

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2019

Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz

lebensmittelkontrolle.lu.ch

Geschätzte Leserinnen und Leser



Ein Lamm stillte seinen Durst im nahen Bach. Als es aufsaß, wurde es von einem Wolf angefaucht: «Was erlaubst du dir, mir das Wasser zu trüben?». «Das kann nicht sein», erwiderte das Lamm, «denn du stehst oberhalb von mir, der Bach fließt in meine Richtung, nicht in deine.»

Wie dem Lamm ist es im 2019 auch vielen Schweizer Trinkwasserversorgern geschehen. Ohne Vorwarnung wurden sie gerügt, weil ihr Wasser durch ein Pflanzenschutzmittel verunreinigt war und dies, obschon sie am Ende des Stroms derartige Stoffe gar nicht verwenden.

Was ist geschehen? Im Frühling 2019 hat der Bund eine neue Sicherheitsbeurteilung des Pflanzenschutzmittels Chlorothalonil vorgenommen. Dieses ist eines der am häufigsten verwendeten Fungizide der Schweiz und wird in der Landwirtschaft seit rund 30 Jahren erfolgreich zum Schutz von Kartoffeln, Getreide oder Gemüse eingesetzt. Das Mittel gelangt in Böden und Gewässer, wird dort zu mehreren Abbauprodukten umgewandelt und gelangt so auch ins Trinkwasser. Da bei diesen Abbauprodukten nicht nachgewiesen werden konnte, dass sie für die menschliche Gesundheit unbedenklich sind, hat der Bund einen Höchstwert von 0.1 Mikrogramm pro Liter erlassen. Die Festlegung dieses tiefen Wertes erfolgte nicht aufgrund toxikologischer Überlegungen, sondern nach dem Vorsorgeprinzip und hat den Zweck, derartige Rückstände im Trinkwasser und in der Umwelt auf ein Mindestmass zu reduzieren. Ab 2020 ist die Anwendung von Chlorothalonil schliesslich ganz verboten.

Der Mythos vom Wasserschloss Schweiz. Seit jeher wird Schweizer Trinkwasser vom Bild der Ergiebigkeit, der Unberührtheit und Reinheit geprägt. Angesichts der intensiven Nutzung und Besiedelung unserer Landschaft, der vielen menschlichen Einflüsse und der Engräumigkeit unseres Landes muss dieses aber zumindest in Frage gestellt werden. Dies wieder spiegeln auch aktuelle Untersuchungen unserer Dienststelle: Bei rund drei Vierteln der untersuchten Trinkwasserproben haben wir mindestens ein Pflanzenschutzmittel nachgewiesen. Eine Studie der Kantonschemiker der Schweiz kommt zum selben Schluss und bestätigt zudem, dass es in landwirtschaftlich intensiv bewirtschafteten Regionen auch zu Höchstwertüberschreitungen kommt. Einen Überblick zur aktuellen Situation im Kanton Luzern und unseren Ausblick finden Sie auf Seite 11 dieses Berichts.

Es kommt noch schlimmer. Ab 2020 gelten für neue Stoffe Höchstwerte, darunter ein Abbauprodukt von Chlorothalonil mit der Bezeichnung R471811. Zu diesem liegen kaum Daten vor, die bisherigen verheissen aber wenig Gutes. R471811 scheint in deutlich erhöhten Konzentrationen vorzukommen und ist vergleichsweise weit verbreitet. Daran wird auch das Chlorothalonil-Verbot nicht so schnell etwas ändern, da es Jahre oder gar Jahrzehnte in Anspruch nehmen kann, bis derartige Rückstände aus dem Trinkwasser verschwinden.

Wer ist Schuld? Die Zulassungsstelle der Pflanzenschutzmittel wegen einer zu laschen Bewilligungspraxis, die Landwirtschaft für den Einsatz bedenklicher Stoffe, die Medien für eine Panikmache, Initianten zweier

Initiativen für die Instrumentalisierung des Themas, die Wasserversorger für ihr höchstwertüberschreitendes Wasser, die Pflanzenschutzmittelhersteller, die kantonalen Vollzugsbehörden für Untätigkeit oder Übereifer? Tatsache ist, dass die Neubeurteilung von Chlorothalonil aufgrund neuer wissenschaftlicher Daten vorgenommen wurden. Und es ist auch in Zukunft davon auszugehen, dass neue toxikologische Erkenntnisse zu Verboten von unbedenklich geglaubten Stoffen führen werden. Nicht zuletzt ist aber auch die gesellschaftliche Akzeptanz derartiger Stoffe geringer als noch vor 30 Jahren. So kommen voraussichtlich 2020 gleich zwei Volksinitiativen gegen den Einsatz von Pestiziden in der Landwirtschaft an die Urne.

Was ist zu tun? Gemäss Bundesweisung müssen die Kantone nun dafür sorgen, dass die Trinkwasserversorger Korrekturmassnahmen einleiten. Mit diesen soll sichergestellt werden, dass das abgegebene Wasser die gesetzlichen Höchstwerte einhält. Bisher konnte dies vergleichsweise einfach, beispielsweise mit dem Sperren einzelner Trinkwasserfassungen, erreicht werden. Für das Abbauprodukt R471811 sind aber weitreichendere Lösungen, wie beispielsweise die Erschliessung neuer, unbelasteter Trinkwasservorkommen, der Zusammenschluss mehrerer Versorger oder gar der Aufbereitung des Wassers erforderlich. Diese sind deutlich zeitaufwendiger und kostenintensiver, sind aber teilweise unumgänglich, um die Versorgung von Konsumentinnen und Konsumenten mit ausreichend und einwandfreiem Trinkwasser sicherzustellen. Letztlich handelt es sich dabei aber nur um Schadensbegrenzung, was längerfristig wenig nachhaltig ist. Denn bereits jetzt steht fest, dass nach Chlorothalonil ein nächster «Problemstoff» kommen wird. Daher muss es Ziel unserer Gesellschaft sein, das Problem nicht am Ende des Stroms beim Lamm, sondern bei den Ursachen anzugehen, um die lebenswichtige Ressource Wasser bestmöglich vor Verunreinigungen zu schützen.

Im kommenden Jahr werden wir uns weiterhin intensiv mit der Chlorothalonil-Problematik auseinandersetzen. Für das uns bei der Erfüllung dieser und auch aller weiteren Aufgaben entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns herzlich.

Luzern, im April 2020



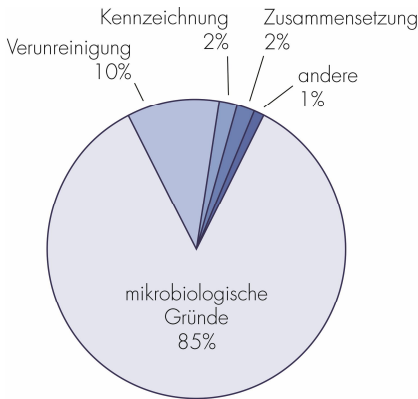
Dr. Silvio Arpagaus

Wieviel sind 0.1 Mikrogramm pro Liter?

Dies entspricht der
Konzentration Zu-
cker wenn 500 g
im Rootsee aufge-
löst werden.



	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'704 (16.8%)
Trinkwasser	4'237 (8.1%)
Bedarfsgegenstände	48 (4.2%)
Kosmetika	1 (0.0%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	17 (11.8%)
total	7'007 (11.4%)



	Anzahl
Nahrungsmittel ³	6'941
Gebrauchsgegenstände	66
Proben zur Qualitätssicherung	70
Betäubungsmittel	95
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'678
total	9'850

1. Produktkontrollen

1.1 Amtliche Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 7'007 amtliche Proben untersucht und gemäss den lebensmittelrechtlichen Grundlagen beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben war mit 11.4% höher als im Vorjahr (8.6%). Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

85% (Vorjahr 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. zu geringer Fettgehalt bei Rahm) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Kennzeichnung der Allergene auf der Etikette).

1.3 Art der untersuchten Proben

Nebst den 7'007 amtlichen Proben wurden 2'843 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 95 Betäubungsmittel auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 600 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse.

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² ohne Trinkwasser ³ ohne vor Ort gemessene Proben (z.B. Frittier-öle) ⁴ ohne Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Duschwasser

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

38 **Bedarfsgegenstände** aus Ton, Keramik und Email wurden auf die Abgabe der Schwermetalle Cadmium und Blei untersucht. Alle Proben erfüllten die entsprechenden rechtlichen Anforderungen. Bei 80% der Gegenstände fehlte die Konformitätserklärung, welche die Unbedenklichkeit der Produkte belegt.

Von 111 ready-to-eat Produkten wie **Canapés oder Sandwiches** waren 14% zu beanstanden, meist aufgrund erhöhter Werte der Gesamkeimzahl. In einem Fall wurde der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Das Produkt wurde zum Schutz der Gesundheit europaweit aus dem Verkehr gezogen.

Von 24 **Milchprodukten** von Alpbetrieben zeigten die meisten eine gute mikrobiologische Qualität. Bei einem Produkt wurde der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die betroffenen 600 Käselaike mussten zum Schutz der Gesundheit sichergestellt werden.

Trotz intensiver Bemühungen in den vergangenen Jahren mussten immer noch 33% der **Soffice- und Glacéproben** beanstandet werden. Als Ursache gelten mangelhafte Hygiene bei der Verarbeitung und Zubereitung. Diesen Produkten muss auch weiterhin ein erhöhtes Augenmerk geschenkt werden.

Die krebserregende Substanz Ethylcarbamat kann bei der Produktion von **Stein- und Kernobstbränden** entstehen. In 70% der Proben war es nachweisbar, in keinem Fall aber über dem Höchstwert. Rund ein Drittel der Proben wiesen Mängel bei der Kennzeichnung auf.

Bei Anlässen, wie Festivals oder in Food-Trucks, wird **Trinkwasser** oftmals **in mobilen Einrichtungen**, wie Bidons oder Kanistern, vorrätig gehalten. Um die Qualität des Wassers zu gewährleisten ist ein einwandfreier hygienischer Umgang bezüglich Reinigung und Desinfektion der Behältnisse unerlässlich. 50% der untersuchten Proben erfüllten die hygienischen Anforderungen nicht. Bei einem Grossanlass war bereits die Qualität des Trinkwassers, welcher der Veranstalter an die Stände abgab, deutlich mangelhaft. Ursache waren ein provisorisch und unsachgemäss in Betrieb genommenes Trinkwasser-Versorgungsnetz.

Art der Proben	Anzahl ¹
Auskunftspflicht im Verkauf ⁴	47 (57%)
Bedarfsgegenstände ²	38 (0%)
Birchermüesli ³	19 (11%)
Canapé und Sandwiches ³	111 (14%)
Dessert, Crèmes, Pudding ³	80 (9%)
Fleischerzeugnisse ³	85 (12%)
Fleischzubereitungen ³	193 (19%)
Gemüse, gekocht ³	261 (26%)
Gemüse, Pestizide ²	30 (30%)
Käse ^{2,3,4}	64 (1%)
Konservenherstellung ^{3,4}	7 (86%)
Lebensmitteltransporter ⁴	34 (6%)
div. Produkte, genussfertig ³	275 (8%)
Pâtisserieswaren ³	70 (4%)
Nüsse, Samen ³	56 (0%)
Rahm ^{2,3,4}	50 (20%)
Reis, gekocht ³	105 (25%)
Salatsaucen ³	12 (8%)
Saucen ³	194 (11%)
Schinken, -produkte ³	56 (20%)
Sous-vidé Produkte ³	26 (0%)
Speiseeis ³	55 (33%)
Speisen, genussfertig ³	87 (16%)
Spirituosen, Steinobst ^{2,4}	23 (8%)
Suppen ³	43 (12%)
Teigwaren, vorgekocht ³	157 (32%)
Trinkwasser, Bidons etc. ^{3,4}	22 (50%)
Zutatenverzeichnis ⁴	41 (46%)

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in % ² chemische Untersuchung ³ mikrobiologische Untersuchung ⁴ Inspektion

Unsere Hauptaufgaben

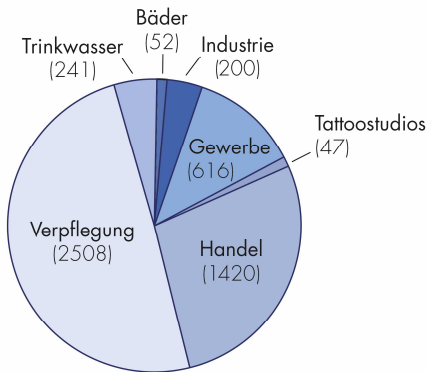
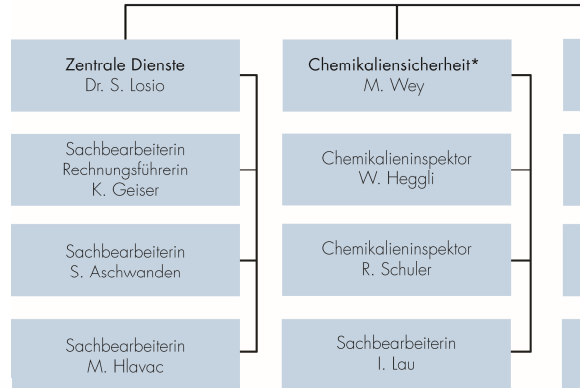
Gesundheitsschutz - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, die nicht sicher sind.

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.

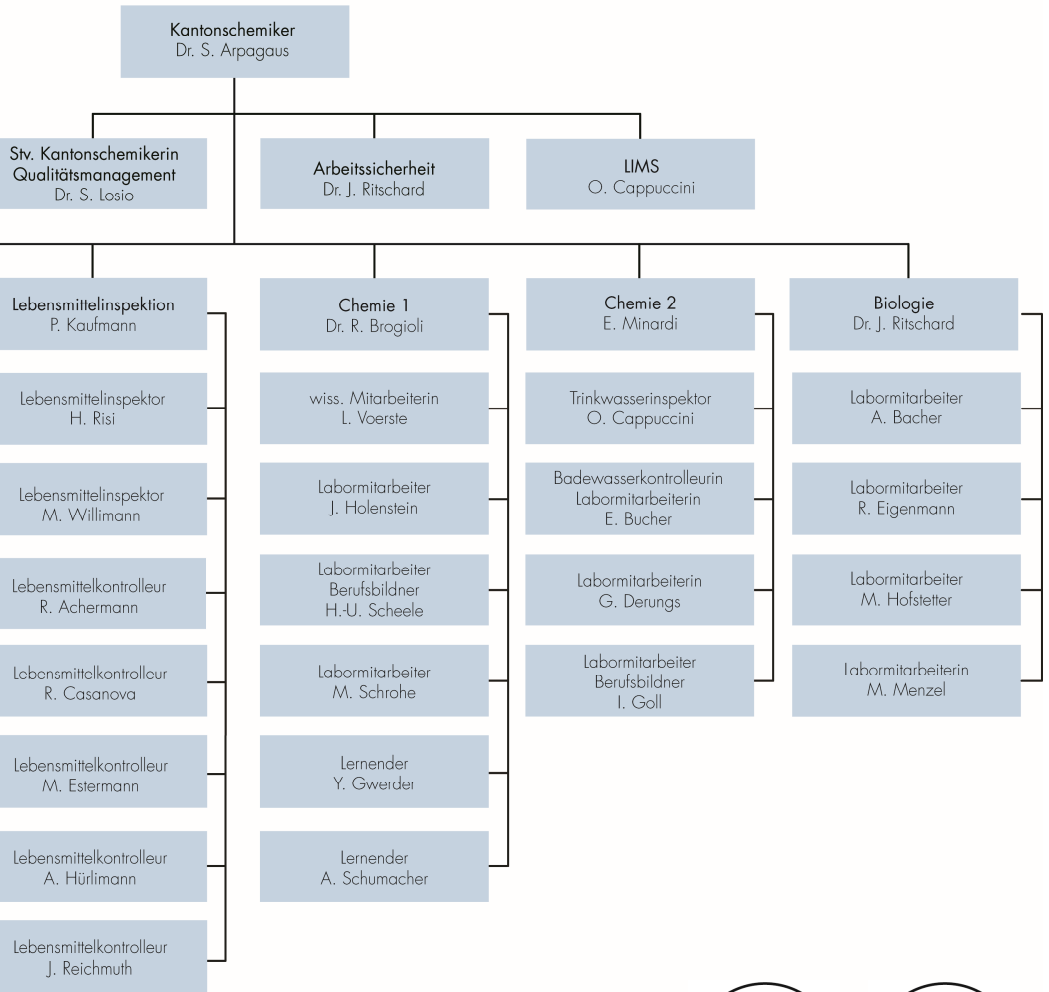
Chemikalien - Wir schützen die Gesundheit des Menschen vor schädlichen Stoffen und daraus hergestellten Zubereitungen.

2. Organigramm



Insgesamt **5'084 Betriebe** im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen unserer Zuständigkeit. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

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



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	Gesamtgefahrenstufe ³			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	200	46	27	18	1	0
tierische Rohstoffe	63	22	18	4	0	0
pflanzliche Rohstoffe	83	15	5	9	1	0
Getränkeindustrie	9	2	1	1	0	0
diverse	45	7	3	4	0	0
Gewerbebetriebe	616	189	110	67	12	0
Metzgerei, Fischhandlung	156	56	32	23	1	0
Käserei, Molkerei	51	26	21	5	0	0
Bäckerei, Konditorei	111	52	20	24	8	0
Getränkehersteller	91	8	5	3	0	0
Direktvermarkter	159	35	24	9	2	0
diverse	48	12	8	3	1	0
Handelsbetriebe	1'467	355	280	66	7	2
Grosshandel	205	28	15	11	2	0
Verbraucher- und Supermarkt	133	62	52	9	0	1
Detailhandel	762	254	204	45	5	0
Versandhandel	52	0	0	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	204	0	0	0	0	0
diverse	111	11	9	1	0	1
Verpflegungsbetriebe	2'508	827	423	339	64	1
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'205	714	338	311	64	1
Cateringbetrieb, Partyservice	132	67	44	23	0	0
Spital- und Heimbetrieb	141	45	40	5	0	0
diverse	30	1	1	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	241	67	14	45	7	1
Bäder⁴	52	9	-	9	-	-
total	5'084	1'493	854 57.2%	544 36.4%	91 6.1%	4 0.3%

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 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».

2019 wurden gesamthaft 1'789 Inspektionen durch die Lebensmittelkontrolle durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'493 um «normale», d.h. regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 296 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Verdachtsinspektionen (z.B. bei Lebensmittelvergiftungen 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.

In mehreren Fällen wurden Abklärungen bei Krankheitsausbrüchen, welche durch Lebensmittel oder Wasser verursacht werden, getroffen. Ziel ist es, die Ursache aufzufindig zu machen und diese auszuschalten, damit sich keine weiteren Personen anstecken können. Mehrere Fälle betrafen die Legionellose, eine Krankheit, welche durch das Einatmen von bakterienhaltigen Wassertröpfchen (z.B. in Duschen) verursacht wird.

¹ Betriebe nicht systematisch erfasst (keine Meldepflicht)

² aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen

³ Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007 ⁴ Kontrolle nicht auf Risikobasis

Informationen zu Lebensmitteln

Zu jedem Lebensmittel müssen Informationen an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Umfang und Art ist in der Lebensmittelgesetzgebung festgelegt. Bei verpackten Produkten sind sie schriftlich anzugeben, bei offen abgegebenen, wie beispielsweise im Restaurant oder beim Bäcker, teilweise auch mündlich.

In Verpflegungsbetrieben wurde überprüft, ob die schriftlich geforderten Angaben, wie beispielsweise die Herkunft von Fleisch, korrekt sind. In über einem Drittel der Betriebe mussten diese Angaben beanstandet werden.

Bei Lebensmittelproduzenten und im Handel wurden die Etiketten von verpackten Lebensmitteln überprüft. Bei 75% aller Produkte entsprach die Etikette nicht den Anforderungen.

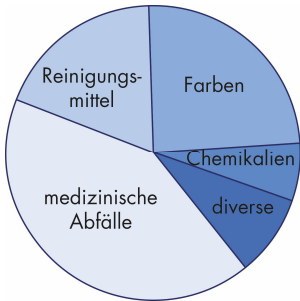
Bei gewerblich und industriellen Herstellern wurde die Etikette, gestützt auf die Rezeptur und die Spezifikationen der einzelnen Rohstoffe, überprüft. Fast drei Viertel aller Produkte mussten beanstandet werden. Bei 50% der Proben musste beispielsweise das Zutatenverzeichnis beanstandet werden.

In Gewerbe- und Handelsbetrieben wurde überprüft, ob bei offen verkauften Produkten, wie Brot- oder Fleischwaren, die mündliche und die schriftliche Auskunftspflicht erfüllt wird. Bei fast der Hälfte der Proben war dies nicht der Fall.

Diese Kontrollen zeigen, dass die Informationen zu Lebensmitteln zu häufig mangelhaft sind und Konsumentinnen und Konsumenten nicht alle oder falsche Angaben erhalten. Korrekturmassnahmen wurden bei den betroffenen Betrieben angeordnet und teilweise auch die Unterstützung durch private Dienstleister empfohlen.

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Giftabfälle



Art der gesammelten Giftabfälle

Chemikalienabfälle aus dem privaten Haushalt, etwa Medikamente, Dünger, Farben und Insektizide, gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen fachgerecht entsorgt werden. Bereits in kleinen Mengen sind sie eine erhebliche Gefahr für Mensch und Umwelt. Im Kanton Luzern wurden 2019 insgesamt 58'429 kg Haushalt-Chemikalien entgegengenommen und fachgerecht entsorgt. Dies entspricht der Menge aus dem Vorjahr. 79% der gesammelten Abfälle nahmen die 69 offiziellen Giftsammelstellen (Apotheken und Drogerien) entgegen und 21% wurden an den sehr gut genutzten Giftsammlungen in drei Gemeinden abgegeben.

4.2 Gefahrgutbeauftragtenverordnung

Im Zusammenhang mit dem Transport von gefährlichen Gütern wurden 16 Betriebe im Umgang mit Gefahrgut kontrolliert. Bei 3 Betrieben führten die Kontrollen zu Beanstandungen. Ebenfalls wurden 19 Jahresberichte der Gefahrgutbeauftragten eingefordert und kontrolliert. Alle entsprechen den gesetzlichen Mindestanforderungen.

4.3 Besonders gefährliche Chemikalien

2019 wurden alle uns gemeldeten Apotheken und Drogerien auf die Einhaltung der Abgabevorschriften und insbesondere die spezielle Beratungspflicht bei «besonders gefährlichen Chemikalien» kontrolliert. Der Verkauf dieser Chemikalien an Private erfolgt nicht in der Selbstbedienung und bedarf einer Zusatzausbildung. Die Beratungspflicht wurde in 2 Betrieben sehr gut, in 46 gut und in je 7 Betrieben genügend oder ungenügend wahrgenommen. Kein Betrieb importiert mehr selber Chemikalien und nur noch ein Betrieb gibt eine breite Palette von Chemikalien offen ab.

4.4 Kältemittel

Im Kanton Luzern sind über 10'000 stationäre Kälteanlagen gemeldet, welche mehr als 3 kg Kältemittel enthalten. Diese Anlagen müssen je nach Grösse und Einsatz umweltrelevante Vorgaben erfüllen. Im 2019 wurden 8 Importeur- und Herstellerfirmen im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kampagne überprüft. Zusätzlich wurde zu 107 Baugesuchen, welche eine Kälte- oder Wärmeanlage beinhalten, eine Stellungnahme abgegeben.

	Anzahl ¹
erfasste Betriebe	1'875
Transport von Gefahrgut	223
Hersteller/Importeure	283

Chemikalieninspektionen	
Inverkehrbringer	76
Zwischenhandel	86
Schulen	1
Gefahrgut	0
Kältemittel	0
diverse	5
total	168

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

5. Ausgewählte Themen

Chlorothalonil

Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz hat 159 Trinkwasserproben auf verschiedene Abbauprodukte des Pflanzenschutzmittels Chlorothalonil untersucht (siehe dazu auch Seite 2). Die Proben wurden aus dem Versorgungsnetz oder bei den Grund- und Quellwasserfassungen erhoben. Die Auswahl erfolgte risikobasiert, d.h. sie wurden dort erhoben, wo Rückstände vermutet wurden. Die Untersuchungen wurden von Inspektionen begleitet, welche mit dem Schwerpunkt Pestizidrückstände durchgeführt wurden.

In Proben aus 28 Gemeinden wurden Rückstände von Chlorothalonil bzw. von seinen Abbauprodukten nachgewiesen. In neun Gemeinden wurde der Höchstwert von 0.1 µg pro Liter für das Abbauprodukt Chlorothalonilsulfonsäure überschritten. Dieses Wasser wurde schätzungsweise 15'000 Bezüger abgegeben. In fast allen Fällen konnten die betroffenen Trinkwasserversorgungen rasch Massnahmen treffen, damit das Wasser die rechtlichen Anforderungen wieder erfüllt. Meist erfolgte dies durch Sperrung einzelner Fassungen oder durch Mischen mit unbelastetem Wasser. Alle betroffenen Gemeinden liegen in Gebieten, wo verbreitet Ackerbau und Obstbau betrieben wird. Gebiete, in denen Grünlandnutzung oder Wald dominieren, sind weniger betroffen.

Ab 2020 gelten für neue Stoffe Höchstwerte, darunter ein als R471811 bezeichnetes Abbauprodukt von Chlorothalonil. Erste Untersuchungen haben gezeigt, dass R471811 weit verbreitet ist und beispielsweise überall dort nachgewiesen werden kann, wo auch Rückstände von Chlorothalonilsulfonsäure vorhanden sind. Meist liegt die Konzentration in einem deutlich höheren Bereich: Von 24 nicht-konformen Proben wurde der Höchstwert in 4 Fällen um das Doppelte, in 5 Fällen um das 5-fache und in 17 Fällen um über das 10-fache überschritten. Von diesen Überschreitungen sind 13 Gemeinden oder schätzungsweise 34'000 Bezüger betroffen. Wir vermuten aber, dass es im Kanton Luzern bei mindestens 30 Gemeinden zu Höchstwertüberschreitungen kommen könnte, wovon 60'000 Bezüger betroffen wären.

Wir werden unsere Vollzugstätigkeit in diesem Bereich intensiv weiterführen.

Weitere Informationen unter: <https://tinyurl.com/te9hgbu>

Wieso werden die betroffenen Gemeinden nicht bekanntgeben?

Die Lebensmittelkontrolle untersteht der Schweigepflicht und kann keine Auskunft zu konkreten Fällen geben. Diese Vorgabe ist in der Bundesgesetzgebung verankert.

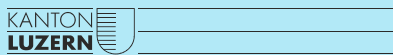
Bei jeder Kontrolle wird die Trinkwasserversorgung schriftlich über die Befunde informiert. Die Versorgung ist verpflichtet, ihre Bezüger regelmässig über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Meist geschieht dies im Rahmen der Rechnungsstellung, im Gemeindeblatt oder auf der Internetseite.

Bei Fragen zum Trinkwasser kann man sich grundsätzlich an seine Trinkwasserversorgung wenden.



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

