten (7%) nachgewiesen. Betroffen waren vorgeschnittene Melonen sowie abgepackte Fertigsalate. Diese Produkte sind bei der Übertragung von Listerien nicht unproblematisch, weshalb präventive Massnahmen wichtig sind.

35 Proben im Bereich **Modeschmuck und Piercings** wurden mit einem mobilen Messgerät vor Ort in den Geschäften auf den Cadmium- und Bleigehalt sowie auf die Nickellässigkeit überprüft. Insgesamt 6 Proben (17%) wurden beanstandet. Bei zwei Proben wurde der Höchstwert für Blei, welcher 0.05% beträgt, mit 69.8% bzw. mit 85.9% massiv überschritten! Die beanstandete Ware wurde beschlagnahmt.

10 **Sonnencremes** wurden auf die korrekte Deklaration von Nanopartikeln kontrolliert. In drei Fällen waren diese, obschon enthalten, nicht gekennzeichnet.

Im Rahmen einer Kampagne wurde **Weichkäse** mikrobiologisch untersucht. In keiner Probe wurden Krankheitserreger nachgewiesen. Jede dritte Probe enthielt das Darmbakterium *Escherichia coli* in Mengen, welche auf Mängel beim hygienischen Umgang hindeuten.

In einer überregionalen Kampagne wurden 31 Proben **Zitronensaftkonzentrat** auf Authentizität untersucht. Bei keiner Probe sind Hinweise auf Fälschungen aufgetreten (siehe auch 5.).

Art der Proben	Anzahl ¹
Backhonig, Honig etc. ²	12 (50%)
Beerensaft, -fruchtmasse ²	31 (0%)
Birchermüesli ³	24 (8%)
Canapé und Sandwiches ³	93 (5%)
Dessert, Crèmes, Pudding ³	83 (11%)
Fertigmenüs, Suppen ³	60 (13%)
Fleischerzeugnisse ³	105 (7%)
Fleischzubereitungen ³	181 (15%)
Gemüse, gekocht ³	225 (32%)
Käse, diverse ^{3, 4}	14 (36%)
Käse, extrahart (Sbrinz) ²	7 (0%)
Mischprodukte ³	493 (7%)
Patisseriewaren ³	69 (7%)
Rahm, Schlagrahm ^{3, 4}	20 (0%)
Ready-to-eat Produkte ³	89 (7%)
Reis gekocht ³	122 (17%)
Saucen ³	175 (7%)
Säuglingsnahrung ²	13 (0%)
Schinken, -produkte ³	60 (25%)
Modeschmuck, Piercing ⁴	35 (17%)
Sonnencreme ²	10 (0%)
Sous-vide Produkte ³	27 (4%)
Speiseeis ³	6 (0%)
Speisen, genussfertig ³	101 (13%)
Suppen ³	45 (16%)
Teigwaren, vorgekocht ³	161 (24%)
Weichkäse ³	11 (45%)
Whiskey und Gin ²	22 (27%)
Zitronensaftkonzentrat ²	31 (0%)

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² chemische Untersuchung

³ mikrobiologische Untersuchung

⁴ Probenahme mit Inspektion

Hauptaufgaben

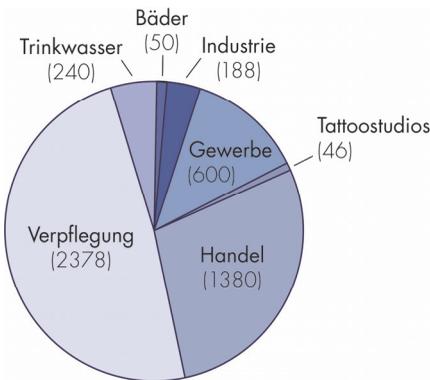
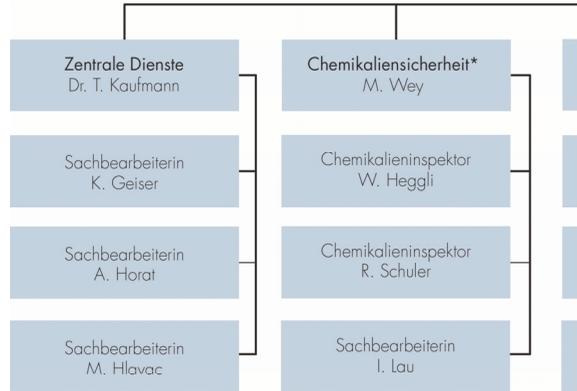
Gesundheitsschutz - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, die nicht sicher sind.

Hygiene - Wir stellen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹ sicher.

Information & «Bschiss» - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellen sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

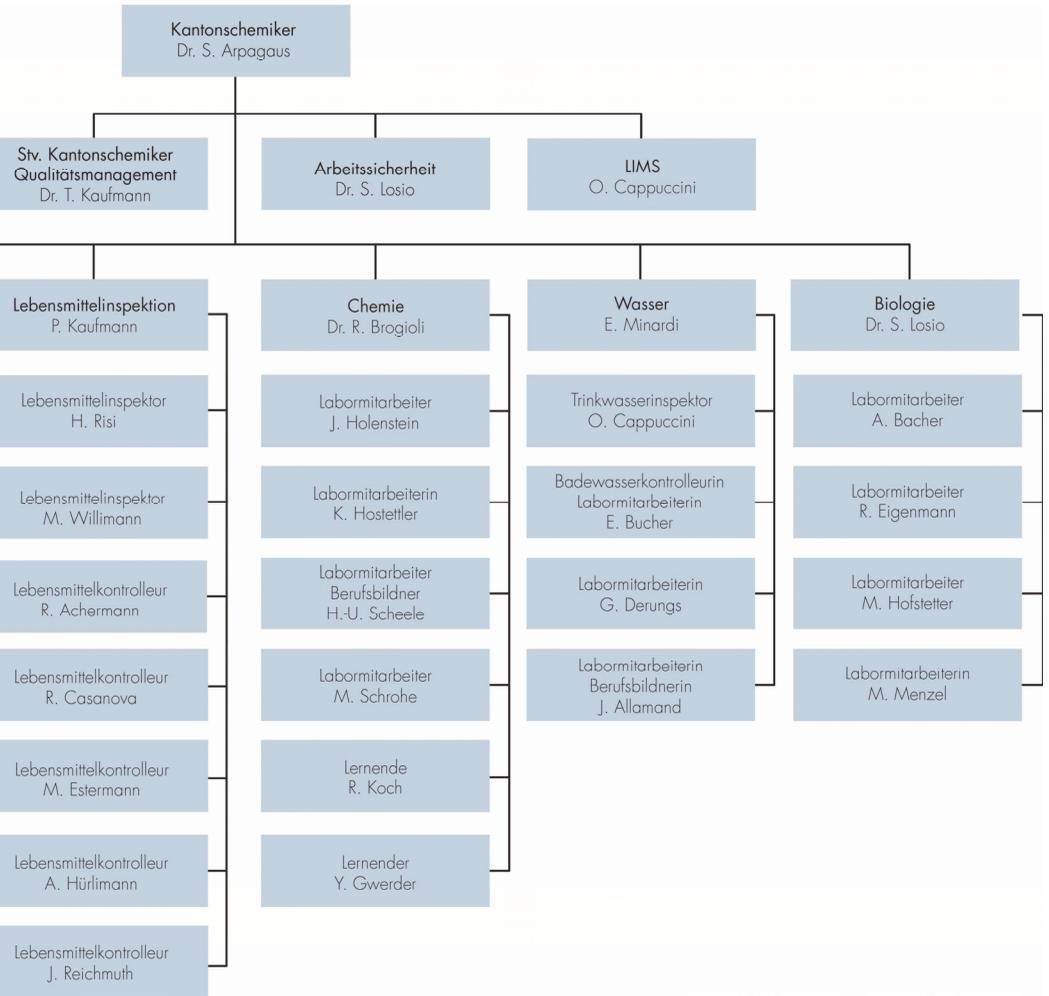
Chemikalien - Wir schützen das Leben und die Gesundheit des Menschen vor schädlichen Stoffen und daraus hergestellten Zubereitungen.

2. Organigramm



Insgesamt **4'882 Betriebe** im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen unserer Zuständigkeit. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

¹ z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Spielsachen, Lebensmittelverpackungen oder Tattoo Studios



Unsere Inspektionsstelle SIS 032 ist nach der Norm ISO/IEC 17020 akkreditiert, unsere Prüfstelle STS 167 nach der Norm ISO/IEC 17025.

3. Prozesskontrollen

	Anzahl Betriebe	davon kontrolliert ²	davon in der Gesamtgefahrenstufe ³			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	188	43	22	21	0	0
tierische Rohstoffe	59	23	13	10	0	0
pflanzliche Rohstoffe	76	13	6	7	0	0
Getränkeindustrie	8	1	0	1	0	0
diverse	45	6	3	3	0	0
Gewerbebetriebe	600	196	99	81	16	0
Metzgerei, Fischhandlung	160	50	21	24	5	0
Käserei, Molkerei	53	28	18	9	1	0
Bäckerei, Konditorei	108	46	16	24	6	0
Getränkehersteller	84	6	2	4	0	0
Direktvermarkter	153	55	36	17	2	0
diverse	42	11	6	3	2	0
Handelsbetriebe	1'426	374	264	93	17	0
Grosshandel	189	34	23	11	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	131	66	53	11	2	0
Detailhandel	768	243	171	58	14	0
Versandhandel	50	0	0	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	190	10	2	8	0	0
diverse	98	21	15	5	1	0
Verpflegungsbetriebe	2'378	968	515	367	86	0
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'129	867	441	342	84	0
Cateringbetrieb, Partyservice	84	38	25	11	2	0
Spital- und Heimbetrieb	138	62	48	14	0	0
diverse	27	1	1	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	240	69	12	52	5	0
total	4'832	1'650	912 55.3%	614 37.2%	124 7.5%	0 0.0%

3.1 Inspizierte Betriebe

Die Lebensmittelgesetzgebung legt die Anforderungen an Lebensmittel und den Umgang mit diesen fest. Jeder Betrieb muss im Rahmen der sogenannten Selbstkontrolle dafür sorgen, dass diese Anforderungen eingehalten werden. Mit Inspektionen, welche auch als Prozesskontrollen bezeichnet werden, wird dies vor Ort im Betrieb überprüft. Bei Abweichungen von den rechtlichen Vorgaben werden diese beanstandet und Massnahmen zur Wiederherstellung des rechtmässigen Zustandes verfügt. Der Betrieb wird dabei verpflichtet, die Mängel zu beheben. Wo erforderlich wird die Umsetzung und die Wirksamkeit der Massnahmen mit Nachinspektionen überprüft.

Für Lebensmittelbetriebe ist in der Bundesgesetzgebung eine minimale Häufigkeit der Inspektionen festgelegt. Diese Inspektionen finden unangemeldet und stichprobenartig statt: Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, vermindert sich der Zeitraum zur nächsten Kontrolle. «Gute Betriebe» werden damit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

Für den Marktzutritt der Luzerner Exportwirtschaft zu Drittstaaten, wie beispielsweise die Eurasische Wirtschaftsunion (Russland, Weissrussland, Kasachstan, Armenien, Kirgistan) nehmen Inspektionen durch unsere Dienststelle eine Schlüsselrolle ein. Diese Tätigkeiten haben in den vergangenen Jahren stark zugenommen und fordern unsere Ressourcen in zunehmendem Masse.

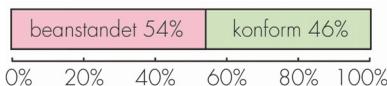
2018 wurden gesamthaft 1'916 Inspektionen durch die Lebensmittelkontrolle durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'650 um «normale», d.h. regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 266 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Verdachtsinspektionen (z.B. bei Denunziationen oder Meldungen von Konsumenten), Nachinspektionen (zur Überprüfung, ob Mängel korrigiert wurden), Bewilligungsinspektionen (z.B. für Export in die EU), bauliche Abnahmen oder Kontrollen bei Grossveranstaltungen.

¹ Betriebe nicht systematisch erfasst (keine Meldepflicht)
² durchgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen
³ Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007

Unbefriedigende Information zu den Allergenen

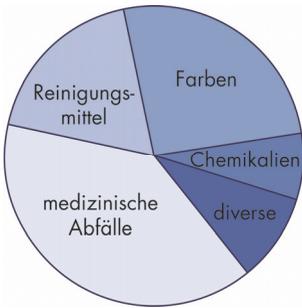
Bei verpackten Lebensmitteln müssen Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, auf der Etikette angegeben sein. Diese Pflicht gilt grundsätzlich auch bei unverpackten Lebensmitteln, wie sie beispielsweise in Restaurants, Spitälern, Takeaways, Bäckereien oder Metzgereien abgegeben werden. Die Deklaration erfolgt beispielsweise in der Speisekarte.

Unter gewissen Voraussetzungen kann die Information mündlich durch das Personal erfolgen. In diesem Fall müssen die Betriebe sicherstellen, dass die Mitarbeitenden über die erforderlichen Informationen verfügen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher korrekt zu informieren. Zudem muss gut sichtbar – beispielsweise in der Speisekarte oder auf einer Tafel – darauf hingewiesen werden, dass die Information beim Personal mündlich eingeholt werden kann.



In einer gesamtschweizerischen Kampagne wurde bei über 1'100 Inspektionen – über 50 davon im Kanton Luzern – gezielt kontrolliert, ob bei unverpackt abgegebenen Lebensmitteln die rechtlichen Anforderungen erfüllt werden. Bei 54% aller Kontrollen wurden Mängel festgestellt. Bei 18% der kontrollierten Betriebe wurden gar keine Angaben gemacht.

Die Ergebnisse der Kontrollen sind sehr unbefriedigend und zeigen ein hohes Verbesserungspotential. Das Thema wird weiterhin gezielt verfolgt.



Art der gesammelten Giftabfälle

	Anzahl ¹
erfasste Betriebe	1'749
Transport von Gefahrgut	231
Hersteller/Importeure	265

Chemikalieninspektionen	
Inverkehrbringer	50
Zwischenhandel	16
Schulen	6
Gefahrgut	18
Kältemittel	12
diverse	21
total	123

¹ ohne Drogerien, Apotheken, Arztpraxen sowie Betriebe, welche Gegenstände mit gefährlichen Inhaltsstoffen anbieten

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Giftabfälle

Im Kanton Luzern wurden im 2018 insgesamt 58'895kg Haushaltchemikalien entgegengenommen und fachgerecht entsorgt. Dies entspricht einer Zunahme von rund 8% gegenüber dem Vorjahr. 46'130kg (78%) wurden durch die 70 offiziellen Giftsammelstellen (Apotheken/Drogerien) entgegengenommen, 12'765kg (22%) an drei regionalen Giftsammlungen abgegeben.

4.2 Nationale Biozidkampagne

Biozidprodukte, wie Desinfektionsmittel oder Insektizide, benötigen für das Inverkehrbringen eine Zulassung. Viele Hersteller und Importeure sind sich diesen Anforderungen und Pflichten nicht oder nur ungenügend bewusst. Deshalb wurden in einer nationalen Kampagne verdächtige Produkte gezielt überprüft.

4.3 Transport gefährlicher Güter

Im Zusammenhang mit dem Transport von gefährlichen Gütern wurden 18 Betriebe im Umgang mit Gefahrgut kontrolliert. Bei 5 Betrieben führten die Kontrollen zu Beanstandungen. Ebenfalls wurden 13 Jahresberichte der Gefahrgutbeauftragten eingefordert und kontrolliert. Alle entsprechen den gesetzlichen Anforderungen.

4.4 Elektro- und Elektronikgeräte

In sechs Betrieben wurden «verdächtige» Elektro- und Elektronikgeräte auf die Schwermetalle Quecksilber, Cadmium, Blei oder hexavalentes Chrom kontrolliert. Das Inverkehrbringen solcher Artikel ist verboten oder stark eingeschränkt. Es wurden 85 Proben erhoben und analysiert. Die Mehrzahl der untersuchten Produkte wiesen Mängel auf.

4.5 Arsen in Tierpräparaten

Mit einem mobilen Röntgengerät wurden in Schulen Tierpräparate auf die giftigen Schwermetalle Arsen und Quecksilber kontrolliert. Bei den 22 geprüften Präparaten wurde in fünf ausgestopften Tieren Arsen zwischen 10'000mg und 30'000mg pro kg nachgewiesen. Alle arsenhaltigen Präparate wurden vor 1980 hergestellt. Es kann deshalb davon ausgegangen werden, dass das Arsenverbot von 1971 eingehalten wird.

5. Ausgewählte Themen

Lebensmittelbetrug macht vor der Schweiz nicht halt

Honig geniesst ein hohes Ansehen bei Konsumentinnen und Konsumenten. Das Gesetz legt deshalb auch hohe Qualitätsanforderungen an dieses Lebensmittel fest und unterscheidet deutlich zu minderwertigem **«Industriehonig»**, welcher zu wesentlich tieferen Preisen gehandelt wird. Diese Bezeichnung muss der Honig tragen, wenn er beispielsweise in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist. Die Versuchung liegt nahe, billigen Industriehonig zu verwenden und hochwertigen Honig auf der Etikette zu deklarieren. Bei unseren Kontrollen sind wir auf Produkte gestossen, welche zu Unrecht als Honig bezeichnet wurden. Wir haben indes keine Hinweise, dass dies vorsätzlich geschah.

In einem weiteren Fall gelangten Europol und Bundesbehörden mit dem Verdacht auf **Weinfälschungen** an unsere Dienststelle. Einem italienischen Weinproduzenten war aufgefallen, dass ein Qualitätswein mit seinem Herstellerkennzeichen in der Schweiz zu vergleichsweise tiefen Preisen verkauft wurde. Tatsächlich hat der Produzent diesen Wein aber gar nicht hergestellt. Die weiteren Abklärungen verschiedener Behörden haben letztlich ergeben, dass mehrere gefälschte Weine von einem Schweizer Händler vertrieben wurden. Dieser musste sich vor Gericht verantworten.

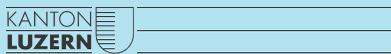
Meist stehen bei Lebensmittelbetrug Produkte hoher Wertigkeit im Fokus, typische Beispiele sind Olivenöl, Wein oder Fleischwaren. Wie ein weiterer Fall gezeigt hat, haben aber auch unauffällige Produkte wie **Zitronensaftkonzentrat** ein hohes Betrugspotential. Dieses wird in der gesamten Lebensmittelindustrie im grossen Massstab eingesetzt. Jährlich werden eine Million Kilogramm eingeführt. Die im Vergleich zu anderen Produkten tiefere «Betrugsmarge» wird hier durch die grosse Warenmenge und die Unauffälligkeit des Produktes wettgemacht.

Lebensmittelbetrug ist so alt wie der Handel mit Lebensmitteln selbst. Neu ist, dass er mit krimineller Energie hochprofessionell betrieben wird und auch vor der kaufkraftstarken Schweiz nicht Halt macht. Der Nachweis derartiger Fälle ist äusserst schwierig und erfordert eine enge und zeitnahe Zusammenarbeit aller Behörden im In- und Ausland. Wir als Lebensmittelkontrollbehörde verfügen alleine nicht über das nötige Know-How und die erforderlichen Mittel, um derartige Fälle systematisch zu unterbinden.



bleiben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie uns auf Twitter. Unsere Tweets richten sich an Konsumentinnen und Konsumenten sowie an Lebensmittelbetriebe. Wir posten zu unseren Aktivitäten und zu News und Trends rund um das Thema Lebensmittel, Lebensmittelsicherheit und Chemikalien.





Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern

