KANTON
LUZERN

Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz

Zahlen und Fakten 2024

lebensmittelkontrolle.lu.ch

Geschätzte Leserinnen und Leser

Jeden Tag konsumieren wir eine Vielzahl von Lebensmitteln und Produkten, die unseren Alltag prägen. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass diese keinerlei Risiko für unsere Gesundheit darstellen. Um sicherzustellen, dass sie unbedenklich sind, müssen strenge Standards eingehalten werden, damit Sie als Verbraucherin und Verbraucher darauf vertrauen können, dass das, was Sie zu sich nehmen oder verwenden, die Gesundheit nicht gefährdet.

Im Kanton Luzern obliegt es der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz (DILV), dafür zu sorgen, dass die Vorgaben des Lebensmittel- und des Chemikalienrechts eingehalten sind. Mit diesem Jahresbericht gibt Ihnen die DILV einen kompakten Einblick in diese Aufgaben und in die vielseitigen Aktivitäten des vergangenen Jahres. Der Bericht widerspiegelt unsere kontinuierliche Arbeit, die wir für die Sicherheit und das Wohl der Verbraucherinnen und Verbraucher geleistet haben.

Über 1'400 Mal wurden Luzerner Lebensmittelbetriebe wie Restaurants, Bäckereien, Badis oder Detailhändler im Jahr 2024 durch unsere Kontrolleure aufgesucht. Dies meist mit erfreulichen Resultaten: Bei rund 96 % der Inspektionen wurden gute bis sehr gute Verhältnisse vorgefunden, bei 60 Betrieben (4%) wurden grössere Mängel festgestellt. Bei Abweichungen haben unsere Kontrollorgane Korrekturmassnahmen eingeleitet, um die Mängel zu beheben. In Einzelfällen mussten Benutzungsverbote ausgesprochen werden. Dort, wo eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat geführt hat, hat sich der Zeitraum bis zur nächsten Kontrolle verkürzt. «Gute» Betriebe werden damit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

Die Chemikaliengesetzgebung dient nebst dem Schutz der Gesundheit auch dem Schutz der Umwelt, beispielsweise in Bezug auf eine fachgerechte Anwendung von Pflanzenschutzmitteln oder Verbote von schädlichen Chemikalien. Im Rahmen dieser Aufgaben wurden in Betrieben, welche Chemikalien herstellen oder mit diesen umgehen, über 100 Inspektionen durchgeführt.

Nebst diesen Inspektionen wurden rund 7’200 Proben von Lebensmittel, Trinkwasser sowie Gebrauchsgegenständen in unserem Labor untersucht. Rund jede zehnte Probe erfüllte die Anforderungen nicht. Dabei mussten zum Schutz der Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten Produkte wie Spirituosen, Nahrungsergänzungsmittel oder Geschirr vom Markt genommen oder Bäder und Duschen wegen sehr schlechter Wasserqualität gesperrt werden.

Damit die DILV den nötig hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard im Labor erhalten und mit den technischen Entwicklungen Schritt halten kann, plant sie zusammen mit anderen Dienststellen neue Räumlichkeiten am Standort des Sicherheitszentrums Rothenburg. Die dazu laufenden Planungsarbeiten konnten vorangetrieben werden und die Realisierung des Neubaus ist für 2031 vorgesehen.

Die Expertise unseres Labors wurde innerhalb der kantonalen Verwaltung auch durch andere Dienststellen genutzt. So wurden über 4'000 Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung untersucht. Dabei handelt es sich insbesondere um Proben aus dem Umweltbereich, wie Grundwasser oder Fliessgewässer. Diese Tätigkeiten werden ab 2025 ausgedehnt, indem Untersuchungen für die Überwachung der Reinigungsleistung von Kläranlagen durchgeführt werden.

Mit markigen Überschriften, wie «Trinkwasserversorger schlagen wegen hochtoxischen Stoffen Alarm» oder «Nimmt uns der Bundesrat die Teflonpfanne weg?», kommentierte die Tagespresse die verunsichernde Situation um die Stoffgruppe der per- und polyfluorierten Alkylverbindungen, (kurz PFAS). Diese Gruppe umfasst rund 10'000 einzelne chemische Verbindungen, welche in Technik und Industrie breite Anwendung finden. Die zunehmenden wissenschaftlichen Erkenntnisse zu den gesundheitlichen Risiken haben dazu geführt, dass seit 2024 für Eier, Fleisch, Fisch, Krebstiere und Muscheln Höchstgehalte für die wichtigsten PFAS eingeführt wurden. In Zusammenarbeit mit dem Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz und den zuständigen Bundesbehörden hat die DILV die nötigen analytischen Messmethoden entwickelt, um Lebensmittel und Trinkwasser zu überwachen und um den Kenntnisstand zur Verbreitung dieser Stoffe in Lebensmitteln und im Trinkwasser zu erweitern.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Tätigkeit lag auf Rückständen des Pflanzenschutzmittels Chlorothalonil. Im Trinkwasser dürfen diese langfristig nur in minimalsten Konzentrationen nachgewiesen werden und müssen den Höchstwert einhalten. Dabei besteht die Herausforderung darin, dass eine langfristig wirkende Einhaltung des Höchstwerts unter Umständen nur mit finanziell und politisch sehr aufwändigen Massnahmen erreicht werden kann. Der Bund gibt dazu den zeitlichen Rahmen vor, in welchem diese Massnahmen umgesetzt sein müssen.

Abschliessend möchte ich allen Mitarbeitenden der Dienststelle für ihre unermüdliche Arbeit und ihr Engagement danken. Ihre Expertise und ihr täglicher Einsatz sind von unschätzbarem Wert, um den hohen Standard im Bereich des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelkontrolle zu wahren. Gleichzeitig danke ich allen Partnern und der Bevölkerung für die Unterstützung und das Vertrauen, die sie in unsere Arbeit setzen.

Luzern, im April 2025

Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

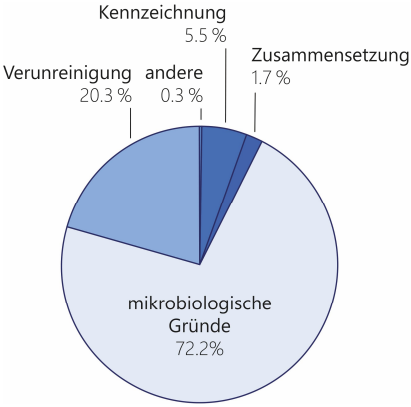
1. Produktkontrollen

1.1 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Im Berichtsjahr untersuchte die DILV gesamthaft 7'197 Proben im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung und beurteilte sie gemäss den geltenden Anforderungen. Mengenmässig am bedeutendsten war dabei das Trinkwasser. Bei 678 Proben (9.4%) wurden die rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt.

	Anzahl[1]
Lebensmittel[2,3]	2'107 (15%)
Trinkwasser	4'463 (6.3%)
Gebrauchsgegenstände[4]	617 (56%)
Bedarfsgegenstände	9 (19%)
Kosmetika	1 (100%)
total	**7'197 (9.4%)**

1.2 Grund der Beanstandungen



72 % der Beanstandungen mussten infolge mikrobiologischer Mängel ausgesprochen werden. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund, nur in seltenen Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen. Weniger bedeutsam sind Verunreinigungen (z.B. überhöhte Konzentrationen von Pestiziden in Trinkwasser), Mängel bei der Zusammensetzung (z.B. zu geringer Fettgehalt bei Rahm) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Angabe der Allergene auf der Etikette).

1.3 Weitere Proben

Die DILV untersuchte 4'293 Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung. Diese wurden meist im Auftrag von Dritten, insbesondere von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 91 Proben auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 900 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüssen.

	Anzahl
Proben zur Qualitätssicherung	284
Betäubungsmittel	93
Grund- / Oberflächenwasser	2'386
Umweltproben	1'530
total	**4'293**

[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

Beeren, wie Heidelbeeren, können das radioaktive Cäsium-137 aus dem Boden aufnehmen und anreichern. Alle untersuchten 10 Proben waren unter dem Höchstwert für Cäsium-137.

Anlässlich einer schweizweiten Kampagne wurde **Duschwasser** von Hotels und Heimen auf die krankheitserregenden Legionellen untersucht. Im Kanton Luzern überschritten 22% der Proben den gesetzlichen Höchstwert. In drei Fällen mussten zum Schutz der Gesundheit die Duschen umgehend gesperrt werden.

Wenn säurehaltige Lebensmittel in **melaminhaltigem Geschirr** aufbewahrt, Essen darin erwärmt oder warm gelagert wird, kann das gesundheitsschädliche Melamin ins Lebensmittel gelangen. Eine der 7 kontrollierten Proben hat den Höchstwert für die Abgabe von Melamin überschritten, 6 Produkte wiesen zudem Mängel bei der Kennzeichnung auf.

Bei zwei von 10 **Honigen** entsprach die Angabe des Honigtyps nicht den Tatsachen: Statt reiner Blütenhonig handelte es sich um Mischungen aus Blüten- und Honigtauhonig. In drei Fällen war die Kennzeichnung mangelhaft.

Das Antibiotikum Natamycin darf für die Oberflächenbehandlung von **Halbhart- und Hartkäse** eingesetzt werden. Die Anwendung muss allerdings deklariert werden. Bei 2 von 12 kontrollierten Produkten wurde dies unterlassen. In einer Probe wurde zudem der Natamycin-Höchstwert überschritten.

Milchgetränke wie Cappuccino oder Schokolade werden häufig in Automaten zubereitet. Bei unseren Kontrollen mussten aufgrund zu hoher Keimbelastung (22%) insbesondere kalte Getränke beanstandet werden. Eine fachgerechte Reinigung und Wartung der Geräte ist aus hygienischer Sicht unabdingbar.

Die krebserregende Substanz Ethylcarbamat kann bei der Herstellung von **Stein- und Kernobstbränden** entstehen. Ein Kirsch überschritt den Höchstwert und musste vom Markt genommen werden. Weitere Mängel bestanden bei der korrekten Angabe des Alkoholgehaltes.

Art der Proben	**Anzahl** [1]
alkoholfreie Getränke[2]	16 (19%)
Badewasser[2,3]	94 (32%)
Beeren[3]	10 (0%)
Birchermüesli[3]	31 (3%)
Canapés und Sandwiches[3]	167 (8%)
Desserts, Crèmes, Pudding[3]	77 (8%)
Duschwasser[3]	36 (22%)
Eiswürfel[3]	9 (33%)
Fischereierzeugnisse[3]	21 (0%)
Fleischerzeugnisse[3]	71 (11%)
Fleischzubereitungen[3]	99 (17%)
Gemüse, gekocht[3]	153 (30%)
Geschirr aus Melamin[2,4]	7 (86%)
Getränke aus Automaten[3]	23 (22%)
Honig[2]	10 (40%)
Käse[2]	12 (17%)
Konserven[3]	27 (41%)
laktosefreie Produkte[2]	20 (5%)
Milch, Butter, Joghurt[3]	24 (4%)
Milchprodukte[2]	11 (36%)
Nahrungsergänzungen[2,4]	14 (29%)
Mischprodukte[3]	230 (5%)
Patisseriewaren[3]	72 (4%)
Reis, gekocht[3]	54 (17%)
Saucen[3]	173 (10%)
Schinkenprodukte[3]	44 (34%)
Schokolade[2,4]	21 (45%)
Speiseeis[3]	20 (5%)
Speisen, genussfertig[3]	168 (13%)
Steinobstbrände[2,4]	12 (42%)
Suppen[3]	44 (25%)
Teigwaren, vorgekocht[3]	84 (23%)
vegane Produkte[2,3]	50 (12%)

[1] in Klammer: nicht konforme Proben in % [2] chemische Untersuchung [3] mikrobiologische Untersuchung [4] Kennzeichnung

Hauptaufgaben DILV

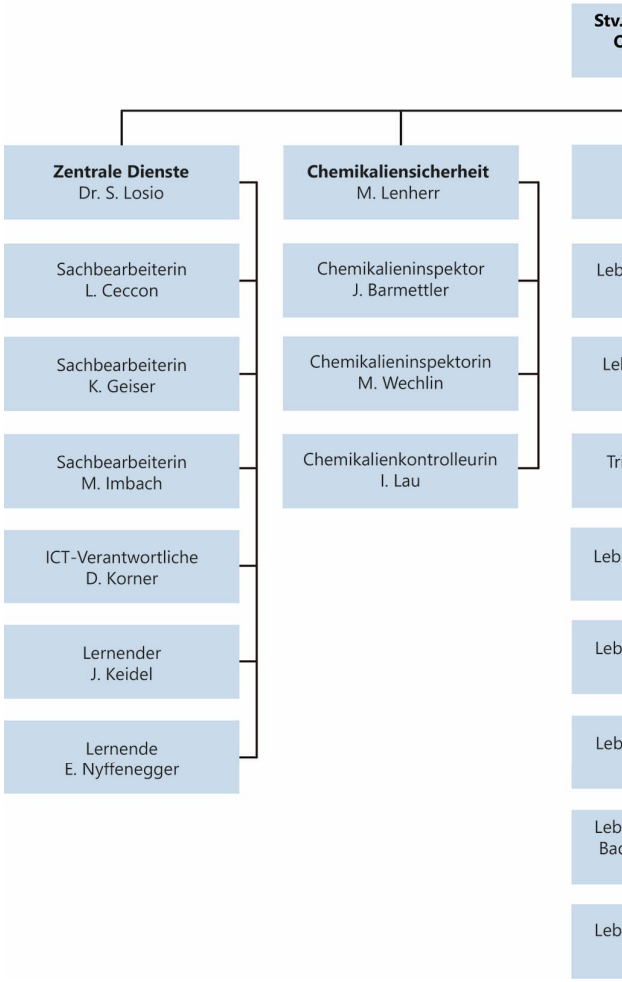
Gesundheitsschutz - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen[1], welche die Gesundheit gefährden können.

Hygiene - Die DILV stellt einen sauberen und hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen[1] sicher.

Information & Betrug - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellt sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

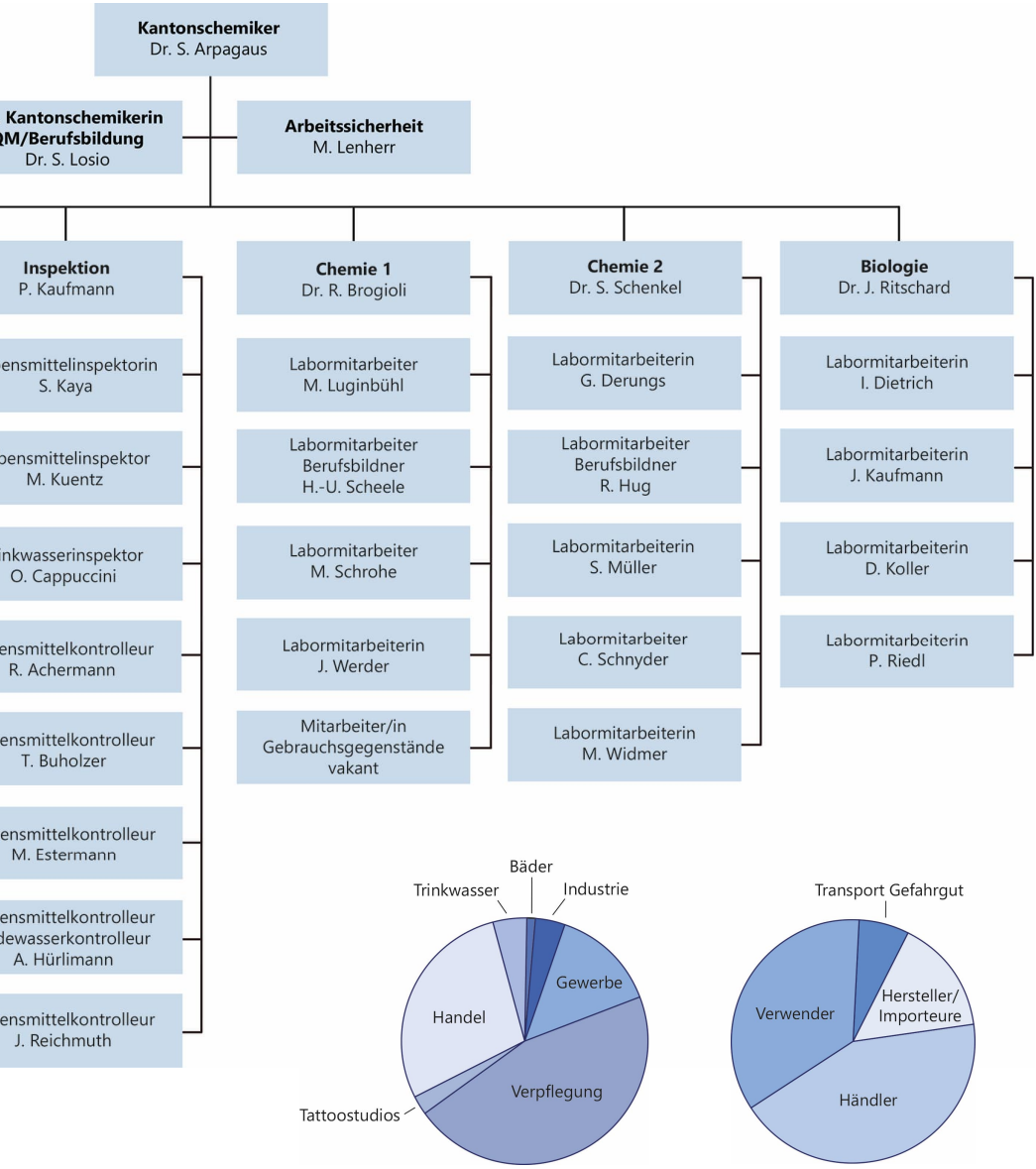
Chemikalien - Die DILV schützt die Gesundheit des Menschen und die Umwelt vor schädlichen Stoffen.

2. Organigramm



Die Inspektionstätigkeiten der DILV erfüllen die Anforderungen der Norm ISO/IEC 17020, die Labortätigkeiten der Norm ISO/IEC 17025.

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



5'620 Betriebe im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung (links) und **1'825 Betriebe** im Geltungsbereich der Chemikaliengesetzgebung (rechts) unterstehen der Zuständigkeit der DILV. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

3. Prozesskontrollen

	kontrollierte Betriebe[1]	davon in der Gesamtgefahrenstufe[2]			
		unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	**37**	**30**	**6**	**1**	**0**
tierische Rohstoffe	16	14	2	0	0
pflanzliche Rohstoffe	8	5	2	1	0
Getränkeindustrie	2	2	0	0	0
diverse	11	9	2	0	0
Gewerbebetriebe	**152**	**114**	**36**	**2**	**0**
Metzgereien, Fischhandlungen	39	27	12	0	0
Käsereien, Molkereien	10	5	4	1	0
Bäckereien, Konditoreien	34	23	10	1	0
Getränkehersteller	2	1	1	0	0
Direktvermarkter	50	43	7	0	0
diverse	17	15	2	0	0
Handelsbetriebe	**365**	**285**	**73**	**7**	**0**
Grosshandel	9	7	2	0	0
Verbraucher- und Supermärkte	67	48	18	1	0
Detailhandel	227	184	39	4	0
Versandhandel	6	4	1	1	0
Gebrauchsgegenstände[1]	3	2	1	0	0
Tätowierstudios, PMU	18	11	6	1	0
diverse	35	29	6	0	0
Verpflegungsbetriebe	**842**	**443**	**352**	**47**	**0**
Kollektivverpflegungsbetriebe	760	384	331	45	0
Cateringbetriebe, Partyservice	26	19	6	1	0
Spital- und Heimbetriebe	49	36	12	1	0
diverse	7	4	3	0	0
Trinkwasserversorgungen	**54**	**16**	**35**	**3**	**0**
Bäder	**6**	**5**	**1**	**0**	**0**
total	**1'456**	**893**	**503**	**60**	**0**
		61%	**35%**	**4.1%**	**0.0%**

3.1 Inspizierte Betriebe

Die Lebensmittelgesetzgebung legt die Anforderungen an Lebensmittel und den Umgang mit ihnen fest. Jeder Betrieb muss im Rahmen der sogenannten Selbstkontrolle dafür sorgen, dass diese Vorgaben eingehalten werden. Mit Inspektionen, welche auch als Prozesskontrollen bezeichnet werden, wird dies vor Ort im Betrieb überprüft.

Bei Abweichungen von den rechtlichen Vorgaben werden Beanstandungen ausgesprochen und Korrekturmassnahmen verfügt. Der Betrieb wird dabei verpflichtet, die Mängel zu beheben. Wo erforderlich, wird mit Nachinspektionen überprüft, ob dies korrekt erfolgt ist. Infolge der Schwere der Widerhandlungen oder wegen Missachtung von amtlichen Verfügungen, wurden 36 Strafanzeigen eingereicht.

Der Bund gibt die minimale Häufigkeit vor, mit welcher ein Betrieb inspiziert werden muss. Inspektionen finden periodisch, meist unangemeldet und auf Risikobasis statt. Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, verkürzt sich der Zeitraum zur nächsten Kontrolle. «Gute» Betriebe werden damit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

1'456 routinemässige Inspektionen in Betrieben wurden 2024 durchgeführt (s. Seite 8). 96% dieser Inspektionen haben mit einer unbedeutenden oder kleinen Gesamtgefahr zu guten Ergebnissen geführt. Bei 60 Betrieben (4.1%) wurde eine erhebliche Gesamtgefahr festgestellt.

Nebst diesen Inspektionen wurden 150 Inspektionen durch andere Gründe ausgelöst. Dabei handelte es sich um Verdachtsinspektionen (z.B. bei Verdacht auf Lebensmittelvergiftungen oder Meldungen von Konsumentinnen und Konsumenten), um Nachinspektionen, um Bewilligungsinspektionen (z.B. zur Sicherstellung des Exportes in die EU) oder um bauliche Abnahmen.

2024 wurden damit insgesamt 1'606 Inspektionen in Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben durchgeführt.

Chlorothalonil

Das Pflanzenschutzmittel Chlorothalonil wurde seit den 1970er Jahren als Fungizid eingesetzt und 2020, aufgrund neuer Erkenntnisse zu möglichen gesundheitlichen Auswirkungen, verboten. Die Abbauprodukte von Chlorothalonil sind sehr stabil, weshalb sie in landschaftlich intensiv genutzten Regionen, wie dem Mittelland und dem nördlichen Teil des Kantons Luzern, im Grundwasser nachweisbar sind. Da Grundwasser eine wichtige Ressource für die Gewinnung von Trinkwasser darstellt, kann Chlorothalonil so in das Trinkwasser gelangen. Zum Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten gilt deswegen ein Höchstwert von 0.1 µg pro Liter Trinkwasser.

2024 wurden bei Trinkwasserversorgungen, welche von Chlorothalonil betroffen sind, 25 schwerpunktmässige Inspektionen durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass die in 28 Versorgungen (68 %) getroffenen Massnahmen noch nicht ausreichend sind, damit das Trinkwasser den Höchstwert nicht überschreitet. In diesen Fällen sind weitergehende Massnahmen, wie Verbindungen mit anderen Trinkwasserversorgungen oder Aufbereitungsanlagen nötig. Für die Dauer der Umsetzung dieser aufwändigen Massnahmen hat der Bund Rahmenbedingungen festgelegt.

Trinkwasserversorger müssen Zwischen- oder Endabnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers informieren. Bei 26 Inspektionen (63 %) wurde dieser Pflicht nicht ausreichend nachgekommen. Bei den betroffenen Versorgungen wurde eine umgehende Verbesserung angeordnet.

[1] aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen [2] Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Kontrollen

Bei 111 Kontrollen wurde überprüft, ob die Anforderungen des Chemikalienrechts erfüllt sind. Bei allen Herstellern und Importeuren wurden Mängel im Bereich der Meldepflicht der Produkte festgestellt. Im Bereich der Abgeber hat die DILV vermehrt Kontrollen bei Online-Shops durchgeführt. Dabei fehlten bei vielen Produkten die gesetzlich geforderten Sicherheitsinformationen. In drei Fällen mussten Verkaufsverbote verfügt werden.

	Anzahl
Hersteller / Importeure	34
Abgeber	57
Verwender	15
Transport Gefahrgut	5
total	**111**

4.2 Kampagnen

Im Rahmen einer Kampagne wurde überprüft, ob die Betreiber der **Golfplätze** eine gültige Fachbewilligung für den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln besitzen, nur zugelassene Produkte verwenden und die Verwendungsvorschriften und –verbote einhalten. Es hat sich gezeigt, dass vor allem die neuen Vorschriften bei Wasch- und Befüllplätzen noch nicht überall umgesetzt werden und die neue Prüfpflicht von fahrbaren Spritzen zu wenig bekannt ist.

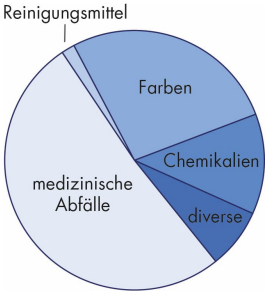
In sechs Betrieben wurde geprüft, ob für den Verkauf von Chemikalien der Gruppe 2 an Privatpersonen die gesetzlich verlangte **Sachkenntnis** vorliegt. In drei Betrieben verfügten die Mitarbeitenden über ungenügende Kenntnisse mangels Schulung.

Schädlingsbekämpfung im Auftrag Dritter darf nur mit einer **Fachbewilligung** oder unter Anleitung ausgeübt werden. Alle kontrollierten Betriebe verfügten über diese.

	Anzahl[1]
Pflanzenschutzmittel auf Golfplätzen	6 (100%)
Sachkenntnis	6 (50%)
Fachbewilligung Schädlingsbekämpfung	3 (0%)

4.3 Chemikalienabfälle aus Haushalten

Zum Schutz von Mensch und Umwelt vor Chemikalienabfällen aus den privaten Haushalten – etwa Medikamente, Dünger und Farben – koordiniert und organisiert die DILV die fachgerechte Sammlung und Entsorgung dieser Abfälle. Bei 68 offiziellen Annahmestellen (Drogerien und Apotheken) und den drei Sammelaktionen in den Gemeinden Entlebuch, Schötz und Rothenburg wurden im vergangenen Jahr insgesamt 45'762 kg Haushalt-Chemikalien gesammelt. Die Menge an Chemikalienabfällen hat sich im Vergleich zum Vorjahr nur unwesentlich erhöht und auch die Zusammensetzung hat sich nur leicht verändert.



Art der entsorgten Chemikalienabfälle

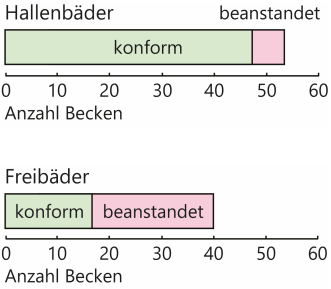
[1] *In Klammer: Beanstandungsquote in %*

5. Ausgewählte Themen

5.1 Badewasser

Damit Badewasser für die Benutzer kein gesundheitliches Risiko darstellt, beispielweise durch krankmachende Keime oder durch chemische Rückstände, muss dieses verschiedene Anforderungen erfüllen.

Um deren Einhaltung zu überprüfen, wurden Proben aus 94 Becken von 43 Badebetrieben kontrolliert. Insgesamt 30 (32 %) Badewasserproben haben die Anforderungen nicht erfüllt. Bei 28 Becken lagen chemische und bei 4 Becken hygienische Mängel vor. Im Allgemeinen waren Hallenbäder seltener als Freibäder betroffen. Dies ist insbesondere auf das hohe Besucheraufkommen bei sommerlichem Wetter und ungenügenden Massnahmen der Badebetriebe während dieser Spitzenzeiten zurückzuführen. Bei den beanstandeten Betrieben hat die DILV Korrekturmassnahmen verfügt.



Drei Bäder von zwei Badebetrieben waren mikrobiell derart stark belastet, dass sie zum Schutz der Gesundheit der Badenden vorübergehend gesperrt werden mussten. Erst nach einer Reinigung und Desinfektion konnten die Becken für die Benutzung wieder freigegeben werden.

5.2 Nahrungsergänzungsmittel

Nahrungsergänzungsmittel enthalten oft Vitamine, Mineralstoffe oder andere Stoffe. Sie können die normale Ernährung ergänzen, sind aber kein Ersatz für eine normale, ausgewogene Ernährung. Sie dürfen keine pharmakologische Wirkung besitzen.

Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kontrolle hat die DILV 4 Produkte mit Ursprung im Kanton Luzern, welche gemäss Anpreisung auf Pflanzenbasis hergestellt wurden, kontrolliert. Sämtliche Produkte mussten beanstandet werden. Teilweise enthielten sie nicht zugelassene oder verbotene Zutaten wie Johanniskraut oder Melatonin. Da diese Produkte ein Risiko für die Gesundheit darstellen können, wurde ihr Verkauf umgehend verboten und die vorhandene Ware beschlagnahmt. Ein Produkt wurde zudem als «Bio» bezeichnet, obschon es dies nicht war, und ein anderes wurde mit einer unzulässigen, medizinischen Angabe angepriesen.

Auf unserer Website finden Sie weitere Informationen zu den Themen Lebensmittel, Trinkwasser, Bade- und Duschwasser, Chemikalien, Gebrauchsgegenstände und Solarien.

https://dilv.lu.ch

my.lu.ch

Auf my.lu.ch können Sie alle elektronischen Dienstleistungen und Angebote unserer Dienststelle nutzen.

https://my.lu.ch

Gesundheits- und Sozialdepartement
Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz
Meyerstrasse 20
6002 Luzern
https://dilv.lu.ch