

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2013

Geschätzte Leserinnen und Leser



Täglich fallen Sie, als Konsumentinnen und Konsumenten, rund 300 Entscheidungen zum Thema Essen. Ihre Wahl wird durch verschiedenste Faktoren beeinflusst. Eine entscheidende Rolle spielen dabei die Ihnen vorliegenden Informationen zu einem Lebensmittel. Beim Treffen Ihrer Entscheidung müssen Sie darauf vertrauen können, dass die Angaben auf der Etikette korrekt und vollständig sind oder die Werbeaussagen zu einem Produkt wahr sind und den Tatsachen entsprechen. Im 2013 hat ein Ereignis international hohe Wellen geworfen und gezeigt, wie dieses Vertrauen zuweilen auch missbraucht werden kann.

Im Januar 2013 nahm der als «Pferdefleischskandal» bekannt gewordene Fall in Grossbritannien und in Irland seinen Anfang. Von den Kontrollbehörden wurden Produkte mit nichtdeklarierten Pferdefleisch-Anteilen gefunden. Im Februar wurden in Stichproben von Rindsfleischlasagne, welche nach Grossbritannien und Schweden geliefert wurde, zwischen 60 und 100 Prozent Pferdefleisch nachgewiesen. Die nachfolgenden Abklärungen der europäischen Behörden — stets von einer grossen Medienresonanz begleitet — haben ergeben, dass das Fleisch vom Produzenten über eine Kette von verschiedenen Händlern in Frankreich, Zypern und den Niederlanden zum Hersteller der Lasagne geliefert wurde. Durch dieses Vorgehen sollte die Identität und Herkunft des Fleisches verschleiert werden. Befürchtungen, dass mit dem Pferdefleisch auch gesundheitsschädigende Medikamente in die Lebensmittelkette gelangt sein könnten, bestätigten sich aber glücklicherweise nicht.

Auch im Kanton Luzern war die Verunsicherung bei Konsumentinnen und Konsumenten gross. Unser Bestreben bestand darin, möglichst rasch einen Überblick zu erhalten und die Öffentlichkeit zeitnah und sachlich zu informieren. So wurden in enger Zusammenarbeit mit dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) schweizweit Proben von fleischhaltigen Fertigprodukten wie Lasagne, Fleischsaucen und Hamburger aus verschiedensten Warenkanälen erhoben und auf nichtdeklariertes Pferdefleisch untersucht. Innerhalb von nur drei Tagen konnte der VKCS gemeinsam mit den Partnern vom Bund die Öffentlichkeit informieren, wodurch sich die Situation in der Schweiz rasch beruhigt hat.

Als Konsumentinnen und Konsumenten betrachten wir es als selbstverständlich, dass alle Angaben zu einem Lebensmittel wahrheitsgetreu sind und den Tatsachen entsprechen. Zu Recht — dies ist auch eine Forderung des Lebensmittelgesetzes. Nur so können Konsumentinnen und Konsumenten ihren ethischen, religiösen oder z.B. gesundheitlichen Ansprüchen gerecht werden und ihre Produkte auswählen. Nur so können sie entscheiden, ob sie gewisse Zusatzstoffe meiden möchten, ob sie regionale oder Bio-Produkte bevorzugen, ob sie gentechnisch veränderte Lebensmittel akzeptieren oder ob sie auf allergenhaltige Produkte verzichten wollen bzw. aus medizinischen Gründen verzichten müssen. Mit dem Pferdefleischskandal wurde das Vertrauen in diese Angaben missbraucht, indem Pferdefleisch als Rindfleisch verkauft wurde. Wohl könnte man die Aufregung um den Skandal als übertrieben abtun. Pferdefleisch ist ja weder ungesund noch gefährlich und gehört — im Gegensatz zu Grossbritannien oder Irland — auf den Speisezettel von Herrn und Frau

Schweizer. Dass diese Bagatellisierung von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht geteilt wird, widerspiegelt sich im Fleischkonsum: Obschon im letzten Jahr der Fleischkonsum erneut zunahm und durchschnittlich 190 g mehr Fleisch auf den Schweizer Tellern gelandet ist, nämlich 51.98 kg, sank der Konsum von Pferdefleisch um über 15%. Diese Zahlen zeigen letztlich auch, dass ein derartiger Vertrauensverlust nicht nur den säumigen Betrieb trifft, sondern mit entsprechenden wirtschaftlichen Auswirkungen die gesamte Branche. Vertrauen ist eben unbezahlbar.

Mit der Erfüllung unseres Auftrages zum Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten leisten wir letztlich auch einen Beitrag, gemeinsam mit den Lebensmittelbetrieben das gute Qualitätsniveau und den guten Ruf unserer Lebensmittel zu erhalten. Vertrauen ist gut, eine massvolle Lebensmittelkontrolle ist besser.

Auch im 2013 haben wir uns im Sinne von Information und Unterstützung an die Öffentlichkeit und die Betriebe gewendet. So konnten wir gemeinsam mit unseren Partnern anlässlich der «AquaExpo» das wichtigste Lebensmittel überhaupt — das Trinkwasser — einer breiten Öffentlichkeit näher bringen. Für die Verantwortlichen von Kindertagesstätten und Mittagstischen wurde eine rege besuchte Weiterbildung im Bereich Lebensmittelsicherheit durchgeführt. Die Gefahrgutbeauftragten des Kantons Luzern konnten im Rahmen einer jährlich stattfindenden Veranstaltung z.B. auf geänderte Vorschriften im Bereich der Chemikaliengesetzgebung aufmerksam gemacht werden. Für die Einführung des neuen Systems zur Gefahrenbewertung und Kennzeichnung von Chemikalien, dem «GHS» im 2014, planen wir verschiedene Aktivitäten für Betriebe und Bevölkerung.

Allen Mitarbeitenden unserer Dienststelle danke ich an dieser Stelle für ihren grossen Einsatz und ihr tägliches Engagement. Die Luzerner Bevölkerung kann auf das Team der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz zählen!

Luzern, im März 2014



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

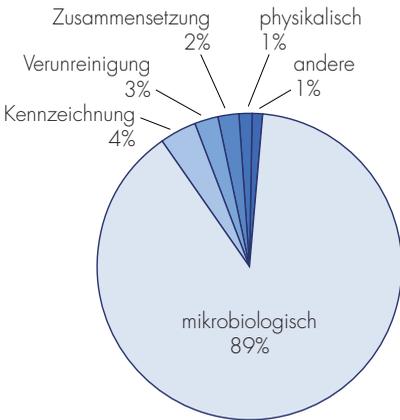
1. Produktkontrollen

1.1 Kontrollpflichtige Proben

	Anzahl ³
Lebensmittel ¹	2'593 (17%)
Trinkwasser	4'106 (6.1%)
Bedarfsgegenstände	2 (0.0%)
Kosmetika	12 (50%)
Gebrauchsgegenstände ²	47 (19%)
total	6'760 (10%)

6'760 untersuchte Proben befanden sich im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung und wurden amtlich kontrolliert. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nichtkonformer Proben veränderte sich im Vergleich zum Vorjahr mit einer Zunahme von 3.1% nur unwesentlich. Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen



Auch im 2013 mussten die Proben vorwiegend aufgrund mikrobiologischer Mängel beanstandet werden. Dabei stand die Überschreitung von hygienischen Toleranzwerten deutlich im Vordergrund.

1.3 Art der untersuchten Proben

	Anzahl
Nahrungsmittel	6'667
Genussmittel	32
Gebrauchsgegenstände	61
Proben zur Qualitätssicherung	59
Betäubungsmittel	106
Wasser ⁴	2'881
total	9'806

Unsere Dienststelle untersucht Proben verschiedenster Herkunft, u.a. auch für andere Stellen der Kantonalen Verwaltung. So wurden zum Beispiel im Auftrag der Staatsanwaltschaft routinemässig Gehaltsbestimmungen für Betäubungsmittel wie Heroin oder Cocain durchgeführt. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 700 Proben untersucht. Dabei handelt es sich meist um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse oder um Grundwasser.

¹ ohne Trinkwasser

² ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

³ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

⁴ nicht als Lebensmittel

1.4 Im Rahmen von Kontrollkampagnen untersuchte Proben

Von den 17 untersuchten Proben **Bier** war in einem Fall die Stammwürze zu gering und entsprach nicht den Anforderungen an ein Spezialbier. Zudem wiesen die Kennzeichnungen mehrerer Proben Mängel auf. Anlässlich der Inspektionen wurden Mängel im Bereich der Rückverfolgbarkeit und der Risikobeurteilung festgestellt.

Nach den intensiven Bemühungen zur Verbesserung der hygienischen Qualität von **Brühwurstwaren**, wie Cervelats oder Wienerli im 2012, mussten im 2013 erneut 29% der Proben beanstandet werden. Als Ursache gelten mangelhafte Produktionsprozesse.

Bei den 12 kontrollierten **Kosmetika** musste in 6 Fällen die Kennzeichnung beanstandet werden. Bei 5 Proben fehlte der erforderliche Hinweis auf allergene Duftstoffe. Für die betroffenen Personengruppen kann diese Unterlassung zu schwerwiegenden gesundheitlichen Beschwerden führen. Ein Produkt wurde zudem mit der Angabe «ohne chemische Zusatzstoffe» angepriesen obschon es unter anderem das Konservierungsmittel Chlormethylisothiazolinon enthielt.

Im Nachgang zur EHEC-Krise im 2011 wurden im Rahmen einer nationalen Kampagne **Sprossen**, frische **Küchenkräuter** und geschnittene, küchenfertige **Salate** unter anderem auf Shigatoxin bildende Escherichia coli (EHEC) untersucht. Die Kontrollen haben gezeigt, dass die mikrobielle Qualität grundsätzlich als gut bezeichnet werden kann. Dennoch musste eine Probe Radieschensprossen mit einer sehr hohen Belastung (100'000 Escherichia coli pro Gramm) beanstandet werden. EHEC wurden keine nachgewiesen.

Kontrollkampagnen, welche zu unbefriedigenden Resultaten führen, werden wiederholt. **Vorgekochte Teigwaren** (2013: 28%; 2012: 19%) und **Reis** (2013: 19%; 2012: 19%) sowie geschnittener **Schinken** und **Schinkenprodukte** (2013: 26%; 2012: 32%) sind derartige Kampagnen. Die Proben wurden vorwiegend in Restaurationsbetrieben erhoben. Häufigste Gründe für die Mängel sind zu hohe Lagertemperaturen und zu lange Lagerungsdauer sowie ungenügende Abkühlprozesse. Diese Laborbefunde werden durch unsere Inspektionen bestätigt.

Art der Proben	Anzahl ⁴
Bier ^{1,3}	17 (41%)
Birchermüesli ²	32 (3%)
Brühwurstwaren ²	24 (29%)
Canapé und Sandwich ²	142 (9%)
Dessert, Creme, Pudding ²	112 (4%)
Eiswürfel ²	8 (50%)
Essig ¹	10 (80%)
Frischkäse, Naturejoghurt ²	15 (20%)
Gemüse, vorgekocht o. roh ²	269 (31%)
Hackfleisch ¹	20 (0%)
Joghurt mit Zutaten ²	22 (5%)
Kalb- Rind- Schweinefleisch ²	41 (22%)
Kosmetika ^{1,3}	12 (50%)
Lioner ²	12 (8%)
Patisseriewaren ²	85 (6%)
Rahm, Schlagrahm ²	22 (9%)
Reis, vorgekocht ²	134 (19%)
Salat, genussfertig ²	268 (4%)
Schinken, Schinkenprodukt ²	96 (26%)
Siedfleisch ²	17 (41%)
Speisefette und -öle ¹	653 (1%)
Speisen, genussfertig ²	107 (22%)
Speisen, nicht genussfertig ²	37 (5%)
Speziallebensmittel ¹	10 (40%)
Sprossen, Kräuter ²	42 (7%)
Suppen, Saucen ²	236 (8%)
Teigwaren, vorgekocht ²	228 (28%)
Truthahn, Geflügelfleisch ²	29 (10%)
Weichkäse ²	9 (0%)
Wein ¹	10 (10%)

¹chemische / ² mikrobiologische Untersuchung, ³ Probenahme mit Inspektion, ⁴ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

2. Organigramm

Hauptaufgaben

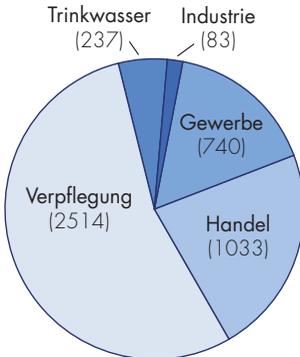
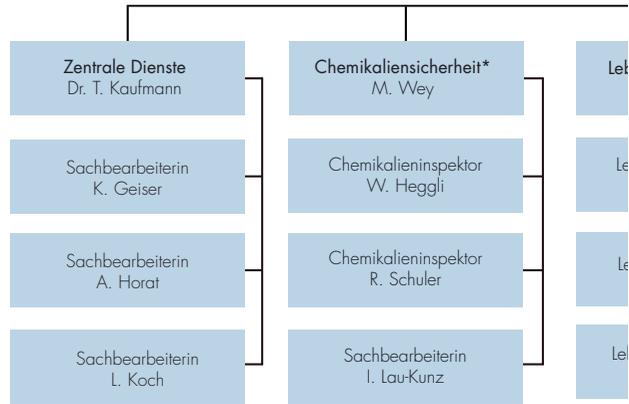
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

Wir stellen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicher.

Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln.

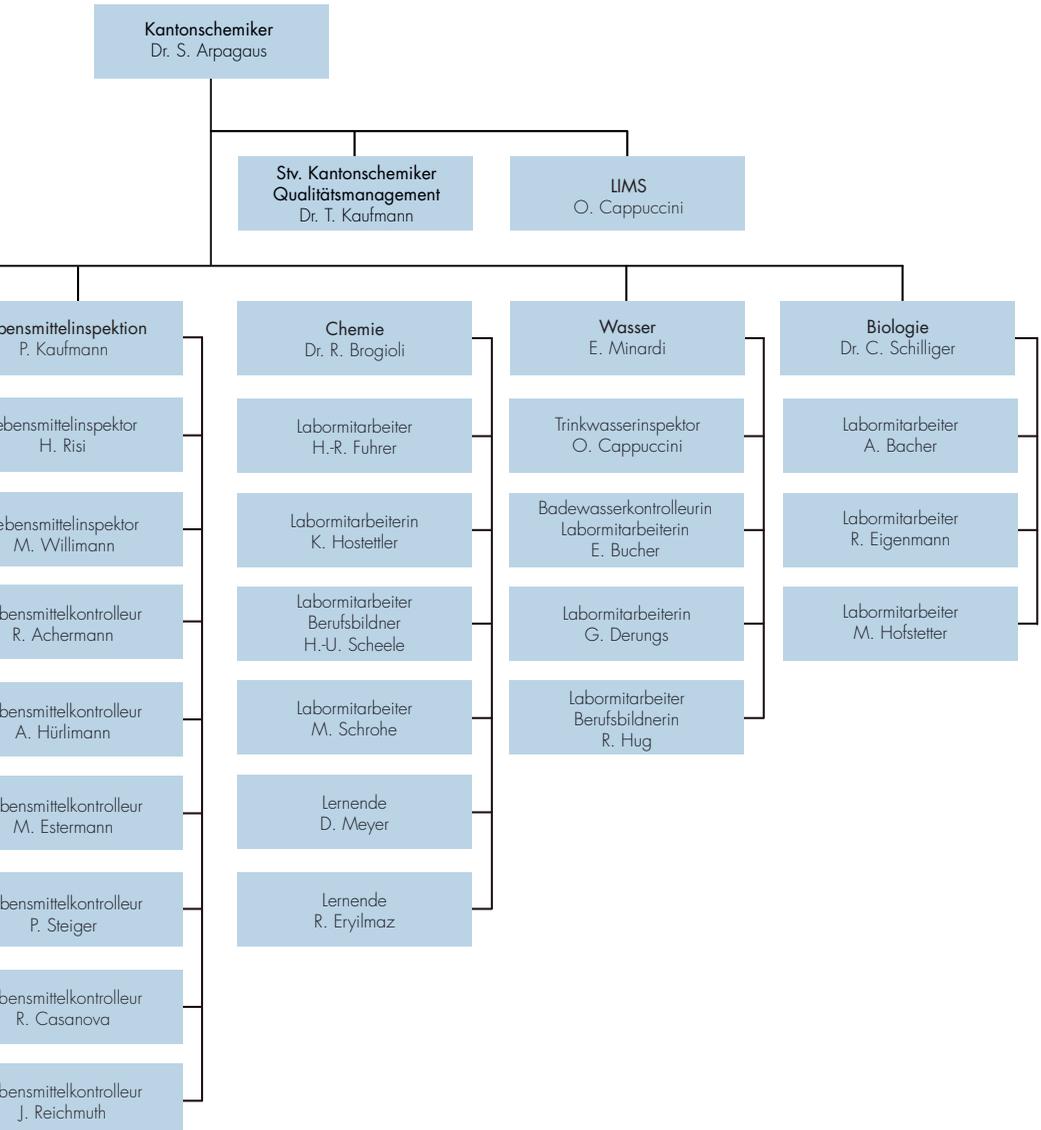
Wir schützen das Leben und die Gesundheit des Menschen vor schädlichen Stoffen und daraus hergestellten Zubereitungen.

Wir stellen sicher, dass Badewasser die Gesundheit der Badenden nicht gefährdet.



Anzahl Lebensmittelbetriebe in den verschiedenen Betriebskategorien.

¹ Gebrauchsgegenstände sind z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Spielsachen oder Lebensmittelverpackungen



* nicht im akkreditierten Bereich

3. Prozesskontrollen

	Anzahl Betriebe ¹	kontrolliert ²	davon in der Gesamtgefahrenstufe			
			unbedeutend	mässig	erheblich	gross
Industriebetriebe	83	31	26	5	0	0
tierische Rohstoffe	30	19	15	4	0	0
pflanzliche Rohstoffe	26	7	6	1	0	0
Getränkeindustrie	12	3	3	0	0	0
diverse	15	2	2	0	0	0
Gewerbebetriebe	740	300	157	131	12	0
Metzgerei, Fischmarkt	146	82	36	41	5	0
Molkerei, Käseerei	116	21	16	5	0	0
Bäckerei, Konditorei	223	122	50	65	7	0
Getränkhersteller	34	3	2	1	0	0
Direktvermarkter	158	52	37	15	0	0
diverse	63	20	16	4	0	0
Handelsbetriebe	1'033	380	251	124	5	0
Grosshandel	71	13	10	3	0	0
Verbraucher- und Supermärkte	146	86	50	35	1	0
Detailhandel, Drogerien	414	191	126	63	2	0
Versandhandel	113	4	3	1	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	88	19	5	13	1	0
diverse	201	67	57	9	1	0
Verpflegungsbetriebe	2'514	1'051	458	531	58	4
Kollektivverpflegungsbetriebe	1'672	826	333	440	49	4
Cateringbetriebe, Partyservices	24	7	4	2	1	0
Spital- und Heimbetriebe	193	64	45	19	0	0
diverse	625	154	76	70	8	0
Trinkwasser	237	77	19	54	4	0
Trinkwasserversorgungen	237	77	19	54	4	0
total	4'607	1'839	911	845	79	4
			49.5%	45.9%	4.3%	0.2%

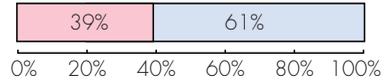
3.1 Gesamtgefahrenermittlung, der im Jahr 2013 inspizierten Betriebe

Mit Inspektionen werden die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vor Ort im Betrieb kontrolliert. Die Häufigkeit, nach welcher diese durchgeführt werden, basiert auf den gesamtschweizerischen Vorgaben des Verbandes der Kantonschemiker. Dazu wird eine Risiko-beurteilung 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, ein heikler Betriebstyp häufiger als ein unkritischer.

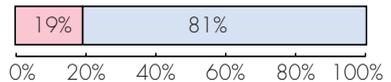
Im 2013 wurden durch die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle gesamthaft 1'991 Inspektionen durchgeführt. Davon handelte es sich bei 1'839 um regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 77 Inspektionen wurden zur Überprüfung der öffentlichen Trinkwasserversorgungen durchgeführt. 147 Betriebe wurden aufgrund weiterer Anforderungen kontrolliert. Dabei handelte es sich zum Beispiel um Nachkontrollen (29), Einzelanlässe (66) oder Verdachtsinspektionen (9).

Bei 83 Betrieben (4.5% der kontrollierten Betriebe) ergab die Risikobeurteilung, dass von einer erheblichen oder grossen Gesamtgefahr ausgegangen werden muss. Diese Zahl entspricht mit 75 Betrieben (4.4%) etwa dem Vorjahr .

Die Gesamtzahl der kontrollpflichtigen Betriebe hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen: Waren im 2008 der Lebensmittelkontrolle 3'377 Betriebe bekannt, waren es im 2013 gesamthaft 4'607. Nebst der Eröffnung neuer Betriebe ist dies auf eine verstärkte Wahrnehmung der Meldepflicht durch die Betriebsverantwortlichen zurückzuführen.



Mit einer **Beanstandung** wird festgestellt, dass die gesetzlichen Anforderungen nicht erfüllt sind. Anlässlich von 478 Inspektionen mussten Beanstandungen ausgesprochen werden. Mit 39% liegt diese Quote im Bereich der Vorjahre (2012: 36%).

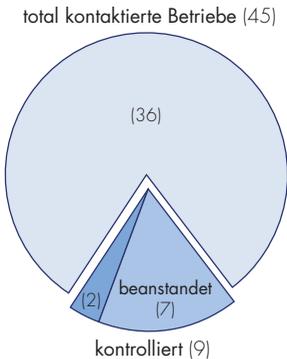
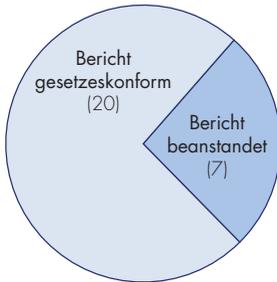


Ein Beispiel einer Beanstandungsgruppe stellt die **Datierung** dar. Bei 19% aller Inspektionen waren die kontrollierten Lebensmittel nicht hinreichend datiert. Ein häufig angetroffener Mangel ist, dass vorgefertigte Lebensmittel (z.B. vorgekochte Teigwaren in einem Restaurant), nicht mit dem Herstellungsdatum versehen werden. Dadurch lässt sich das Alter der Produkte nicht zweifelsfrei bestimmen, womit überlagerte Lebensmittel abgegeben werden können. Dieser Mangel widerspiegelt sich auch in den unbefriedigenden Resultaten der amtlich erhobenen Proben: 19% der in Verpflegungsbetrieben erhobenen Reisproben und gar 28% der Teigwaren mussten aufgrund der bakteriologischen Resultate beanstandet werden (siehe 1.4)

¹ ohne Betriebe im Bereich Gebrauchsgegenstände (ca. 800)

² ohne Nachkontrollen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen

	Anzahl ¹
erfasste Betriebe	1'700
Importtätigkeit	204
Transport von Gefahrgut	243
Herstellung	50



Sonderabfälle	
Giftsammelaktionen	5
dabei gesammelt	15'000kg
öffentliche Sammelstellen	93
dort gesammelt	68'000kg
total gesammelt	83'000kg

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Kunden

Rund 1'700 Unternehmen, welche gefährliche chemische Produkte herstellen, damit handeln oder diese einsetzen, sind erfasst. 204 Betriebe führen gefährliche Produkte aus dem Ausland ein. 50 Betriebe stellen gefährliche Chemikalien und Produkte her und 243 Unternehmen transportieren derart grosse Mengen Gefahrgut, dass spezielle Transportvorschriften eingehalten werden müssen.

4.2 Transport gefährlicher Güter

Der Gefahrgutbeauftragte muss jährlich einen Bericht zu Händen der Geschäftsleitung erstellen. 27 dieser Berichte wurden eingefordert und kontrolliert. In 7 Fällen erfüllten sie die gesetzlichen Anforderungen nicht und mussten ergänzt oder korrigiert werden.

4.3 Kontrollkampagne «Rund um das Tier»

45 Betriebe, welche Produkte für Tiere verkaufen (z.B. Tierpflegeprodukte, Flohhalsbänder) wurden kontaktiert und auf eine Kontrolle vorbereitet. Da dieser Betriebszweig noch nie systematisch kontrolliert wurde, war die Beanstandungsquote erwartungsgemäss sehr hoch. In 7 von 9 Betrieben wurde das Chemikalienrecht nicht eingehalten. In 55% der Betriebe wurden nichtkonforme Produkte verkauft. Diese Beanstandungsquote liegt im Bereich des gesamtschweizerischen Durchschnitts.

4.4 Sonderabfälle

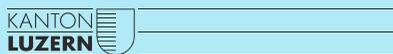
Die DILV organisiert die Sammlung von Sonderabfällen. Dazu werden jährlich in unterschiedlichen Gemeinden «Giftsammelaktionen» durchgeführt. Zudem können die privaten Abfälle in Apotheken und Drogerien abgegeben werden.

¹ ohne Drogerien, Apotheken, Arztpraxen sowie Betriebe, welche Gegenstände mit gefährlichen Inhaltsstoffen anbieten (z.B. Elektronikfirmen)



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 aus dem Bereich Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit.





Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern