

# LUZERN



## Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2017

Geschätzte Leserinnen und Leser



Kennen Sie Crispr? Nein? Ihr Unwissen sei Ihnen verziehen, selbst wenn Sie wissen müssen, dass CRISPR die Landwirtschaft revolutionieren wird und den Welthunger besiegen kann. Beiläufig sei erwähnt, dass damit die Medizin neue Wege beschreiten wird und unheilbare Krankheiten therapiert werden. Nein, geschätzte Leserinnen und Leser, ich spreche nicht vom heiligen Gral.

CRISPR ist ein molekularbiologisches Verfahren, welches die gezielte Veränderung der genetischen Erbinformation – der DNA – ermöglicht. Im Englischsprachigen werden diese neuartigen Verfahren als «Genome Editing» zusammengefasst. CRISPR oder wissenschaftlich vollständig CRISPR/Cas9 bedeutet Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats/CRISPR associated protein 9 und ist damit für eine gesellige Stammtischdiskussion denkbar ungeeignet.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind nichts Neues. Die Anbaufläche von beispielsweise gentechnisch verändertem Mais beträgt weltweit 33%, in den USA gar 92%. In der Schweiz müssen GVO-Lebensmittel bewilligt und beschriftet sein. Im Ausland gilt dies oftmals nicht, womit die Konsumentinnen und Konsumenten die Produkte nicht als GMO erkennen können. In der Schweiz steht man diesen Produkten aber eher kritisch gegenüber, weshalb man keine GVO-Lebensmittel in den Regalen findet.

Mit CRISPR ist eine neue Generation von GVO möglich. Während die bisherigen Verfahren sehr aufwändig und stark zufallsgesteuert sind, können mit CRISPR gezielt, schnell und vergleichsweise günstig einzelne DNA-Bausteine verändert werden. Diese Veränderungen können auch natürlicherweise stattfinden und sind von künstlichen Eingriffen nicht zu unterscheiden. Zudem können aber auch ganze DNA-Sequenzen in das Erbgut eingebaut werden. In Forschungsprojekten wurde gezeigt, dass damit beispielsweise mehlauresistenter Weizen oder Erdnüsse, welche keine allergene Eigenschaften besitzen, hergestellt werden können.

Bisher ist noch unklar, ob mit CRISPR oder anderen Genome Editing Verfahren erzeugte Lebensmittel als gentechnisch veränderte Organismen gelten sollen und damit dieselben Auflagen wie die bisherigen GV-Lebensmittel erfüllen müssen. In der Schweiz fand dazu bislang keine öffentliche Debatte statt und falls doch, war sie vorwiegend wissenschaftlich oder juristisch geprägt. Die Meinung von Konsumentinnen und Konsumenten spielt bislang eine weitgehend untergeordnete Rolle. So ist auch zu erwarten, dass sich der Gesetzgeber stark an der Haltung der EU orientieren wird. Ein wegweisender Entscheid vom Europäischen Gerichtshof wird Mitte 2018 erwartet.

Eigentlich verwundert dies, zumal es ein Hauptziel des Lebensmittelgesetzes ist, «den Konsumentinnen und Konsumenten, die für den Erwerb von Lebensmitteln notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen». Aber welche Informationen sind für den Kaufentscheid erforderlich? Beruhen diese allein auf den sachlichen Grundlagen zu Risiken für die Gesundheit der Menschen? Neue Studien bestätigen ohnehin, dass die Bevölkerung Risiken und

Gefahren ganz anders wahrnimmt als Experten: Tatsächliche Gefahren werden unterschätzt, vernachlässigbare Risiken hingegen bereiten den Menschen Sorgen. Denn, schätzen Experten beispielsweise krankheitsregende Mikroorganismen als hochriskant ein, sind die Konsumenten hier kaum beunruhigt. Vor anderen Dingen wiederum, mit sehr geringem tatsächlichem Risiko, fürchten sich die Leute hochgradig – beispielsweise vor Pestiziden. Diese Wahrnehmung beruht vorwiegend auf persönlichen Erfahrungen.

Essen ist eben mehr als biologische Notwendigkeit und naturwissenschaftliche Abgeklärtheit. So werden Lebensmittel in Zeiten der XYZ-Generation gerne auch als neue Religion propagiert und unser Umgang mit dem Essen weist oftmals religiöse Züge auf. Menschen suchen Werte und Sinnhaftigkeit für ihr Leben oder auch Vorbilder. Mit Foodbloggern, Foodporn, Foodtrends, Superfoods, Abstinenz und Intoleranz besteht ein breites Angebot, um diese Sehnsucht zu stillen. Dennoch ist Essen für die meisten von uns hauptsächlich eines, nämlich Genuss.

Mit unserer Arbeit sorgen wir dafür, dass Ihr täglicher Genuss von keinen gesundheitlichen Risiken getrübt wird und Sie beim Einkaufen auch weiterhin die Wahlfreiheit haben und das bekommen, was Ihnen versprochen wurde. Ob Sie diese Wahl auch bei CRISPR-Lebensmitteln haben werden, wird der Gesetzgeber in den nächsten Monaten entscheiden.

Sehr geehrte Konsumentinnen und Konsumenten, wir bedanken uns an dieser Stelle recht herzlich für das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen bei der Erfüllung unserer Aufgaben.

Luzern, im April 2018



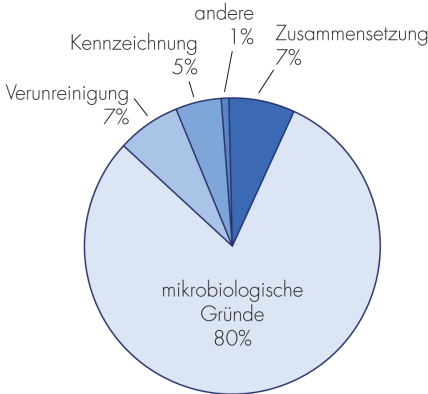
Dr. Silvio Arpagaus  
Kantonschemiker

## 1. Produktkontrollen

### 1.1 Kontrollpflichtige Proben

	Anzahl <sup>1</sup>
Lebensmittel <sup>2,3</sup>	2'412 (16.3%)
Trinkwasser	3'940 (4.6%)
Bedarfsgegenstände	6 (0%)
Kosmetika	0 (0%)
Gebrauchsgegenstände <sup>4</sup>	30 (13.3%)
<b>total</b>	<b>6'388 (9.1%)</b>

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 6'388 amtliche Proben untersucht und gemäss den lebensmittelrechtlichen Grundlagen beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben veränderte sich im Vergleich zum Vorjahr (9.1%) wenig. Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.



### 1.2 Grund der Beanstandungen

80% 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 wenig Kakao in dunkler Schokolade) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Kennzeichnung der Allergene auf der Etikette).

### 1.3 Art der untersuchten Proben

	Anzahl
Nahrungsmittel <sup>3</sup>	6'323
Genussmittel	29
Gebrauchsgegenstände	36
Proben zur Qualitätssicherung	435
Betäubungsmittel	95
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'621
<b>total</b>	<b>9'539</b>

Gesamthaft wurden 9'539 Proben untersucht. Dabei handelt es sich auch um Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung. Die DILV untersucht auch im Auftrag Dritter, beispielsweise für andere Dienststellen der kantonalen Verwaltung. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft Betäubungsmittel wie Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 600 Proben untersucht. Dabei handelt es sich meist um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse oder um Grundwasser.

<sup>1</sup> in Klammer: nicht konforme Proben in %

<sup>2</sup> ohne Trinkwasser

<sup>3</sup> ohne vor Ort gemessene Proben (z.B. Frittieröle)

<sup>4</sup> ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Die Kennzeichnung von **Bier** aus kleinen und mittleren Betrieben bleibt problematisch. 12 von 13 Proben (92%) wurden wegen mangelhafter Kennzeichnung beanstandet.

Im Rahmen einer Kampagne wurde **geräucherter Fisch** mikrobiologisch untersucht. Erfreulicherweise konnten keine Krankheitserreger nachgewiesen werden. Bei knapp 30% der Proben wurden die Hygieneparameter überschritten. Dies deutet auf eine zu lange Haltbarkeitsfrist hin. Die Hersteller haben entsprechende Massnahmen vorgenommen.

Insgesamt zehn **Konfitüren** und ähnliche Produkte wurden untersucht. Bei diesen ist der Zusatz von Konservierungsstoffen nicht gestattet. Dennoch wurde bei vier Produkten (40%) die als E200 bekannte Sorbinsäure nachgewiesen.

In den Sommermonaten wurden abgepackte, genussfertige **Salate** auf hygienische Parameter und auf Krankheitserreger untersucht. In rund 20% der Proben konnten *Listeria monocytogenes* nachgewiesen werden. Diese sind insbesondere für kleine Kinder, ältere Menschen, Schwangere und immungeschwächte Personen sehr gefährlich. Beim ausserkantonalen Hersteller wurden durch die Behörden vor Ort umgehend Sanierungsmassnahmen eingeleitet.

21 **Schokoladen** von neun vorwiegend Luzerner Betrieben wurden untersucht. Bei rund 30% der Proben lagen Mängel bei der Kennzeichnung vor. Bei einer Probe fehlte beispielsweise die Allergen Kennzeichnung und eine dunkle Schokolade enthielt zu wenig Kakao. Alle Proben erfüllten die Anforderungen bezüglich des Schwermetalls Cadmium.

Bei mobilen Einrichtungen, wie Marktständen oder Messen, wurde das **Trinkwasser** bzgl. mikrobiologischer Hygieneparameter kontrolliert. Das Wasser wird meist in Form von Bidons bereitgestellt. Bei 26% der Proben wurden Richtwertüberschreitungen festgestellt. Dies ist hauptsächlich auf mangelnde Reinigung und Desinfektion der Behältnisse zurückzuführen.

Art der Proben	Anzahl <sup>1</sup>
Bier <sup>2,4</sup>	13 (92%)
Birchermüesli <sup>3</sup>	21 (0%)
Canapé und Sandwiches <sup>3</sup>	84 (6%)
Dessert, Crèmes, Pudding <sup>3</sup>	73 (8%)
Eiswürfel <sup>3</sup>	4 (0%)
Fisch, geräuchert <sup>3</sup>	11 (27%)
Fleischerzeugnisse <sup>3</sup>	97 (11%)
Fleischzubereitungen <sup>3</sup>	148 (12%)
Gemüse, gekocht <sup>3</sup>	215 (30%)
Honig <sup>2</sup>	12 (25%)
Kindernährmittel <sup>2</sup>	10 (0%)
Konfitüre <sup>2,4</sup>	10 (50%)
Kürbisgewächse <sup>2</sup>	13 (0%)
Kurkuma <sup>2,4</sup>	19 (16%)
lactosefreie Lebensmittel <sup>2, 4</sup>	14 (14%)
Mischprodukte <sup>3</sup>	374 (5%)
Oliven <sup>3</sup>	20 (40%)
Patisseriewaren <sup>3</sup>	66 (11%)
Reis, gekocht <sup>3</sup>	104 (23%)
Salate, genussfertig <sup>3</sup>	36 (19%)
Saucen <sup>3</sup>	174 (13%)
Schinken, -produkte <sup>3</sup>	80 (28%)
Schmuck <sup>2</sup>	12 (17%)
Schokolade <sup>2,4</sup>	21 (38%)
Speiseeis <sup>3</sup>	52 (12%)
Speisen, genussfertig <sup>3</sup>	80 (19%)
Sprossen <sup>3</sup>	13 (8%)
Suppen <sup>3</sup>	28 (11%)
Teigwaren, vorgekocht <sup>3</sup>	146 (24%)

<sup>1</sup> in Klammer: nichtkonforme Proben in %

<sup>2</sup> chemische Untersuchung

<sup>3</sup> mikrobiologische Untersuchung

<sup>4</sup> Probenahme mit Inspektion

### Hauptaufgaben

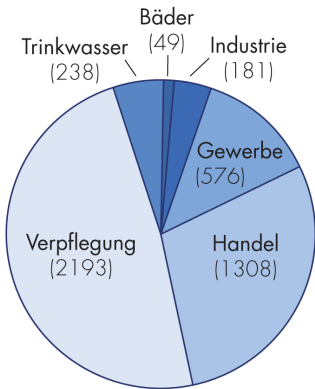
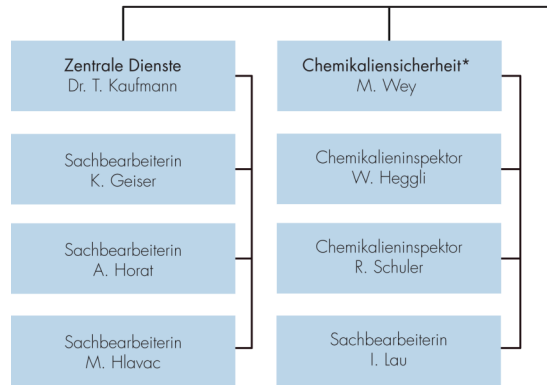
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen<sup>1</sup>, die nicht sicher sind.

Wir stellen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen<sup>1</sup> sicher.

Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellen sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

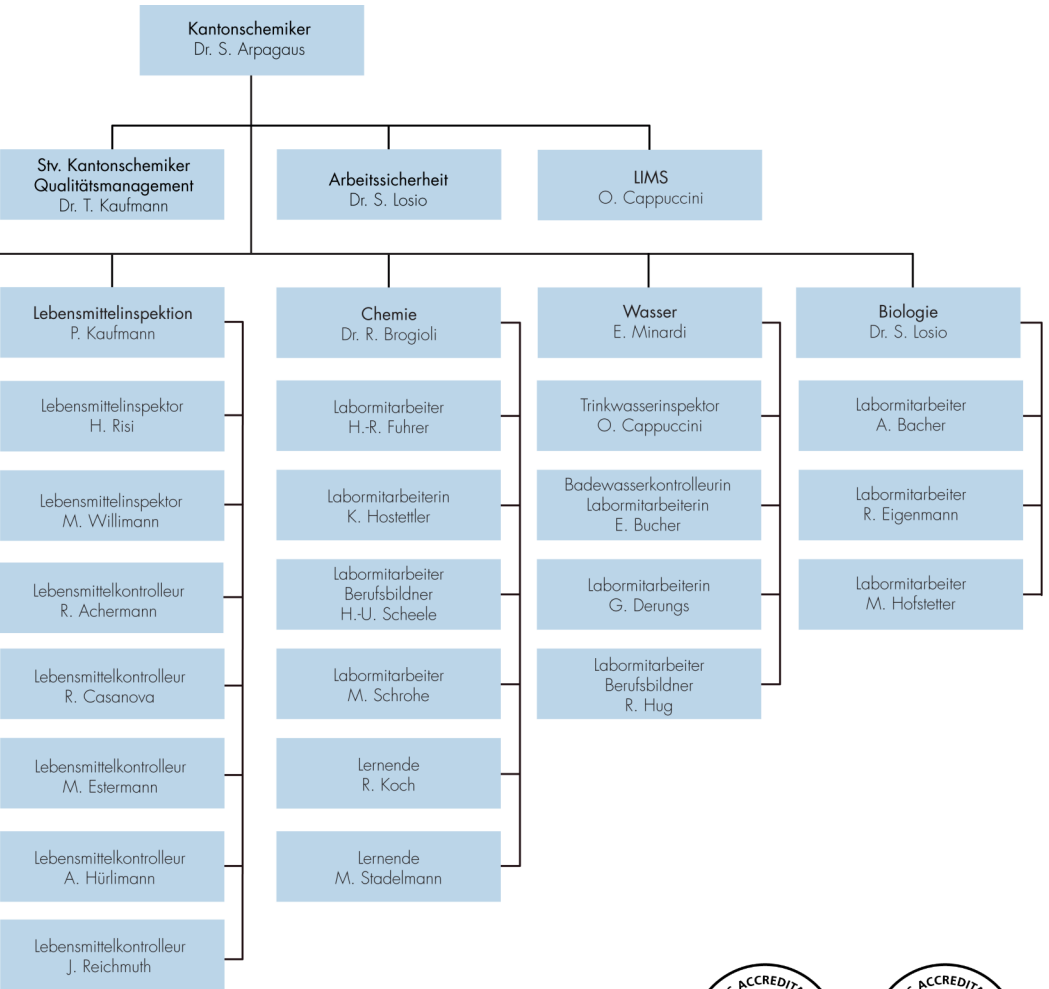
Wir schützen das Leben und die Gesundheit des Menschen vor schädlichen Stoffen und daraus hergestellten Zubereitungen.

### 2. Organigramm



Insgesamt 4'545 Betriebe im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen unserer Zuständigkeit. Nicht erfasst sind Betriebe im Bereich Gebrauchsgegenstände<sup>1</sup>, für welche die Meldepflicht im Allgemeinen nicht gilt.

<sup>1</sup> z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Spielsachen oder Lebensmittelverpackungen



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 <sup>2</sup>	davon in der Gesamtgefahrenstufe <sup>3</sup>			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
<b>Industriebetriebe</b>	181	42	17	20	5	0
tierische Rohstoffe	59	13	10	3	0	0
pflanzliche Rohstoffe	75	18	3	12	3	0
Getränkeindustrie	8	5	1	2	2	0
diverse	39	6	3	3	0	0
<b>Gewerbebetriebe</b>	576	169	83	75	10	1
Metzgerei, Fischhandlung	160	66	35	26	4	1
Käserei, Molkerei	53	26	19	7	0	0
Bäckerei, Konditorei	113	52	20	26	6	0
Getränkehersteller	81	12	3	9	0	0
Direktvermarkter	137	5	3	2	0	0
diverse	32	8	3	5	0	0
<b>Handelsbetriebe</b>	1'308	334	246	71	16	1
Grosshandel	161	20	17	3	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	125	54	39	13	2	0
Detailhandel	740	251	184	52	14	1
Versandhandel	46	3	2	1	0	0
Gebrauchsgegenstände <sup>1</sup>	171	1	0	1	0	0
diverse	65	5	4	1	0	0
<b>Verpflegungsbetriebe</b>	2'193	875	454	356	63	2
Kollektivverpflegungsbetrieb	1'978	791	388	338	63	2
Cateringbetrieb, Partyservice	56	30	18	12	0	0
Spital- und Heimbetrieb	133	51	45	6	0	0
diverse	26	3	3	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	238	63	9	37	16	1
<b>total</b>	<b>4'496</b>	<b>1'483</b>	<b>809</b> 54.6%	<b>559</b> 37.7%	<b>110</b> 7.4%	<b>5</b> 0.3%



### 3.1 Inspizierte Betriebe

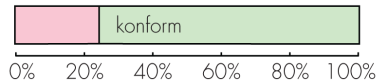
Die Lebensmittelgesetzgebung legt die Anforderungen an Lebensmittel und den Umgang mit diesen fest. Jeder Betrieb muss im Rahmen der sogenannten Selbstkontrolle dafür sorgen, dass diese Anforderungen eingehalten werden. Mit Inspektionen, welche auch als Prozesskontrollen bezeichnet werden, wird dies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

Die Inspektionen finden unangemeldet und stichprobenartig statt. Sie werden regelmässig und risikobasiert durchgeführt. Jeder Betriebstyp wird entsprechend den Gefahren, welche von ihm ausgehen, periodisch kontrolliert. Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, vermindert sich der Zeitraum zur nächsten Kontrolle. «Gute Betriebe» werden damit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

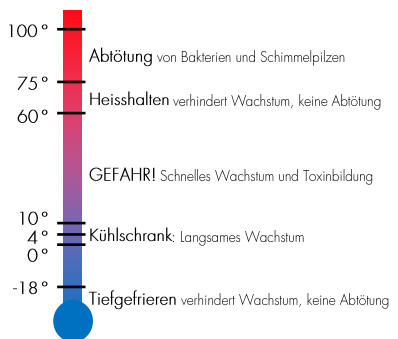
Für den Marktzutritt der Luzerner Exportwirtschaft zu Drittstaaten wie beispielsweise die Eurasische Wirtschaftsunion (Russland, Weissrussland, Kasachstan, Armenien, Kirgistan) nehmen Inspektionen durch unsere Dienststelle eine Schlüsselrolle ein. Diese Tätigkeiten haben in den vergangenen Jahren stark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

Im 2017 wurden gesamthaft 1'644 Inspektionen durch die Lebensmittelkontrolle durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'483 um «normale», d.h. regelmässige und risikobasierte, Inspektionen (siehe Tabelle). 161 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Verdachtsinspektionen (z.B. bei Denunziationen), Nachinspektionen (zur Überprüfung, ob Mängel korrigiert wurden), Bewilligungsinspektionen (z.B. für Export in die EU), bauliche Abnahmen oder Kontrollen bei Grossveranstaltungen.

**Temperatur im Griff?** Der Verderb von Lebensmitteln ist stark vom Wachstum von Mikroorganismen wie Bakterien abhängig. Zudem können krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen mit geeigneten Temperaturen abgetötet werden, was für die Sicherheit der Lebensmittel massgeblich ist. Die richtige Temperaturführung muss daher über alle Herstellungs- und Vertriebsstufen, wie beispielsweise Produktion, Transport, Lagerung, Zwischenhandel und Verarbeitung, gewährleistet sein. Im Fachjargon wird dies als Kühlkette bezeichnet.



Die Kontrolle der Temperaturen ist deshalb ein üblicher Bestandteil unserer Inspektionen. Im 2017 wurden insgesamt 1'294 Mal die Heisshalte, Kühlt oder Tiefkühltemperaturen kontrolliert. Bei 75% der Kontrollen wurde festgestellt, dass diese von den Betrieben korrekt gehandhabt werden. Häufige Mängel waren nicht ausreichende Kühltemperaturen (beispielsweise infolge ungeeigneter oder defekter Kühlanlagen), ungenügende Abkühlprozesse (beispielsweise zu lange Dauer der Abkühlung von vorproduzierten Lebensmitteln) oder zu geringe Temperaturen bei der Warmhaltung von Lebensmitteln.



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

## 4. Chemikaliensicherheit

### 4.1 GHS

Seit Juni 2015 dürfen neu hergestellte chemische Produkte in der Schweiz nur noch mit den neuen «Globally Harmonized System» (GHS) Kennzeichen versehen werden. Bereits produzierte Produkte konnten noch bis Juni 2017 mit alter Kennzeichnung abverkauft werden. Dank intensivem Kontakt zu Herstellern und Importeuren erfolgte diese Umstellung weitgehend problemlos.

### 4.2 Giftabfälle

Im Kanton Luzern wurden 2017 insgesamt 54'786kg HaushaltChemikalien entgegengenommen und fachgerecht entsorgt. Dies entspricht einer Zunahme von ca. 14% gegenüber dem Vorjahr. 86% der Haushaltschemikalien wurden über die 74 offiziellen Giftsammelstellen (Drogerien/Apotheken) zusammengetragen. 14% wurden an drei regionalen Giftsammlungen abgegeben.

### 4.3 Transport gefährlicher Güter

Für die Gefahrgutbeauftragten der Zentralschweiz wird jährlich eine praxisnahe Weiterbildung zum Thema «Transport gefährlicher Güter» durchgeführt. An der diesjährigen Veranstaltung haben 57 interne und externe Gefahrgutbeauftragte teilgenommen.

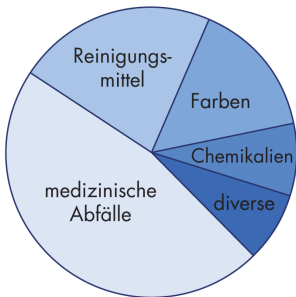
### 4.4 Kältemittel

Im 2017 wurde bei 62 Baugesuchen bezüglich Kälte- oder Wärmeanlagen eine Stellungnahme abgegeben. Insgesamt sind über 7'000 gemeldete Kälteanlagen im Kanton in Betrieb. Viele Betreiber sind sich der Anforderungen und Pflichten bei Inbetriebnahme und Betrieb solcher Anlagen nur ungenügend bewusst. Daher werden Kältemittelimporteure, Anlageplaner und Anlagebauer in einer schweizweit angelegten Informationskampagne auf ihre Pflichten hingewiesen.

### 4.4 Internethandel

Elektro- und Elektronikgeräte müssen verschiedene rechtliche Anforderungen der Chemikaliengesetzgebung, wie beispielsweise den Höchstgehalt von giftigem Quecksilber, erfüllen. Sie werden in zunehmendem Masse auch im Internet vertrieben. Eine strichprobenartige Kontrolle dieses rasch wachsenden Marktes ist nur dank einer interkantonalen Zusammenarbeit zu bewältigen.

	Anzahl <sup>1</sup>
erfasste Betriebe	1'703
Transport von Gefahrgut	254
Herstellung	53



Art der gesammelten Giftabfälle

Chemikalieninspektionen	
Inverkehrbringer	45
Zwischenhandel	27
Schulen	12
diverse	10
<b>Total</b>	<b>94</b>

<sup>1</sup> ohne Drogerien, Apotheken, Arztpraxen sowie Betriebe, welche Gegenstände mit gefährlichen Inhaltstoffen anbieten (z.B. Elektronikfirmen).

## 5. Ausgewählte Berichte

### 5.1 Der Hype um den «legalen Hanf»

Ein von den USA ausgegangener Hype hat im 2017 endgültig die Schweiz erreicht: CBD. Angebot und Nachfrage nach dem sogenannten «legalen Hanf» und daraus hergestellten Produkten haben rasant zugenommen.

Wohl wie keine andere Pflanze ist Hanf für seine berauschte Wirkung bekannt. Sie enthält über 80 so genannte Cannabinoide. Das bekannteste darunter ist THC, welches für die psychotrope Wirkung von Hanf verantwortlich ist und dem Betäubungsmittelgesetz untersteht. Ein weiteres Cannabinoid, das in der Pflanze in grösseren Mengen enthalten ist, ist CBD (Cannabidiol). Diesem werden verschiedenste therapeutische Wirkungen wie entzündungshemmende, schmerzlindernde oder antipsychotische Effekte nachgesagt. Diese medizinischen Wirkungen und gesundheitlichen Gefahren sind derzeit jedoch nicht wissenschaftlich erwiesen und erst ungenügend erforscht.

Die Palette der in Shops und Internet angebotenen Produkte ist breit: Dazu gehören Rohstoffe wie Hanfblüten oder -pulver, verarbeitete Produkte wie Extrakte in Form von Ölen oder Pasten, Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten, Liquids für e-Zigaretten, Tabakersatzprodukte, Duftöle, Kaugummis und Salben, welche teilweise als Pflegeprodukte angeboten werden. Auch wenn Produkte, die einen THC-Gehalt von weniger als 1% aufweisen, nicht unter das Betäubungsmittelgesetz fallen, können sie trotzdem nicht nach Belieben vertrieben und beworben werden.

Viele Anfragen von Betrieben wurden beantwortet. Damit ein Produkt legal vermarktet werden darf, muss es jener Gesetzgebung entsprechen, gemäss welcher es in Verkehr gebracht wird (beispielsweise die Lebensmittel-, die Heilmittel- oder die Tabakgesetzgebung).

Die Mängel bestehen beispielsweise darin, dass CBD-angereicherte Lebensmittel mit illegalen Heilversprechen beworben werden. Bei diesen Produkten handelt es sich aber nicht um Heilmittel, und ihre Wirkung kann nicht belegt werden. Ferner benötigen CBD-angereicherte Lebensmittel eine Bewilligung durch den Bund, für welchen der Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit Voraussetzung ist.

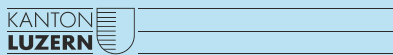
Es ist eine zentrale Pflicht der Betriebe, dafür zu sorgen, dass ihre Produkte den rechtlichen Anforderungen genügen. Im Rahmen unserer Aufgaben prüfen wir, ob diese wahrgenommen wird. Die Entwicklungen im CBD-Markt werden wir auch weiterhin verfolgen.



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.

<https://twitter.com/kantonschemiker>





Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern

[www.lebensmittelkontrolle.lu.ch](http://www.lebensmittelkontrolle.lu.ch)