



## Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2021

Geschätzte Leserinnen und Leser



Mehr heisse und trockenere Sommer, mehr Hitzetage, steigende Durchschnittstemperaturen und häufigere Starkniederschläge. Das sind die Auswirkungen der Klimaerwärmung, wie sie im Planungsbericht des Kantons Luzern dargelegt werden. Ein Trend mit offensichtlichen Auswirkungen auf unser Leben, ein Trend, welcher sich nicht kurzfristig aufhalten oder gar umkehren lässt.

Es liegt auf der Hand, dass diese Veränderungen sich auch unmittelbar auf unser wichtigstes Lebensmittel, nämlich auf das Trinkwasser, auswirken. Rund 300 Liter beträgt der tägliche Verbrauch pro Einwohnerin und Einwohner. Ständige Verfügbarkeit, einwandfreie Qualität und uneingeschränkte Sicherheit ist dabei nicht nur im Haushalt oder für öffentliche Einrichtungen wie Spitäler unverzichtbar; ohne sauberes Trinkwasser steht die Lebensmittelindustrie und das lebensmittelverarbeitende Gewerbe still.

Welche Auswirkungen dies haben kann, mussten im Sommer 2021 über 4'000 Luzernerinnen und Luzerner erfahren. Aufgrund starker, anhaltender Niederschläge ist verunreinigtes Wasser ins Trinkwasser eingedrungen und hat dieses kontaminiert. Betroffen waren rund zehn Gemeinden. In einem Fall konnte Wasser von Nachbargemeinden bezogen werden. In den anderen Fällen musste das Wasser weiter konsumiert werden, infolge des gesundheitlichen Risikos aber erst nachdem es zuvor abgekocht wurde. Die Abklärung der Ursachen, deren Behebung sowie die Wiederinstandsetzung des Versorgungsnetzes hat sich meist über mehrere Wochen hinweggezogen bis Entwarnung gegeben werden konnte.

Für derartige Notfälle – so sieht es das Lebensmittelgesetz vor – müssen Trinkwasserversorger vorsorgliche Massnahmen treffen. Dabei muss präventiv festgelegt werden, wie in einem Ereignisfall rasch und wirkungsvoll vorgegangen wird, damit die Gesundheit der Bezüger nicht gefährdet wird und die Versorgungssicherheit wiederhergestellt werden kann. Wie unsere Inspektionen gezeigt haben, verfügt rund ein Viertel der geprüften Versorgungen über ein geeignetes Notfallkonzept womit noch Verbesserungspotential vorliegt (siehe auch S. 11).

Aber auch ausserordentliche Hitze und Regenarmut, wie wir sie im 2018 erlebt haben, werden gemäss Prognosen zunehmen. Damals führte der trockene Frühling innert kurzer Zeit zu sehr tiefen Wasserständen in Fließgewässern, Seen und im Grundwasser. Einzelne Quellen versiegten sogar ganz. Verstärkt wurde die Knappheit durch einen erhöhten Bedarf, so beispielsweise für die Bewässerung von landwirtschaftlichen Kulturen oder von Gärten. Mehrere Wasserversorgungen riefen die Bevölkerung daher zu sparsamem Umgang mit Wasser auf.

Der Kanton Luzern ist eigentlich ein wasserreicher Kanton. Aufgrund seiner geographischen Lage und mit seinen Flüssen und Grundwasservorkommen verfügt der Kanton über ergiebige Wasserressourcen. Diese sind aber ungleich über das Kantonsgebiet verteilt und liegen oftmals nicht dort vor, wo sie benötigt werden. Die Erschliessung von neuen Trinkwasservorkommen ist daher häufig nicht möglich. Im stark besiedelten und intensiv genutzten Mittelland stellt dies ohnehin eine hohe Herausforderung dar, zumal die Wasservorkommen nicht immer in geeigneter Weise geschützt werden

können, damit sie für die Trinkwassergewinnung nutzbar sind.

Die vergangenen Jahre haben auch gezeigt, dass nebst dem Klima andere Faktoren einen beschränkenden Einfluss auf die Verfügbarkeit der Ressource Wasser haben können: Mikroverunreinigungen wie Arzneimittel- oder Pflanzenschutzmittelrückstände sind im Wasser stark verbreitet und stellen infolge ihrer Langlebigkeit auch für künftige Generationen eine Bedrohung dar. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse haben gezeigt, dass diese Stoffe – trotz ihrer geringen Konzentration – nicht unbedenklich sind und Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen haben können. Der Kanton Luzern hat daher ein mehrjähriges Untersuchungsprogramm gestartet um die Situation dieser Mikroverunreinigungen im Luzerner Wasser zu ermitteln.

Nicht nur die Trinkwasserversorger müssen sich mit diesen, durch die Klimaerwärmung verursachten, Herausforderungen auseinandersetzen. Letztlich ist es auch eine gesellschaftliche Frage, was uns unser tägliches Trinkwasser Wert ist und wie wir künftig die Versorgung sicherstellen. Massnahmen zum Schutz der unersetzbaren Ressource Wasser spielen dabei eine zentrale Rolle. Auf Ebene der Gemeinden und der Wasserversorgungen stellt der Zusammenschluss mehrerer Versorger zu Netzverbänden ein zukunftsträchtiges Modell dar.

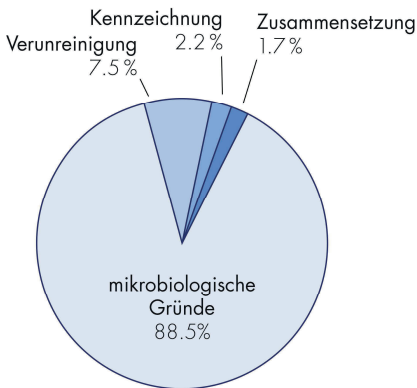
Damit Sie, geschätzte Leserinnen und Leser, Ihren Durst mit gutem und sicherem Trinkwasser löschen können, leisten auch wir einen wichtigen Beitrag. Dazu prüfen wir, nebst allen anderen Lebensmittelbetrieben, auch die 240 Trinkwasserversorgungen und untersuchen 4'500 Proben Trinkwasser. Für das uns dabei entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns herzlich bei Ihnen.

Luzern, im April 2022



Dr. Silvio Arpagaus  
Kantonschemiker

	Anzahl <sup>1</sup>
Lebensmittel <sup>2,3</sup>	2'322 (11.6%)
Trinkwasser	4'414 (9.4%)
Gebrauchsgegenstände <sup>4</sup>	362 (13.8%)
Bedarfsgegenstände	0 (0.0%)
Kosmetika	10 (70.0%)
<b>total</b>	<b>7'108 (10.4%)</b>



	Anzahl
Proben Lebensmittelgesetz <sup>3</sup>	7'108
Proben zur Qualitätssicherung	193
Betäubungsmittel	106
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'189
Umwelt	1'400
<b>total</b>	<b>10'996</b>

## 1. Produktkontrollen

### 1.1 Amtliche Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 7'108 Proben im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung amtlich untersucht und beurteilt. Diese Zahl bewegt sich im Rahmen der Vorjahre (2020: 6'809) und wurde nur geringfügig durch die Covid-19-Pandemie beeinflusst. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben war mit 10.4% minim tiefer als im Vorjahr (10.6%). Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

### 1.2 Grund der Beanstandungen

88.5% der Beanstandungen mussten infolge mikrobiologischer Mängel ausgesprochen werden. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund, nur in seltenen Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen. Mengenmässig 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 Kennzeichnung der Allergene auf der Etiketle).

### 1.3 Art der untersuchten Proben

Nebst den 7'108 amtlichen Proben (siehe 1.1) wurden 3'888 Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung untersucht. Diese wurden teilweise im Auftrag von Dritten, insbesondere von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 106 Proben auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 700 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüssen.

<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, Kosmetika und Duschwasser

### 1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

**Erzeugnisse aus Meeresalgen** können natürlicherweise überhöhte Gehalte an Jod enthalten. Bei 4 von insgesamt 11 untersuchten Proben wurde die maximal tolerierbare Aufnahmemenge von 450 µg/Tag überschritten. Es mussten Massnahmen zum Schutz der Gesundheit getroffen werden.

Der Zusatzstoff Natamycin darf in begrenzten Mengen für die oberflächliche Behandlung von gereiftem **Halbhart- und Hartkäse** eingesetzt werden. Die Behandlung muss aber deklariert werden und ein Höchstwert ist festgelegt. Bei 3 von 21 Proben wurde die Anwendung von Natamycin nicht gekennzeichnet und damit den Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber nicht kenntlich gemacht.

Im Schmierwasser einer Käserei wurde *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die anschliessenden Untersuchungen haben gezeigt, dass mehrere **Käse** mit dem Krankheitserreger befallen waren. Die insgesamt 3'000 betroffenen Käselaibe mussten zum Schutz der Gesundheit sichergestellt werden.

Im Rahmen einer überregionalen Kampagne mit gesamthhaft 96 Produkten wurden 10 extra vergine **Olivenöle** im Kanton Luzern erhoben und auf ihre chemische und sensorische Qualität überprüft. Eine Probe war von mangelhafter Qualität, die vermutlich auf schlechte Lagerbedingungen zurückzuführen ist. Bei einer weiteren Probe war die Kennzeichnung mangelhaft.

Insgesamt 29% der 51 untersuchten Proben **geschnittener Schinkenprodukte** erfüllten die mikrobiologischen Anforderungen nicht. Bis Ende der Haltbarkeit ausgelagerte Produkte, erhoben beim Produzenten, hatten eine deutlich tiefere Beanstandungsquote (10%), als jene aus Verpflegungsbetrieben (29 %).

20 **Weine** wurden auf Rückstände von Pestiziden und dem Schimmelpilzgift Ochratoxin untersucht. Alle Rückstände befanden sich unterhalb der gesetzlichen Höchstwerte. Bei 7 der 20 Proben wurden drei oder mehr Pestizide nachgewiesen. 6 dieser 7 Proben stammen aus Luzerner Produktion.

Art der Proben	Anzahl <sup>1</sup>
Algen <sup>2</sup>	11 (45%)
Beikost für Kleinkinder <sup>3</sup>	11 (0%)
Birchermüesli <sup>3</sup>	40 (3%)
Canapé und Sandwiches <sup>3</sup>	121 (12%)
Dessert, Crèmes, Pudding <sup>3</sup>	80 (10%)
Lebensmittel, genussfertig <sup>3</sup>	296 (7%)
Fisch, geräuchert <sup>3</sup>	25 (8%)
Fleischerzeugnisse <sup>3</sup>	80 (4%)
Fleischzubereitungen <sup>3</sup>	143 (14%)
Gemüse, gekocht <sup>3</sup>	125 (29%)
Hummus und Sesampasten <sup>3</sup>	14 (7%)
Käse und Schmierwasser <sup>3</sup>	16 (6%)
Hartkäse (Natamycin) <sup>2</sup>	21 (24%)
Konserven, angebrochen <sup>3,4</sup>	30 (40%)
Küchenkräuter <sup>3</sup>	22 (0%)
Olivenöl <sup>2</sup>	10 (20%)
Pâtisserieswaren <sup>3</sup>	96 (6%)
Reis, gekocht <sup>3</sup>	84 (8%)
Saucen <sup>3</sup>	194 (12%)
Schinkenprodukte <sup>3</sup>	51 (29%)
Sous-vide Produkte <sup>3</sup>	16 (25%)
Speiseeis <sup>3</sup>	8 (25%)
Speisen, genussfertig <sup>3</sup>	129 (8%)
Spielzeug <sup>2</sup>	14 (7%)
Suppen <sup>3</sup>	26 (4%)
Teigwaren, vorgekocht <sup>3</sup>	119 (24%)
Trinkwasser (Pestizide) <sup>2</sup>	164 (9%)
Weichkäse <sup>3</sup>	16 (0%)
Wein <sup>2</sup>	20 (0%)

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

### Unsere Hauptaufgaben

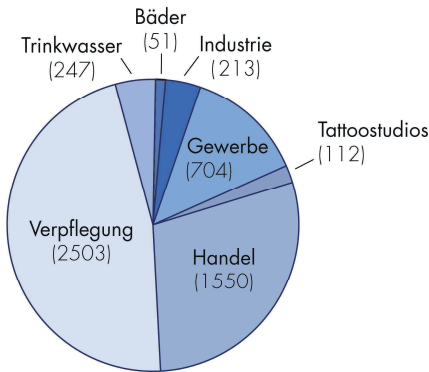
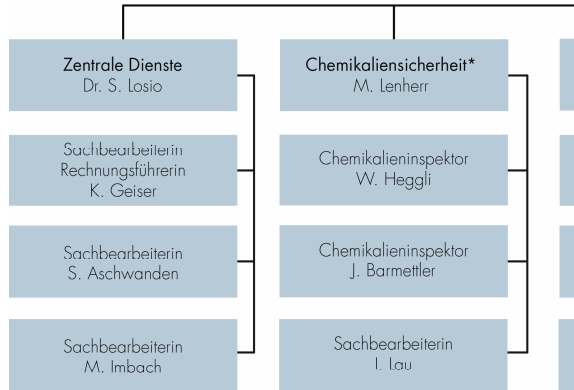
**Gesundheitsschutz** - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen<sup>1</sup>, die nicht sicher sind.

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

**Information & «Bschiss»** - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellen sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

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

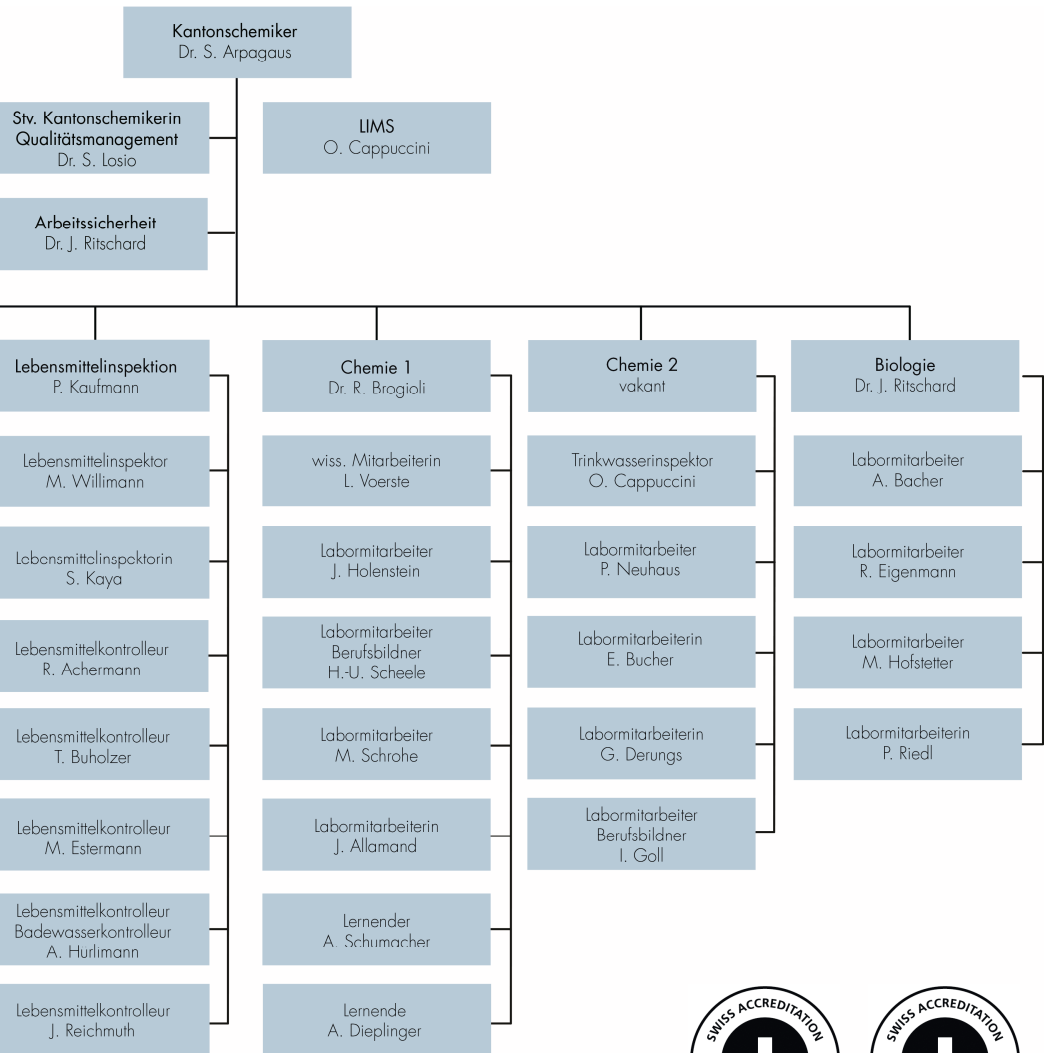
## 2. Organigramm



Insgesamt **5'380 Betriebe** im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen der Zuständigkeit unserer Dienststelle. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

\* nicht im akkreditierten Bereich

<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup>	davon in der Gesamtgefahrenstufe <sup>3</sup>			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
<b>Industriebetriebe</b>	<b>213</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
tierische Rohstoffe	67	11	7	4	0	0
pflanzliche Rohstoffe	80	4	1	3	0	0
Getränkeindustrie	13	1	0	1	0	0
diverse	53	1	1	0	0	0
<b>Gewerbebetriebe</b>	<b>704</b>	<b>114</b>	<b>65</b>	<b>44</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
Metzgerei, Fischhandlung	146	37	21	14	2	0
Käserei, Molkerei	50	13	11	2	0	0
Bäckerei, Konditorei	118	35	15	17	3	0
Getränkhersteller	102	7	1	6	0	0
Direktvermarkter	226	19	14	5	0	0
diverse	62	3	3	0	0	0
<b>Handelsbetriebe</b>	<b>1'662</b>	<b>268</b>	<b>215</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
Grosshandel	312	7	6	1	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	142	54	45	7	2	0
Detailhandel	755	187	148	35	4	0
Versandhandel	76	1	1	0	0	0
Gebrauchsgegenstände <sup>1</sup>	159	0	0	0	0	0
Tätowierstudio, PMU	112	16	13	2	1	0
diverse	106	3	2	0	1	0
<b>Verpflegungsbetriebe</b>	<b>2'503</b>	<b>572</b>	<b>307</b>	<b>238</b>	<b>24</b>	<b>3</b>
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'187	520	271	224	22	3
Cateringbetrieb, Partyservice	127	7	5	1	1	0
Spital- und Heimbetrieb	150	45	31	13	1	0
diverse	39	0	0	0	0	0
<b>Trinkwasserversorgungen</b>	<b>247</b>	<b>53</b>	<b>6</b>	<b>37</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Bäder</b>	<b>51</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>total</b>	<b>5'380</b>	<b>1'036</b>	<b>609</b>	<b>377</b>	<b>45</b>	<b>5</b>
			<b>58.8%</b>	<b>36.4%</b>	<b>4.3%</b>	<b>0.5%</b>



### 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 werden die Umsetzung und die Wirksamkeit der Massnahmen mit Nachinspektionen überprüft.

Die maximale Häufigkeit, mit welcher ein Betrieb inspiziert wird, ist für Lebensmittelbetriebe 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».

Im Berichtsjahr wurde die Kontrolle der öffentlichen Bäder neu organisiert. Künftig werden diese auch in diesem Bereich periodisch und risikobasiert durchgeführt.

Im 2021 wurden gesamthaft 1'180 Inspektionen durchgeführt. Dies ist vergleichbar zum Vorjahr (1'166), in welchem ähnliche Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie vorgeherrscht haben. Bei den Inspektionen handelte es sich bei 1'036 um «normale», d.h. regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle 3.). 144 Inspektionen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Verdachtsinspektionen (wie bei Lebensmittelvergiftungen oder Meldungen von Konsumenten), Nachinspektionen (zur Überprüfung, ob Mängel korrigiert wurden), Bewilligungsinspektionen (z.B. für Export in die EU) oder bauliche Abnahmen.

### Vegane und vegetarische Lebensmittel

In den vergangenen Jahren hat die Auswahl an vegetarischen und veganen Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft stark zugenommen. Um eine Verwechslung derartiger Produkte mit den «Originalen» zu verhindern, hat der Bund Regeln erlassen, welche bei der Bezeichnung der Produkte zu berücksichtigen sind. Als Grundregel gilt, dass Bezeichnungen, welche im Lebensmittelrecht beschrieben sind, diesen Produkten vorbehalten sind. So dürfen vegane und vegetarische Produkte beispielsweise nicht als Käse, Joghurt, Schinken oder Eigelb bezeichnet werden. Ebenfalls verboten ist die Nennung einer Tierart wie «veganes Rinderfilet». Erlaubt ist eine Bezeichnung mit dem Hinweis «zu verwenden wie ...» oder «vegane Alternative zu ...».

Im Rahmen unserer Kontrollen wurden neun vegane oder vegetarische Lebensmittel auf ihre Produktebezeichnung hin überprüft. Bei drei Kontrollen wurden Mängel festgestellt, welche beanstandet werden mussten. So waren beispielsweise Produkte mit «fleischlose Chicken Nuggets» oder «vegetarische Cervelat» beschriftet. Es wurden Massnahmen erlassen, damit die Bezeichnungen der Produkte korrigiert werden.

---

<sup>1</sup> Betriebe nicht systematisch erfasst (keine Meldepflicht), ohne Tätowierstudios und Studio für Permanent-Make-up (PMU) <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 Marktkontrollen

Marktkontrollen	
Inverkehrbringer	75
Verwender	5
Zwischenhandel	14
Kältemittel	0
Gefahrgut	0
<b>total</b>	<b>94</b>

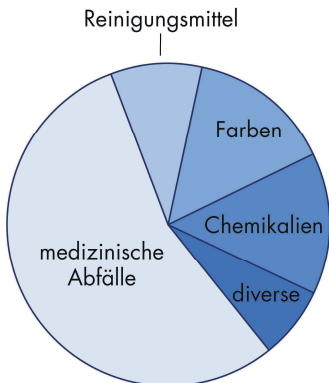
Mit Marktkontrollen wird durch die Kantone geprüft, ob die chemischen Produkte die rechtlichen Anforderungen – insbesondere die Chemikaliengesetzgebung – erfüllen. 2021 wurden insgesamt 94 Kontrollen durchgeführt. Durch den starken Zuwachs des Online-Handels – bedingt durch die Pandemie – wurden vermehrt Betriebe in diesem Bereich kontrolliert. Speziell wurde der Fokus auf die Einhaltung der Abgabebestimmungen von Chemikalienprodukten gelegt. Die Anzahl der Beanstandungen bewegten sich im gleichen Umfang wie im vergangenen Jahr. Allerdings zeigten sich vermehrt Mängel bei der Kennzeichnung und Bereitstellung von Sicherheitsinformationen im Online-Verkauf.

### 4.2 Corona-Pandemie: Desinfektionsmittel

Um der knappen Verfügbarkeit von Desinfektionsmitteln entgegenzuwirken, hat der Bund zu Beginn der Pandemie für einen beschränkten Zeitraum Lockerungen der Herstellungs- und Abgabebedingungen vorgenommen. Diese sind zwischenzeitlich nicht mehr in Kraft. Daher wurde durch das Bundesamt für Gesundheit eine schweizweite Kampagne «Desinfektionsmittel – Übergang zum Normalzustand» gestartet. Dabei haben wir in 14 Betrieben kontrolliert, ob die Desinfektionsmittel über eine Zulassung verfügen und korrekt beschriftet sind. Verschiedene Mängel mussten beanstandet werden und Korrekturmassnahmen wurden angeordnet.

### 4.3 Giftabfälle

Unsere Dienststelle koordiniert die Entsorgung von schädlichen Chemikalien und sorgt für deren fachgerechte Entsorgung. Durch die 70 offiziellen Giftsammelstellen (Drogerien und Apotheken) wurden im vergangenen Jahr insgesamt 46'380 kg Giftabfälle wie Farben, Gartendünger oder Medikamente entgegengenommen. Dies entspricht einer Zunahme von 7.4% gegenüber dem Vorjahr. Wegen den pandemiebedingten Einschränkungen konnte nur eine regionale Giftsammlung in der Gemeinde Vitznau durchgeführt werden. Bei dieser Sammelaktion wurden 974 kg Haushaltschemikalien unschädlich gemacht.



Art der entsorgten Giftabfälle

## 5. Ausgewählte Themen

### 5.1 Für den Notfall nicht gerüstet

Ereignisse wie Unwetter oder Leitungsbrüche können dazu führen, dass das Trinkwasser verunreinigt und die Gesundheit der Trinkwasserbezügler gefährdet wird. Um bei solchen Ereignissen das Risiko für die Bezüglerinnen und Bezügler schnellstmöglich unter Kontrolle zu bekommen und die Versorgung rasch wiederherzustellen, sind die Trinkwasserversorgungen gemäss Lebensmittelgesetz verpflichtet, ein Notfallkonzept zu führen.

Im Rahmen unserer Inspektionen wurden diese Konzepte bei 63 Trinkwasserversorgungen überprüft. Zusammenfassend hat sich gezeigt, dass in 45 Fällen (71%) Mängel bestanden und in 4 Fällen (6.3%) gar keine Regelungen vorlagen. So waren beispielsweise in 25 Fällen (40%) die Verantwortlichkeiten im Notfall nicht bekannt bzw. nicht festgelegt, welche Person im Notfall die Leitung übernimmt und über welche Kompetenzen sie verfügt. Bei 40 Fällen (64%) war nicht festgelegt, wie die Bezügler im Notfall gewarnt werden und sichergestellt ist, dass alle Betroffenen – das sind häufig mehrere 100 Haushalte und Lebensmittelbetriebe – zeitnah erreicht werden.

Notfallkonzepte sind wichtige Instrumente für die Bewältigung von Notfällen. Der festgestellte Verbesserungsbedarf wird weiterhin einen Schwerpunkt bei unseren Inspektionen darstellen.

### 5.2 Sicherheit von Spielwaren

Spielwaren können ein Risiko für die Gesundheit von Kindern darstellen. Neben chemischen und mikrobiologischen Gefahren stellen Spielwaren, gerade für Kinder unter 36 Monaten, auch eine erhebliche physikalische Gefahr dar. So können beispielsweise Kleinteile verschluckt werden und so zu Erstickungen führen oder Schnüre bergen das Risiko einer Strangulation.

Daher muss Spielzeug so beschaffen sein, dass es keine dieser Risiken birgt. Ob diese Anforderungen erfüllt werden, wurde bei 14 Spielzeugen für Kleinkinder kontrolliert. Keine dieser Proben wies eine Überschreitung der Höchstwerte für Weichmacher oder Schwermetalle auf. Ebenso haben alle untersuchten Proben die physikalische Prüfung erfüllt. Allein eine Probe musste infolge Mängel bei der Kennzeichnung beanstandet werden. Die nötigen Korrekturmaßnahmen wurden verfügt.



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, Trinkwasser, Lebensmittelsicherheit und Chemikalien.





Gesundheits- und Sozialdepartement  
**Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern

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

