



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2015

Geschätzte Leserinnen und Leser



«Die Fälschung von Lebensmitteln ist zu einem Industriezweig geworden» stellt die Luzerner Regierung alarmiert fest. Mit diesen Worten wurde die Anstellung des ersten Luzerner Kantonschemikers gefordert und am 7. Juni 1876 Dr. Robert Stierlin-Hauser als erster Kantonschemiker der Schweiz ins Amt gewählt.

Im 19. Jahrhundert konnte generell eine Verschlechterung der Qualität der Lebensmittel beobachtet werden. Eine wesentliche Ursache war die Trennung der direkten Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten. Dank verbesserter Transportmittel kamen billige Lebensmittel von weit her in die Schweiz. Die Warenflüsse waren für die Konsumenten nicht mehr nachvollziehbar. Die Industrialisierung führte zu einer Verstädterung der Bevölkerung, wodurch der Selbstversorgungsgrad weiter sank. Dies gab betrügerischen Praktiken einen Aufschwung und es wurde zunehmend zu einer Frage des Vertrauens, ob beispielsweise der Wein nicht gepanscht war oder das Brot mit Sägespänen gestreckt wurde.

Durch den Abbau protektionistischer Massnahmen und Handelshemmnisse wurde das Warenangebot im 20. Jahrhundert vielfältiger und die Warenflüsse haben sich zunehmend von einem lokalen hin zu einem internationalen Markt gewandt. Im 21. Jahrhundert erreicht diese Entwicklung mit einem globalen Handel und einem virtuellen Handelsplatz im Internet einen weiteren Höhepunkt. Zwischen 1990 und 2014 haben sich in der Schweiz die Importe wertmässig von 97 auf 253 Mrd. beinahe verdreifacht und die Exporte sind von 88 auf 285 Mrd. gestiegen.

«Man kann mit den Fälschungen mehr Geld verdienen als mit Prostitution und Drogenhandel» sagt der Leiter des renommierten Deutschen Institutes für Risikobewertung. Welches Ausmass der Lebensmittelbetrug angenommen hat, zeigt ein Fall, welcher als «Pferdefleischskandal» bekannt geworden ist. In verschiedenen Ländern Europas wurden als Rindfleischprodukte deklarierte Lebensmittel verkauft, die bis zu 100 % nicht deklariertes Pferdefleisch enthielten. Wie die im 2015 abgeschlossene Nachforschung diverser europäischer Behörden gezeigt haben, sind bei diesem Betrugsfall in ganz Europa rund 50'000 Pferde «verschwunden». Holland hat auf dieses neue Ausmass der Betrugsfälle reagiert und die Strafen für Lebensmittelbetrug von 4'500 Euro auf 810'000 Euro erhöht. Andere Länder wie Grossbritannien haben neue Behörden geschaffen, welche den Lebensmittelbetrug gezielt bekämpfen.

Verschiedene Betrugsfälle wurden auch im Berichtsjahr publik. Beispielhaft sei Olivenöl genannt. Der amerikanische Foodblogger Tom Mueller hat mit seinem Buch «Extra Vergine: Die erhabene und skandalöse Welt des Olivenöls» aufgeschreckt. Tunesisches und türkisches Öl werde als toskanisches verkauft, billiges Haselnussöl unter teureres Olivenöl gemischt, raffiniertes unter natives. Und der Fall «Carna Grischa» hat gezeigt, dass systematischer Betrug auch in der Schweiz vorkommt. Das Unternehmen hatte im grossen Stil ungarisches Poulet als schweizerisches oder Gefrier- als Frischfleisch verkauft.

Lokale, nachhaltig produzierte oder traditionelle Produkte erfreuen sich wachsender Beliebtheit und Schweizer Lebensmittel geniessen im In- und Ausland grundsätzlich einen hervorragenden Ruf. Herkunftsangaben oder geschützte Bezeichnungen werden deshalb gerne und häufig verwendet. Mit einem Missbrauch durch Trittbrettfahrer werden einerseits Konsumentinnen und Konsumenten getäuscht. Andererseits führt dies zu einer Wettbewerbsverzerrung durch jene Betriebe, die die Vorschriften missachten und dadurch meist von finanziellen Vorteilen profitieren.

So erstaunt es nicht, dass es bereits Ende des 19. Jahrhunderts Weinhändler, Geschäftsreisende und die Landwirtschaft waren, welche ein entschiedenes Vorgehen gegen Betrügereien forderten und sich für das eidgenössische Lebensmittelgesetz, welches dann 1909 in Kraft gesetzt wurde, stark machten.

Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz setzt sich auch nach 140 Jahren dafür ein, dass Konsumentinnen und Konsumenten das erhalten, was ihnen versprochen wurde und wofür sie bezahlt haben. Dies stellt bei unseren rund 1'700 Inspektionen und 6'500 amtlichen Kontrollen von Produkten einen wichtigen und alltäglichen Bestandteil dar. Bei einer national koordinierten Kontrolle der Kantonschemiker wurden so beispielsweise 1'445 Produkte mit geschützten Bezeichnungen kontrolliert. Das Ergebnis war ernüchternd: Über ein Drittel der Produkte musste beanstandet werden, da Konsumentinnen und Konsumenten durch unrichtige Angaben getäuscht wurden.

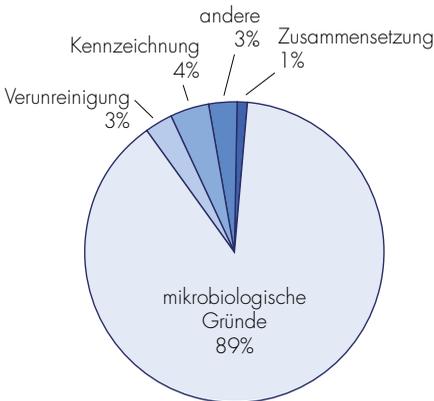
Zur Erfüllung unserer Aufgaben sind wir seit jeher von den rechtlichen Rahmenbedingungen sowie den uns zur Verfügung stehenden materiellen und personellen Mitteln abhängig. Im Rahmen der letzten Sparpakete musste auf 20% des Inspektionspersonals verzichtet werden, was unweigerlich zu Einschränkungen unserer Dienstleistungen führt. Wir werden uns auch weiterhin in der Tradition von Dr. Robert Stierlin-Hauser mit Kundennähe, Kompetenz und Engagement für unsere Aufgabe einsetzen. Es ist mir deshalb an dieser Stelle auch ein besonderes Anliegen, mich bei allen Mitarbeitenden für den grossen Einsatz und die tägliche Arbeit zu bedanken.

Luzern, im März 2016



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'528 (15%)
Trinkwasser	4'035 (5%)
Bedarfsgegenstände	7 (0%)
Kosmetika	10 (0%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	38 (16%)
total	6'618 (9%)



	Anzahl
Nahrungsmittel	6'535
Genussmittel	28
Gebrauchsgegenstände	55
Proben zur Qualitätssicherung	153
Betäubungsmittel	72
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'721
total	9'564

1. Produktkontrollen

1.1 Kontrollpflichtige Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 6'618 amtliche Proben untersucht und gemäss den lebensmittelrechtlichen Grundlagen beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben veränderte sich im Vergleich zum Vorjahr nicht. Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

Auch im 2015 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

Die DILV untersucht auch Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung, unter anderem auch für andere Stellen der kantonalen Verwaltung. So wurden zum Beispiel im Auftrag der Staatsanwaltschaft routinemässig Gehaltsbestimmungen für Betäubungsmittel wie Heroin oder Kokain durchgeführt. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 650 Proben untersucht. Dabei handelt es sich meist um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse oder um Grundwasser.

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² ohne Trinkwasser

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

⁴ ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Von 81 **industriell hergestellten Lebensmitteln** haben alle die gesetzlichen Anforderungen erfüllt.

18 **Sushi-** und 6 **Rohfischproben** wurden auf Hygieneindikatoren und Krankheitserreger wie Salmonellen oder Listerien untersucht. Insgesamt 3 Proben mussten auf Grund hygienischer Mängel beanstandet werden. Es wurden keine Krankheitserreger nachgewiesen.

Im Hochsommer wurden 50 Proben **Speiseeis** kontrolliert. 5 Produkte mussten auf Grund von mikrobiologischen Mängeln beanstandet werden. Soft Ice hat dabei tendenziell schlechter abgeschlossen, was auf den heikleren Unterhalt der Maschinen zurückzuführen ist.

Von 22 Proben **Tofu** mussten 4 Produkte aus mikrobiologischen Gründen beanstandet werden. In einem Betrieb wurde auf Grund massiver Überschreitungen der Höchstwerte ein temporäres Verkaufsverbot verfügt.

Im 2013 mussten von 17 untersuchten Proben **Bier** 41% beanstandet werden. Im 2015 wurde überprüft, ob sich diese Situation verbessert hat. Von den 12 untersuchten Proben mussten wiederum 6 beanstandet werden. Es hat sich gezeigt, dass die Kennzeichnung bei mittleren und kleinen Betrieben oft zu Beanstandungen Anlass gibt.

In Zusammenarbeit mit anderen Kantonen wurden 73 **Lebensmittel aus angebrochenen Gebinden** wie Konservendosen oder Einmachgläsern kontrolliert. Viele dieser Produkte wurden bei Pizzastationen erhoben (z.B. Oliven oder Thunfisch). 17 Produkte (23%) mussten infolge Toleranzwertüberschreitungen beanstandet werden. Diese sind meist auf einen mangelnden hygienischen Umgang, in Kombination mit zu langer Lagerdauer und zu hohen Lagertemperaturen, zurückzuführen.

Im Rahmen eines gesamtschweizerischen Programmes zur Überwachung der Umweltradioaktivität werden jährlich mehrere Proben **Milch** auf Gammanuklide, wie zum Beispiel Cäsium oder Iod, untersucht. Die sieben untersuchten Proben aus dem Kanton Luzern zeigten keine Auffälligkeiten.

Art der Proben	Anzahl ¹
Aufschnitt ³	12 (8%)
Babynahrung, pulverförmig ^{2,3}	13 (2%)
Bier ²	12 (50%)
Birchermüesli ³	24 (0%)
Brühwurstwaren ³	59 (10%)
Canapé und Sandwiches ³	65 (11%)
Desserts, Crèmes, Pudding ³	55 (7%)
Eiswürfel ³	22 (23%)
Fleischzubereitungen ^{2,3}	143 (20%)
Gebinde, angebrochen ³	73 (23%)
Gemüse gekocht ³	223 (21%)
Joghurt mit Zutaten ³	50 (0%)
Kernobst-, Steinobstbrände ²	10 (30%)
Konfitüren, Brotaufstriche ²	16 (13%)
Lebensmittel, industriell ³	81 (0%)
Meeresfrüchte ³	13 (31%)
Milch u. Milchprodukte ^{2,3,4}	82 (21%)
Milch, Radioaktivität ²	7 (0%)
Pâtisserieswaren ³	90 (13%)
Reis, gekocht ³	98 (23%)
Salat, genussfertig ^{2,3}	221 (7%)
Schinken, Schinkenprodukte ³	118 (26%)
Speiseeis ³	50 (10%)
Speisefette und -öle ^{2,4}	350 (1%)
Speisen, genussfertig ³	238 (21%)
Suppen, Saucen ³	210 (25%)
Sushi, roher Fisch ^{3,4}	24 (13%)
Teigwaren ³	140 (36%)
Tofu ³	22 (18%)

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² chemische Untersuchung

³ mikrobiologische Untersuchung

⁴ Probenahme mit Inspektion

Hauptaufgaben

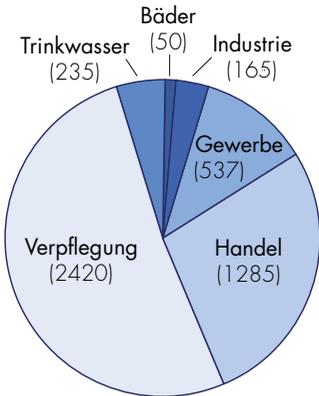
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

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.

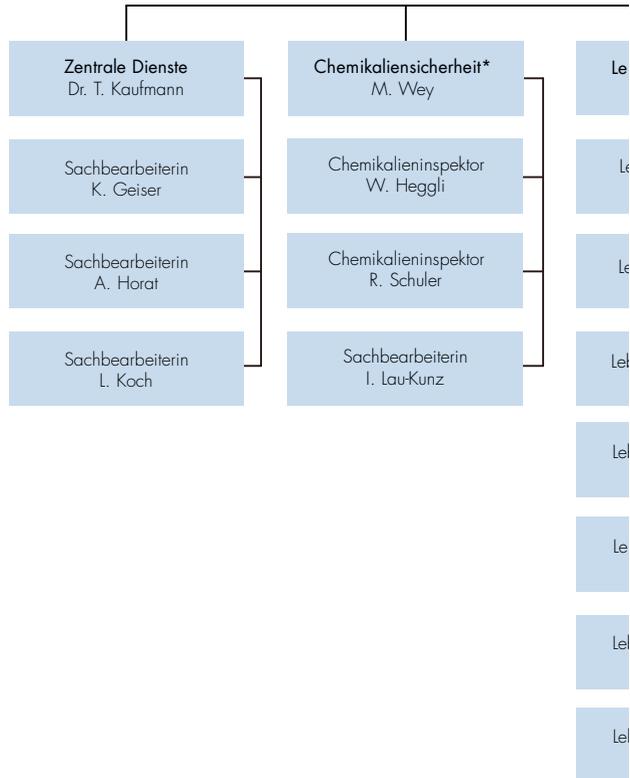
Wir stellen sicher, dass Badewasser die Gesundheit der Badenden nicht gefährdet.

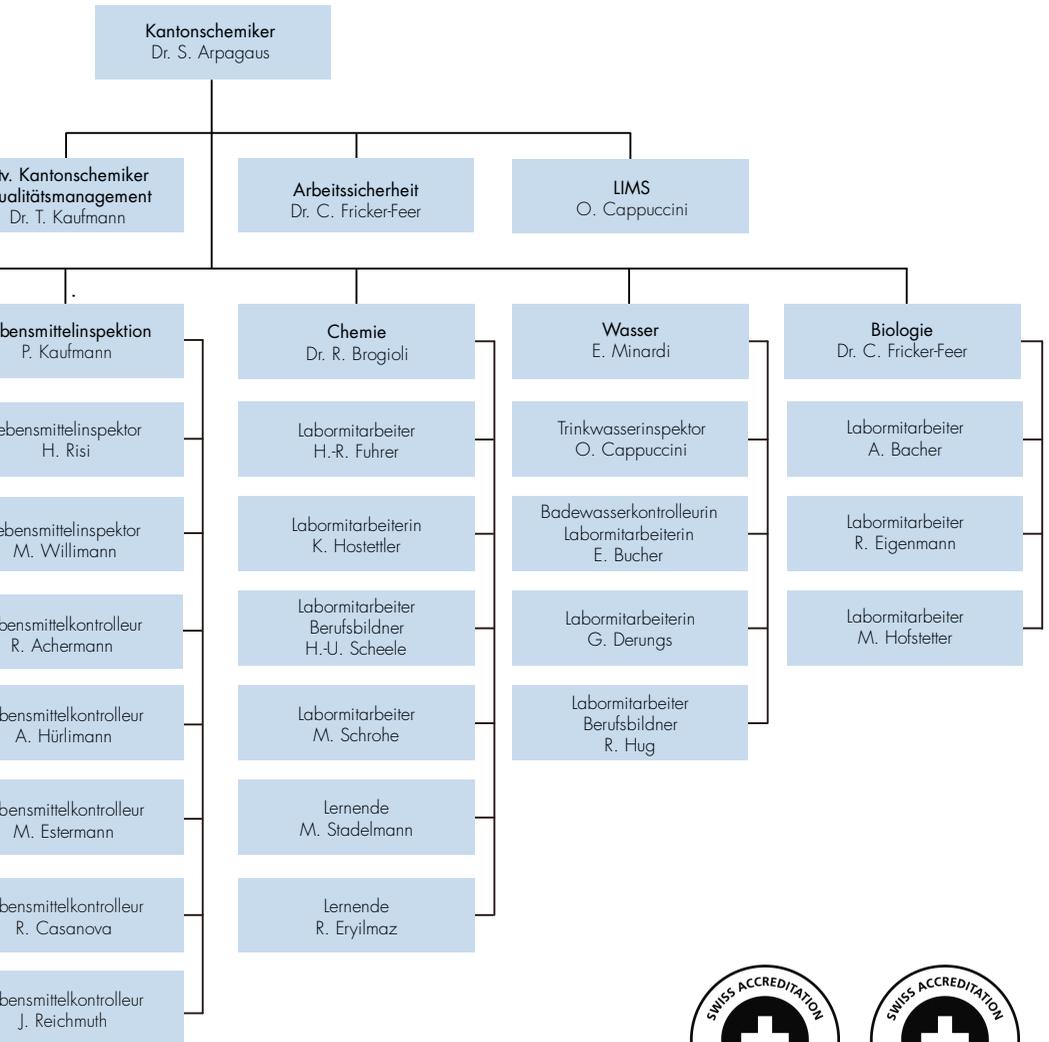


Insgesamt **4'642 Lebensmittelbetriebe** sowie **50 Bäder** unterstehen der Zuständigkeit der DILV. Bei rund der Hälfte handelt es sich um Verpflegungsbetriebe. Nicht erfasst sind Betriebe im Bereich Gebrauchsgegenstände¹, für welche die Meldepflicht nicht gilt.

¹ z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Spielsachen, Lebensmittelverpackungen oder Tattoostudios

2. Organigramm





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

* nicht im akkreditierten Bereich

3. Prozesskontrollen

	Anzahl Betriebe	davon kontrolliert ²	davon in der Gesamtgefahrenstufe ³			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	165	32	9	21	2	0
tierische Rohstoffe	58	13	3	10	0	0
pflanzliche Rohstoffe	60	15	4	9	2	0
Getränkeindustrie	11	1	0	1	0	0
diverse	36	3	2	1	0	0
Gewerbebetriebe	537	160	73	63	21	3
Metzgerei, Fischhandlung	152	61	29	24	7	1
Käserei, Molkerei	68	13	4	7	1	1
Bäckerei, Konditorei	120	47	14	21	12	0
Getränkehersteller	46	5	2	3	0	0
Direktvermarkter	117	29	22	7	0	0
diverse	34	5	2	1	1	1
Handelsbetriebe	1'285	362	242	100	19	1
Grosshandel	119	17	13	4	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	119	56	37	18	1	0
Detailhandel	772	267	181	68	17	1
Versandhandel	30	2	1	1	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	134	6	3	3	0	0
diverse	111	14	7	6	1	0
Verpflegungsbetriebe	2'420	893	382	402	105	4
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'242	821	340	376	101	4
Cateringbetrieb, Partyservice	30	20	5	11	4	0
Spital- und Heimbetrieb	136	52	37	15	0	0
diverse	12	0	0	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	235	72	13	48	10	1
total	4'642	1'519	719	634	157	9
		100%	47.3%	41.7%	10.3%	0.6%

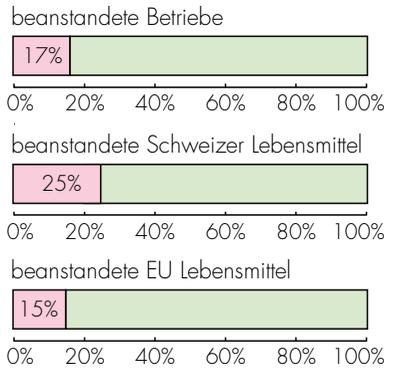
3.1 Im 2015 inspizierte Betriebe

Mit Inspektionen wird die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen vor Ort im Betrieb kontrolliert. Die Häufigkeit, nach welcher diese durchgeführt werden, basiert auf den gesamtschweizerischen Vorgaben des Bundes und des Verbandes der Kantonschemiker. Das Konzept basiert auf einer Risikobeurteilung. In dieser werden sowohl betriebliche Eigenschaften (zum Beispiel Art der Produkte oder Anzahl, der durch den Betrieb versorgten 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.

Die Lebensmittelinspektionen erfolgen in der Regel unangemeldet. Die Befunde der Inspektion werden den Betrieben schriftlich mitgeteilt. Bei Abweichungen von den gesetzlichen Anforderungen werden die Verantwortlichen aufgefordert, die Mängel zu beheben. Beim Abschluss der amtlichen Kontrolle ist damit der gesetzesmässige Zustand wieder hergestellt. Aufgrund der festgestellten Befunde werden die Betriebe in verschiedene Gesamtfahrenstufen eingeteilt (siehe Tabelle 3. Prozesskontrollen), welche wie oben beschrieben in die Risikobeurteilung einfließen. Die Gesamtfahrenstufe widerspiegelt also die Situation zum Zeitpunkt vor der Inspektion und nicht nach Behebung der Mängel.

Im 2015 wurden durch die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle gesamthaft 1'650 Inspektionen durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'519 um regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 131 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Bewilligungsinspektionen, Nachkontrollen, Kontrollen bei Einzelanlässen wie Wochenmärkten oder Grossveranstaltungen sowie bauliche Abnahmen.

Die Beurteilung von Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln ist ein üblicher Bestandteil von Inspektionen. Dabei muss sichergestellt sein, dass die gemachten Angaben auf Etiketten, in der Werbung oder auf Speisekarten den Tatsachen entsprechen und Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.



Anlässlich einer gesamtschweizerischen Schwerpunktkontrolle wurden im Kanton Luzern 46 Produkte aus der Schweiz und der EU überprüft, welche mit geschützten Ursprungsbezeichnungen «AOP» oder geographischen Angaben «IGP» bzw. mit den Bezeichnungen «Berg» oder «Alp» angepriesen werden.

Die Kontrollen wurden in Restaurationsbetrieben, Metzgereien, Käsereien, auf Märkten und bei Detailisten durchgeführt. In 17% der Betriebe entsprachen die Bezeichnungen nicht den rechtlichen Anforderungen. 25% der Produkte aus der Schweiz mussten beanstandet werden, 15% jener aus der EU.

Die Bezeichnung «Berg» oder «Alp» wurde bei über 20% der Fälle missbräuchlich verwendet. «Grana Padano» und «Prosciutto di Parma» waren jene Produktebezeichnungen, die am häufigsten beanstandet werden mussten.

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 Konzept 2007

	Anzahl ¹
erfasste Betriebe	1'735
Importtätigkeit	211
Transport von Gefahrgut	258
Herstellung	52

Giftabfälle	
Giftsammelaktionen	0
dort gesammelt	0kg
öffentliche Sammelstellen	75
dort gesammelt	50'605kg
total gesammelt	50'605kg



4. Chemikaliensicherheit

4.1 Transport gefährlicher Güter

Bei 27 Betrieben wurden die Jahresberichte zum Transport gefährlicher Güter eingefordert. 7 Jahresberichte genügten den gesetzlichen Anforderungen nicht. Bei diesen mussten grundlegende Korrekturen eingefordert werden. Zur Unterstützung der Verantwortlichen wurden den Betrieben zudem neue Checklisten zur Verfügung gestellt. Für die Gefahrgutbeauftragten der Zentralschweiz wird jährlich eine praxisnahe Weiterbildung zum Thema «Transport gefährlicher Güter» durchgeführt. An der diesjährigen Veranstaltung haben 61 Personen teilgenommen. Schwerpunktmässig wurden der Nottfalleinsatz der Chemiewehr, das Strassenverkehrsleitsystem sowie die neuen rechtlichen Bestimmungen bearbeitet.

4.2 Giftabfälle

Im Kanton Luzern können Chemikalienabfälle aus Haushaltungen an 75 anerkannten Sammelstellen (Drogerien und Apotheken) abgegeben werden. Die DILV koordiniert, betreut und überwacht diese Sammlungen. So wurden im 2015 rund 50'000 kg Haushaltsgifte gesammelt. Auf lokale Sammelkampagnen wurde im Berichtsjahr aus finanziellen Gründen verzichtet.

4.3 Das neue GHS

Die Bekanntmachung des neuen Kennzeichnungs- und Einstufungssystems für Chemikalien, des GHS, war 2015 ein Schwerpunkt. 75 Lehrpersonen aus 66 Schulen wurden über die neue Gefahrenkennzeichnung informiert. Dabei konnte unter anderem gezeigt werden, wie das GHS im Unterricht integriert werden kann. Zudem wurden 45 Firmen, welche ihre Produkte noch nicht auf das GHS umgestellt hatten, darauf aufmerksam gemacht, dass die Zubereitungen gekennzeichnet und im Produkteregister neu gemeldet werden müssen. Mit dieser Informationskampagne soll gewährleistet werden, dass ein Grossteil der ca. 10'000 gemeldeten Produkte aus dem Kanton Luzern weiterhin verkauft und exportiert werden darf.

Wie eine Umfrage des Bundes gezeigt hat, konnte mit diesen seit 2014 laufenden Bemühungen der Wissensstand bei Verbrauchern erhöht werden.

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

5. Ausgewählte Berichte

5.1 Pestizidcocktail in asiatischem Gemüse

Exotisches Gemüse und Früchte aus Asien weisen vergleichsweise oft erhöhte Konzentrationen von Pestiziden auf. Um die dabei verstärkt stattfindenden Kontrollen der EU zu umgehen, werden diese Waren deshalb vielfach direkt über die Flughäfen Zürich und Genf in die Schweiz importiert.

Vor diesem Hintergrund wurde eine für einen Luzerner Importeur vorgesehene Warensendung kontrolliert. Wie die Laboruntersuchungen ergeben haben, waren mehrere Produkte mit Pestiziden belastet. Ein Produkt musste gar auf Grund der hohen Rückstände eines Insektizides als gesundheitsgefährdend beurteilt werden. Die betroffene Ware musste umgehend vernichtet werden.

Wie die weiteren Abklärungen ergeben haben, hat der Betrieb seine Eigenverantwortung nicht wahrgenommen und keine eigenen Anstrengungen – wie vom Gesetz gefordert und in der Branche üblich – zur Qualitätssicherung unternommen. Dieser Befund konnte mit weiteren Proben bestätigt werden: Auch bei weiteren Produkten wurden die Toleranzwerte für Insektizide überschritten.

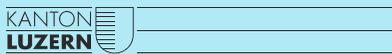
Dem Betrieb musste daher der Import von Gemüse und Gewürzen untersagt werden. Dieses Verbot wird erst aufgehoben, wenn der Betrieb belegen kann, dass die durch ihn importierte und in Verkauf gebrachte Ware den gesetzlichen Anforderungen genügt. Wie sich herausstellte wurde das Importverbot aber missachtet und weitere Ware importiert und in Verkehr gebracht. Nach einer Stichprobenkontrolle musste auch diese aufgrund Überschreitungen der Pestizidrückstände wiederum beanstandet werden.

Gegen den Betrieb wurde Strafanzeige eingereicht. Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz wird den Fall und die allgemeine Problematik auch weiterhin verfolgen und die Einhaltung des Importverbotes überwachen.



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 und Lebensmittelsicherheit.

<https://twitter.com/kantonschemiker>



Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern

www.lebensmittelkontrolle.lu.ch

