

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2014

Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz

lebensmittelkontrolle.lu.ch

Geschätzte Leserinnen und Leser



Der Extrembergsteiger Ueli Steck berichtet in seinem Buch «8000+ Aufbruch in die Todeszone» von der Expedition auf den 8'188 Meter hohen Cho Oyu: «Innerhalb weniger Stunden bekam ich ziemlich starken Durchfall. Ich dachte an Don, der mit demselben Problem ein Lager weiter unten sass. Nun hatte es mich auch erwischt - obwohl ich im Vorfeld so darauf geachtet hatte, nichts Riskantes zu essen!». Ueli Steck war sicherlich übergelukkiglich, als er nach seinem hart verdienten Gipfelerfolg, zurück in der Schweiz, wieder alles essen konnte, was sein Herz begehrte, ohne vor Vergiftungen und Infektionen ständig auf der Hut sein zu müssen.

In der Schweiz gilt es als Selbstverständlichkeit, dass alle Lebensmittel bedenkenlos gegessen werden können. Dies ist Ausdruck davon, dass Konsumentinnen und Konsumenten ein grosses Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit sowie in die Gesetzgebung, welche die Anforderungen an Lebensmittel festlegt, haben. Mit Rund 6'800 kontrollierten Proben und 2'100 Inspektionen — zuweilen auch in ungewohnten Betrieben wie Callcentern oder versteckten Küchen — stellt unsere Dienststelle gemeinsam mit über 4'700 Lebensmittelbetrieben sicher, dass diese wirksam umgesetzt wird.

Mit der Lebensmittelgesetzgebung werden die Risiken für Konsumentinnen und Konsumenten stark vermindert. Dass dabei aber kein «Null-Risiko» resultiert, zeigen die Daten der US-Gesundheitsbehörde CDC beispielhaft. Die CDC vermutet, dass jährlich jeder sechste Amerikaner durch Lebensmittel erkrankt. Das ergibt eine beachtliche Anzahl von 48 Millionen betroffenen Konsumentinnen und Konsumenten. Von diesen müssen 128'000 hospitalisiert werden und 3'000 sterben an den Folgen der Erkrankung. Dies passiert wohlgermekt nicht in einem Drittweltland, sondern in den Vereinigten Staaten von Amerika.

Für die Schweiz liegen leider keine vergleichbaren Schätzungen vor. Im 2014 wurde aber eine bemerkenswerte Studie publiziert, welche durch Campylobacter verursachte Krankheitsfälle untersucht. Campylobacter sind Bakterien, welche häufig auf rohem Fleisch vorkommen. Nach Einnahme geringer Mengen führen sie zu Beschwerden wie Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber und Erbrechen. Gemäss offiziellen Zahlen sind im Jahr 2012 in der Schweiz 8'506 Krankheitsfälle bekannt, davon 420 Fälle im Kanton Luzern. Die Dunkelziffer dürfte aber beträchtlich höher liegen. Wie die Studie zeigt, dauert die Krankheit durchschnittlich sieben Tage, im Extremfall bis zu 33 Tagen. Ein Fünftel der Erkrankten sucht eine Apotheke auf, ein Drittel einen Arzt. 15% aller Betroffenen werden mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von drei Tagen im Spital behandelt und mit Medikamenten versorgt.

Die durch Campylobacter verursachten gesundheitlichen Auswirkungen sind für die Betroffenen äusserst unangenehm, beim Auftreten von Komplikationen zuweilen auch lebensgefährlich. Die Fälle sind aber auch aus volkswirtschaftlicher Betrachtung bedeutungsvoll. So dürften sich Arbeitsunfähigkeits- und Gesundheitskosten alleine für die Campylobacter-Fälle im Bereich eines zweistelligen Millionenbetrages bewegen.

Nebst *Campylobacter* sind aus Sicht der Lebensmittelsicherheit noch eine ganze Reihe weiterer Krankheitserreger wie Salmonellen, Listerien, Staphylokokken oder Clostridien von Bedeutung. Mit grösstenteils einfachen präventiven Massnahmen, wie zum Beispiel dem Trennen von rohen und gekochten Lebensmitteln, einer korrekten Erhitzung oder der Lagerung bei korrekten Temperaturen, lässt sich das Risiko in den meisten Fällen stark vermindern. Das Ziel dabei ist stets, Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen und krankheitsbedingte Folgekosten präventiv zu minimieren.

Wie hoch die Lebensmittelsicherheit ist bzw. auf welchem Niveau das Restrisiko verbleibt, ist letztlich aber eine politische Frage. Entscheidend sind dabei die Festlegung der rechtlichen Anforderungen in Form des Lebensmittelgesetzes und der rund dreissig Vollzugsverordnungen sowie mit welchen materiellen und personellen Mitteln die Kontrollbehörden ausgestattet werden.

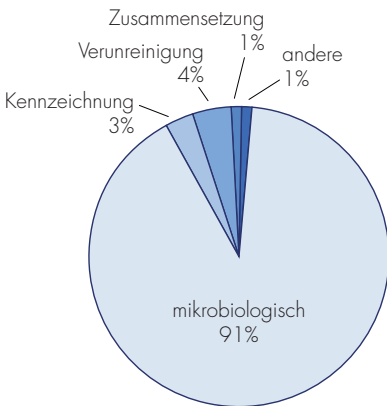
Eine aktuelle Untersuchung kommt zum Schluss, dass im Kanton Luzern die glücklichsten Schweizer wohnen. Mit unserer Arbeit leisten wir einen Beitrag zur guten Lebensqualität und zum hohen Lebensstandard. Darauf sind wir stolz. Es ist mir daher an dieser Stelle auch ein Anliegen, mich bei allen Mitarbeitenden unserer Dienststelle für ihren grossen Einsatz und ihr tägliches Engagement zu bedanken.

Luzern, im März 2015



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'640 (14%)
Trinkwasser	4'126 (6%)
Bedarfsgegenstände	2 (0%)
Kosmetika	24 (25%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	23 (22%)
total	6'815 (9%)



	Anzahl
Nahrungsmittel	2'587
Genussmittel	53
Gebrauchsgegenstände	49
Proben zur Qualitätssicherung	60
Betäubungsmittel	109
Wasser ⁵	2'521
total	9'505

1. Produktkontrollen

1.1 Kontrollpflichtige Proben

6'815 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 Abnahme von 0.7% nur unwesentlich. Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

Auch im 2014 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, 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 in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² ohne Trinkwasser

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

⁴ ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

⁵ nicht als Lebensmittel

1.4 Auswahl von Kontrollkampagnen

Im Bereich der **Brühwurstwaren** scheinen sich die in den vergangenen Jahren unternommenen Anstrengungen auszuzahlen. Die mikrobiologische Situation bei Cervelats, Wienerlis oder Bratwürsten hat sich im Nachgang zum «Cervelat-Skandal» im Jahr 2012 verbessert. Im Berichtsjahr mussten 7 % der Proben beanstandet werden. In den Vorjahren waren es noch über 25%.

Im Rahmen zweier Untersuchungskampagnen zum Thema **Milch und Milchprodukte** wurden 48 Proben kontrolliert. Vier Proben wiesen erhöhte mikrobiologische Werte auf und mussten beanstandet werden.

Die Kontrolle von **Speziallebensmitteln**, wie **Produkte für eine gewichtskontrollierende Ernährung**, sind äusserst aufwändig, da die rechtlichen Anforderungen hoch sind. Von vier kontrollierten Produkten enthielt eine Probe einen unzulässigen Kaffee-Extrakt als Zutat. Eine weitere war täuschend gekennzeichnet und mit falschen Nährwertangaben versehen. Eine dritte Probe wies Mängel bei den einfach ungesättigten Fettsäuren auf.

Von sieben erhobenen **Spirituosen** mussten drei aufgrund von Kennzeichnungsmängeln, wie einer fehlenden Angabe des Produktionslandes, beanstandet werden. Eine Probe überschritt den Grenzwert des krebserregenden Ethylcarbamates. In keiner Probe wurden die Höchstwerte für Methanol und höhere Alkohole überschritten.

Generell führen **hitzebehandelte, genussfertige Lebensmittel** häufig zu Beanstandungen. Von 1'576 hitzebehandelten Speisen wurden 331 (21 %) beanstandet. Dieser unbefriedigende Wert liegt deutlich über der durchschnittlichen Beanstandungsquote aller mikrobiologischen Proben. Häufige Gründe für die Mängel sind zu hohe Lagertemperaturen, zu lange Lagerungsdauer und weitere hygienische Fehler im Umgang mit Lebensmitteln. **Vorgekochte Teigwaren** (2014: 25 %; 2013: 28 %; 2012: 19 %) und **Reis** (2014: 25 %; 2013: 19%; 2012: 19%) sind derartige Lebensmittel. Die beanstandeten Proben gelten meist nicht als gesundheitsgefährdend sondern als wertvermindert.

Art der Proben	Anzahl ¹
Aufschnitt ³	17 (12%)
Birchermüesli ³	32 (6%)
Brühwurstwaren ³	46 (7%)
Canapé und Sandwich ³	136 (7%)
Dessert, Creme, Pudding ³	61 (7%)
Fleischzubereitungen ³	136 (11%)
Gemüse, vorgekocht ³	231 (37%)
Gratins, Aufläufe ³	23 (22%)
Joghurt, mit Zutaten ³	14 (7%)
Kaffee, entkoffeiniert ²	21 (0%)
Kartoffelgerichte ²	70 (7%)
Kopfsalate ²	23 (0%)
Kräuter und Sprossen ³	14 (0%)
Meeresfrüchte ³	7 (43%)
Milch und Milchprodukte ³	48 (8%)
Pâtisserieswaren ³	87 (7%)
Rahm, Schlagrahm ³	14 (21%)
Reis, gekocht ³	125 (25%)
Saucen ²	8 (0%)
Salat, genussfertig ³	265 (5%)
Schinken, Schinkenprodukte ³	165 (23%)
Schokoladenhaltige Desserts ³	18 (0%)
Schmuck ²	10 (30%)
Siedfleisch ³	16 (31%)
Speisefette und -öle ²	460 (1%)
Speisen, genussfertig ³	568 (9%)
Speziallebensmittel ^{2,4}	4 (75%)
Spirituosen ^{2,4}	7 (43%)
Suppen ³	226 (12%)
Teigwaren, vorgekocht ³	190 (25%)

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² chemische Untersuchung

³ mikrobiologische Untersuchung

⁴ Probenahme mit Inspektion

2. Organigramm

Hauptaufgaben

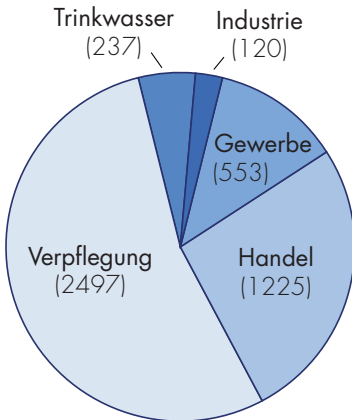
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

Wir stellen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicher.

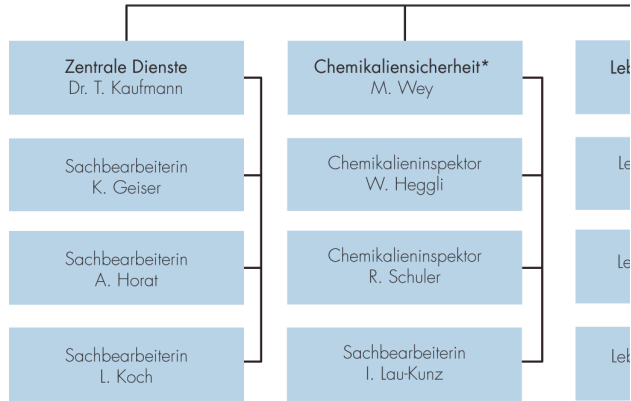
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln.

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

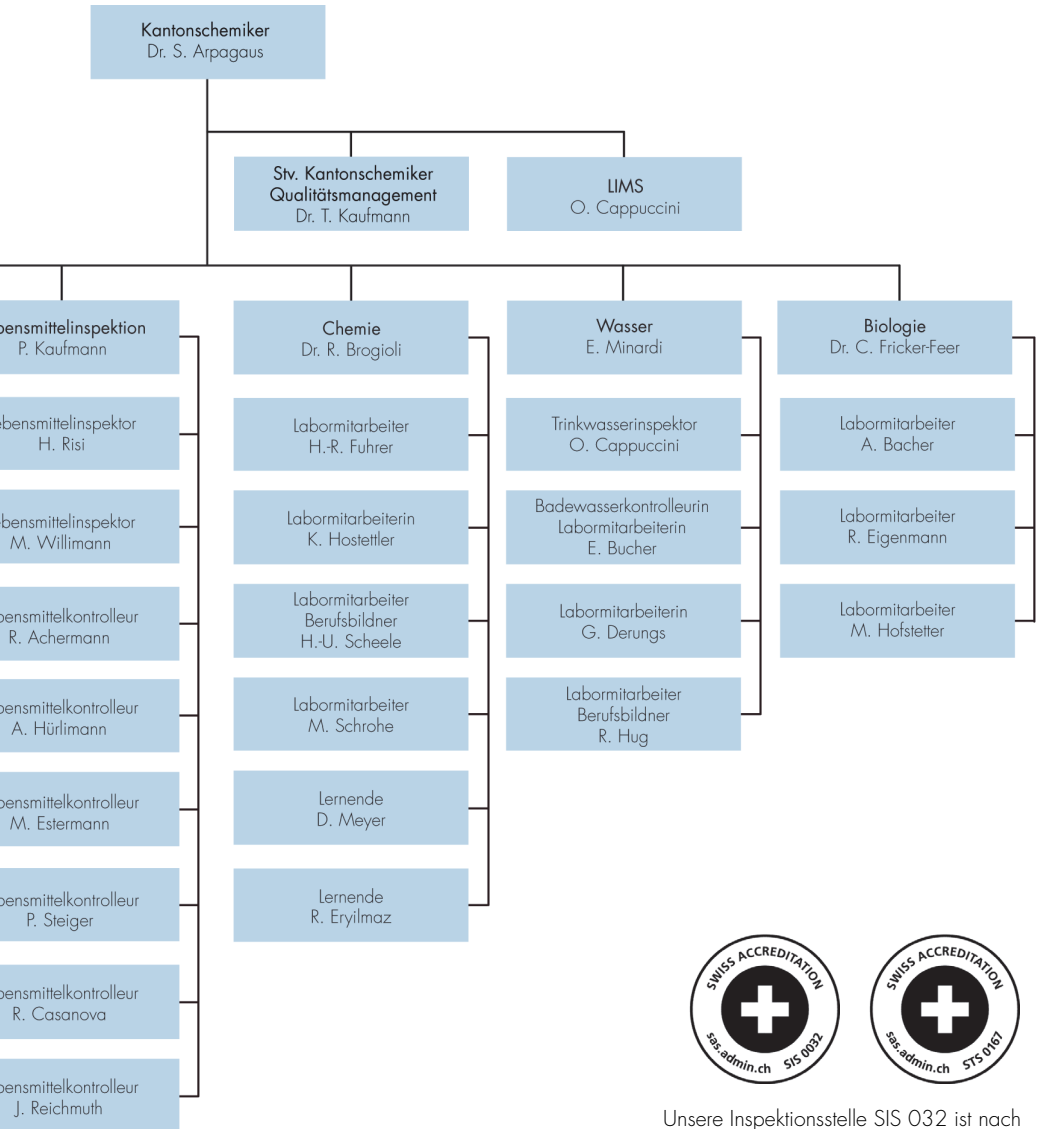
Wir stellen sicher, dass Badewasser die Gesundheit der Badenden nicht gefährdet.



Insgesamt 4'632 Lebensmittelbetriebe werden durch die DILV kontrolliert. Bei rund der Hälfte handelt es sich um Verpflegungsbetriebe. Nicht systematisch erfasst sind Betriebe im Bereich Gebrauchsgegenstände¹.



¹ Gebrauchsgegenstände sind 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.

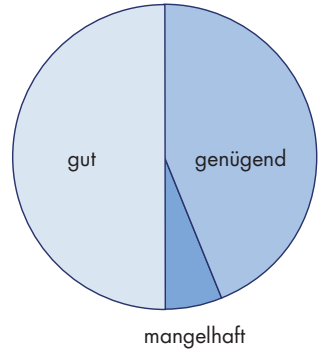
* nicht im akkreditierten Bereich

3. Prozesskontrollen

	Anzahl Betriebe	kontrolliert ²	davon in der Gesamtgefahrenstufe ³			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	120	21	9	11	1	0
tierische Rohstoffe	53	12	4	8	0	0
pflanzliche Rohstoffe	51	7	4	2	1	0
diverse	16	2	1	1	0	0
Gewerbebetriebe	553	206	122	74	9	1
Metzgerei, Fischhandlung	146	75	45	27	3	0
Käserei, Molkerei	68	3	2	1	0	0
Bäckerei, Konditorei	128	74	35	33	5	1
Getränkhersteller	53	10	5	4	1	0
Direktvermarkter	120	36	30	6	0	0
diverse	38	8	5	3	0	0
Handelsbetriebe	1'225	438	316	117	5	0
Grosshandel	97	7	6	1	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	118	78	60	18	0	0
Detailhandel	785	323	231	89	3	0
Versandhandel	25	3	3	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	102	12	2	8	2	0
diverse	98	15	14	1	0	0
Verpflegungsbetriebe	2'497	1'201	661	433	105	2
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'326	1'094	573	417	102	2
Cateringbetrieb, Partyservice	23	6	2	3	1	0
Spital- und Heimbetrieb	135	98	83	13	2	0
Verpflegungsanlage Armee	3	1	1	0	0	0
diverse	10	2	2	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	237	91	26	53	11	1
total	4'632	1'957	1'134	688	131	4
		100%	58%	35%	6.7%	0.2%

3.1 Gesamtgefahrenermittlung, der im Jahr 2014 inspizierten 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 Verbandes der Kantonschemiker. Im Berichtsjahr wurde erstmals das neue Konzept in der Fassung 2014 angewendet. Das Konzept basiert nach wie vor 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 erfolgten in der Regel unangemeldet. Die Befunde der Inspektion werden den Betrieben mitgeteilt. Bei Abweichungen von den gesetzlichen Anforderungen werden die Verantwortlichen aufgefordert, die Mängel zu beheben. Beim Abschluss der Kontrolle eines Betriebes sind so die Mängel behoben und der gesetzesmässige Zustand ist wieder hergestellt. Aufgrund der festgestellten Befunde werden die Betriebe zudem in verschiedenen Gesamtgefahrenstufen eingeteilt. Diese widerspiegeln also die Situation zum Zeitpunkt vor der Inspektion und nicht nach Behebung der Mängel.

2014 wurden durch die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle gesamthaft 2'124 Inspektionen durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'957 um regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 167 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Bewilligungsinspektionen, Nachkontrollen, Kontrollen bei Einzelanlässen wie Wochenmärkten oder Grossveranstaltungen sowie bauliche Abnahmen.

Die Gesamtzahl der kontrollpflichtigen Betriebe hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen: Waren im 2008 der Lebensmittelkontrolle 3'377 Betriebe bekannt, waren es im 2014 gesamthaft 4'632 (+ 37%).

Im Rahmen der Inspektionen werden diverse Aspekte kontrolliert. Unter anderem werden die Infrastruktur, beziehungsweise die **räumlich-betrieblichen Voraussetzungen**, überprüft. Dieser Bereich ist eine der Grundvoraussetzungen, um gesetzeskonforme Lebensmittel herstellen zu können. So wird zum Beispiel beurteilt, ob sich die Raumauskleidung zur Lebensmittelherstellung eignet. Mängel wie nicht abwaschbare Wände oder bröckelnder Verputz verunmöglichen eine hygienische Herstellung von Lebensmitteln.

Bei den Kontrollen werden aber auch weitere Bereiche wie Produktionsanlagen, Handwaschgelegenheiten oder die Personalräume inspiziert. Letztere wirken sich z.B. unmittelbar auf die persönliche Hygiene der Mitarbeitenden aus.

Bei 94% der Inspektionen wurden insgesamt gute oder genügende Voraussetzungen vorgefunden. Bei über 130 Betrieben (6%) war der Zustand mangelhaft. Diese Mängel müssen durch die Betriebe behoben werden.

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	1'708
Importtätigkeit	205
Transport von Gefahrgut	249
Herstellung	53

Giftabfälle	
Giftsammelaktionen	0
dabei gesammelt	0kg
öffentliche Sammelstellen	75
dort gesammelt	65'000kg
total gesammelt	65'000kg



4. Chemikaliensicherheit

4.1 Transport gefährlicher Güter

Die DILV hat 18 Jahresberichte über den Transport gefährlicher Güter eingefordert und überprüft. Fünf Berichte mussten beanstandet werden. Es fehlten Nachweise über die Tätigkeiten. In den Personaldossiers wurde die Teilnahme an Schulungen inklusive der Schulungsunterlagen nur zum Teil eingetragen und nachgeführt. Diese Mängel mussten durch die Verantwortlichen behoben werden.

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 2014 rund 65'000 kg Haushaltsgifte gesammelt.

4.3 Schwerpunktkampagne NMP

N-Methyl-2-pyrrolidon (NMP) war aufgrund seiner chemischen Eigenschaften für Farben, Harze und Lacke, Polymerisate und Naphtole bis vor wenigen Jahren ein wichtiges Lösungsmittel. Wegen seiner toxischen Wirkung gehört NMP heute zu den besonders besorgniserregenden Stoffen. Hersteller und Importeure haben bei solchen Stoffen besondere Informationspflichten. Die DILV hat 25 NMP-haltige Produkte erhoben und 14 davon analysiert. Acht Produkte beanstandete sie wegen Zusammensetzung, Kennzeichnung oder Mängel im Sicherheitsdatenblatt. Neun Produkte mussten aus dem Handel genommen werden.

4.4 Das neue GHS

Mit der Einführung des globalen Einstufungs- und Kennzeichnungssystems für Chemikalien (GHS) hat die DILV mehrere Weiterbildungsveranstaltungen für Hersteller, Importeure und Händler durchgeführt. Insgesamt haben so etwa 630 Branchenvertreter an 18 Veranstaltungen teilgenommen. Nebst dieser Unterstützung für die Branche wurde für die breite Öffentlichkeit eine Informationskampagne zum neuen GHS durchgeführt.

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

5. Ausgewählte Berichte

5.1 Illegale Verkaufsmethoden in Callcentern

Aufgrund mehrerer Hinweise verdichtete sich der Verdacht, dass in der Schweiz Lebensmittel per Telefon mit illegalen Praktiken beworben und verkauft werden. Dabei wurden normale Nahrungsergänzungsmittel als Heilmittel angepriesen und beispielsweise als wirksam gegen Brustkrebs oder Arthrose beworben. Da das Lebensmittelrecht explizit Heilanzeigen bei Lebensmitteln verbietet und entsprechende Aussagen als Täuschung gelten, wurden im Rahmen einer koordinierten Aktion in sechs Kantonen zeitgleich neun Callcenter inspiziert. Der Verdacht auf die illegalen Verkaufsmethoden hat sich bei den Inspektionen erhärtet. Da die Verantwortlichen mit den Verkaufsaktivitäten eine Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten bewusst in Kauf genommen haben und gewerbsmässig handelten, haben die Lebensmittelkontrollbehörden bei den Staatsanwaltschaften der jeweiligen Kantone Freiheitsstrafe von fünf Jahren beantragt. Zudem haben sie verlangt, dass der unrechtmässige Gewinn eingezogen wird.

5.2 „Schwarze“ Küche in Lagerhaus

Bei der Inspektion eines Imbissstandes, welcher nicht über eine eigene Küche verfügte, hat der zuständige Kontrolleur nachgefragt, wo die verkauften Lebensmittel produziert würden. Gemäss Auskunft des Betriebsverantwortlichen wurden diese ausserhalb des Kantons hergestellt. Aufgrund eines Hinweises musste aber davon ausgegangen werden, dass dies nicht den Tatsachen entspricht und die Ware an einem anderen Ort hergestellt wird. Bei einem Augenschein an der vermeintlichen Adresse wollte es der Zufall, dass unser Kontrolleur genau in dem Moment vor Ort war, als der Betriebsverantwortliche des Imbissstandes in das Gebäude eintrat und im Lift verschwand. Als der Kontrolleur ihm folgte, staunte er nicht schlecht, als er mit dem Aufzug in ein Lagerhaus gelangte und zwischen Beton, Sand und Baumaschinen ein Lebensmittellager vorfand – mittendrin der Verantwortliche des Imbissstandes. Dieser behauptete, dass sich hier nur sein Lager befinde. Der Kontrolleur staunte dann aber noch mehr, als er hinter der nächsten Türe eine sich im Bau befindende Küche fand. Obschon die Kacheln noch nicht fertig verlegt waren, wurden dort unter desolaten hygienischen Bedingungen Lebensmittel zubereitet. Aufgrund der unhaltbaren Zustände sprach er umgehend ein Benutzungsverbot für die Küche und das Lager aus. Die Lebensmittel wurden beschlagnahmt und es wurden weitere Massnahmen 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 aus dem Bereich Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit.

<https://twitter.com/kantonschemiker>



Gesundheits- und Sozialdepartement

**Dienststelle Lebensmittelkontrolle
und Verbraucherschutz**

Meyerstrasse 20

6002 Luzern

www.lebensmittelkontrolle.lu.ch

