

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2016

Geschätzte Leserinnen und Leser



«Die Ehren gebe man dem, der sie nicht sucht». Ganz nach diesem Ausspruch ging im 2016 die Auszeichnung für das «unnützigste und dümmste Gesetz» an die neue Lebensmittelgesetzgebung. Mit dieser habe das zuständige Bundesamt ein Bürokratie-Monster kreiert, dessen über 25 Verordnungen rund 2'000 Seiten umfassten, begründet die Verleiherin des Schmähpriees ihre Wahl.

Es wäre aber ungerecht, ein umtriebige Bundesamt für diese Mammutrevision verantwortlich zu machen. Denn letztlich handelte es sich um einen politischen Willen mit dem Ziel, das schweizerische Lebensmittelrecht an dasjenige der EU anzupassen. Dadurch sollen Handelshemmnisse abgebaut und die Errungenschaften der bilateralen Verträge aufrechterhalten werden. Dass dabei allerlei Begehren, partikuläre Interessen und Kompromisse als Teil des Gesetzgebungsprozesses eingeflossen sind, versteht sich von selbst.

Und tatsächlich haben die Änderungen teilweise weitreichende Auswirkungen. Musterhaft sei das sogenannte «Positivprinzip» genannt: Bisher waren alle Lebensmittel verboten, die nicht durch den Bund als sicher beurteilt wurden und ausdrücklich im Verordnungsrecht umschrieben waren. Mit dem revidierten Lebensmittelrecht sind nun grundsätzlich alle Lebensmittel erlaubt, wenn sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Was auf den ersten Blick eine Vereinfachung darstellt, entpuppt sich in der Praxis als eine Verschiebung der Pflicht und der Verantwortung gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten vom Gesetzgeber zu den Lebensmittelunternehmen. Ähnliches gilt auch für die Aufhebung des in der Schweiz bewährten «Toleranz- und Grenzwertkonzeptes». Bis anhin bestand eine Trennung zwischen Werten, deren Überschreitung eine Gesundheitsgefährdung bewirken, und Werten, welche die Qualität bzw. die sogenannte «gute Herstellungspraxis» des Produktes festlegen. Mit der Revision wird dieses System aufgehoben und jeder Wert muss als Einzelfall beurteilt werden. Der bürokratische Aufwand wird damit deutlich steigen und die Rechtssicherheit nimmt grundsätzlich für alle Akteure – namentlich Lebensmittelbranche, kantonale Vollzugsbehörden sowie Konsumentinnen und Konsumenten – ab.

In anderen Bereichen wurden neue Sachgebiete in den Geltungsbereich der Gesetzgebung übernommen, so beispielsweise das Dusch- und Schwimmbadwasser. Dieses wurde bis anhin nicht durch die Bundesgesetzgebung reguliert, was dazu führte, dass von Kanton zu Kanton andere Vorgaben bestanden. Mit der Anpassung des Verordnungsrechtes gilt nun schweizweit eine harmonisierte Kontrolle von Badeanlagen, Schwimmbadwasser sowie öffentlich zugänglichem Duschwasser. Diese grundsätzlich begrüßenswerte Anpassung führt zu weitreichenderen und neuen Kontrollen. Dies gilt auch für die zahlreichen anderen Aufgaben (siehe Box), die künftig in die Vollzugsaufgaben der Kantone fallen.

Aber nicht alle Änderungen des ursprünglichen Revisionsentwurfes wurden letztlich in die neue Gesetzgebung aufgenommen. So ist beispielsweise die im Vorentwurf vorgesehene Regelung, dass Betriebe wie Restaurants oder Detailhändler die Resultate der Inspektionen in Form eines Hygienezeugnis-

ses veröffentlichen, gescheitert. Dass dieser Wunsch aber auch weiterhin bestehen bleibt, zeigt ein Vorstoss im Kantonsrat: Das Postulat fordert Qualitätsbescheinigungen für Wirte, Bäcker und Metzger, welche sie den Kunden auf Verlangen zeigen müssen. Diesen Stein hat übrigens die Medienberichterstattung über hygienische Mängel in einem Gourmet-Restaurant ins Rollen gebracht.

Die neue Gesetzgebung wird aber nicht nur einen Einfluss auf «das Wie» sondern auch auf die Häufigkeit unserer Kontrollen haben. Neu schreibt der Bund den Kantonen für die einzelnen Betriebsbranchen schweizweit einheitliche Kontrollfrequenzen vor. So müssen beispielsweise Restaurants, Metzgereien und Bäckereien mindestens alle zwei, Tätowierstudios mindestens alle vier und Grosshandelsbetriebe mindestens alle acht Jahre kontrolliert werden. Bei unbefriedigenden Kontrollen verkürzt sich diese Dauer.

Ab 1. Mai 2017 werden wir unsere Vollzuständigkeit nach den Vorgaben der neuen Lebensmittelgesetzgebung umsetzen. Ob diese sich dann tatsächlich als «Bürokratie-Monster» herausstellt, werden die kommenden Monate zeigen. Fest steht, dass wir bei unserer Vollzuständigkeit gefordert sein werden, um den Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten auch weiterhin sicherzustellen. Für das uns dabei entgegengebrachte Vertrauen bedanke ich mich.

Luzern, im März 2017

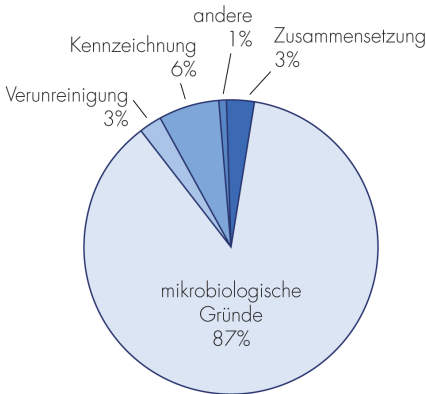


Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

Die neue Lebensmittelgesetzgebung: Die wichtigsten Änderungen auf einen Blick

- Neue Deklarationsvorschriften betreffend Nährwert, Allergenen im Offenverkauf und Herkunft von Zutaten bei Lebensmitteln
- Einführung der Pflicht zur Nährwertdeklaration bei vorverpackten Lebensmitteln
- Drei Insektenarten sind neu als Lebensmittel zugelassen
- Gesamtschweizerische Regelung des Dusch- und Badewassers in öffentlich zugänglichen Schwimmbädern und Duschanlagen
- Schweizweit vorgeschriebene Kontrollfrequenzen bei allen Betrieben
- Aufhebung des Positivprinzips
- Aufhebung des Grenz- und Toleranzwertmodells
- Verstärkte Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter pflanzlicher Lebensmittel aus Ländern ausserhalb der EU
- Einführung des Täuschungsverbots für Bedarfsgegenstände und für kosmetische Mittel
- Pflicht zur Rückverfolgbarkeit neu auch bei Bedarfsgegenständen wie z.B. Gegenstände und Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln, kosmetische Mittel oder Spielzeuge

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'567 (13.2%)
Trinkwasser	3'986 (5.8%)
Bedarfsgegenstände	2 (0%)
Kosmetika	16 (18.8%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	51 (23.5%)
total	6'622 (8.9%)



	Anzahl
Nahrungsmittel	6'496
Genussmittel	57
Gebrauchsgegenstände	69
Proben zur Qualitätssicherung	270
Betäubungsmittel	123
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'637
diverse	63
total	9'715

1. Produktkontrollen

1.1 Kontrollpflichtige Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 6'622 amtliche Proben untersucht und gemäss den lebensmittelrechtlichen Grundlagen beurteilt. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben veränderte sich im Vergleich zum Vorjahr (9%) nicht. Mengemässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

Auch im 2016 mussten die Proben vorwiegend aufgrund mikrobiologischer Mängel beanstandet werden. Dabei stand die Überschreitung von Toleranzwerten deutlich im Vordergrund.

Die dabei betroffenen Produkte stellen grundsätzlich keine Gefahr für die Gesundheit dar, sind aber in ihrem Wert und in ihren qualitativen Eigenschaften vermindert.

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. Fröttleröle)

⁴ ohne Bedarfsgegenstände und Kosmetika

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Auf Grund der hohen Beanstandungsquote (23 %) bei **Eiswürfeln** im 2015 wurden im Berichtsjahr neue Kontrollen durchgeführt. Von 36 Proben wiesen 33% erhöhte Keimzahlen auf, darunter 5 Proben bei den Fäkalbakterien. Der Unterhalt der Eismaschinen sowie der hygienische Umgang mit Eiswürfeln sind für eine einwandfreie Qualität massgeblich verantwortlich. Diese Situation ist nach wie vor unbefriedigend und wird weiter verfolgt.

40 **Getränke aus Automaten** wurden mikrobiologisch untersucht. Es musste keine Probe beanstandet werden. Zudem zeigten die Resultate erfreulich niedrige Keimzahlen.

Im 2016 wurden 30 Proben **Modeschmuck** auf Cadmium und Blei sowie auf die Abgabe von Nickel untersucht. Von 30 Proben wurden 7 beanstandet (23%). Eine Probe enthielt 38% Blei, was deutlich höher als der Grenzwert von 0.05% ist.

Verschiedene Pizzazutaten aus Gastronomiebetrieben wurden kontrolliert. Hierbei sind besonders **Oliven aus angebrochenen Gebinden** wie Konservendosen oder Einmachgläsern negativ aufgefallen: bei 59% der untersuchten Proben wurden z.T. massive Toleranzwertüberschreitungen festgestellt. Dies ist auf einen mangelhaften hygienischen Umgang, zu lange Lagerung, zu grosse Gebinde und/oder überhöhte Lagertemperaturen zurückzuführen.

Im 2016 führten **Suppen** häufig zu Beanstandungen. Bei 24% der Proben wurden Keimgehalte über den Toleranzwerten ermittelt. Als Ursache stehen dabei ungenügende Temperaturführung (Erhitzung, Abkühlung, Lagerung) sowie nachträgliche Kontaminationen im Vordergrund.

Von 18 kontrollierten **Weinen** (inländisch und Import) mussten 4 Proben wegen mangelhafter Kennzeichnung und eine Probe wegen fehlerhafter Alkoholdeklaration beanstandet werden. Die weiteren Kontrollparameter (Schwermetalle, Konservierungsstoffe, Süssungsmittel, Kohlenhydrate) erfüllten die rechtlichen Anforderungen.

Art der Proben	Anzahl ¹
Canapé und Sandwiches ³	128 (6%)
Desserts, Crèmes, Pudding ³	90 (2%)
Eiswürfel ³	36 (33%)
Fischkonserven ²	8 (0%)
Fleischerzeugnisse ^{3,4}	91 (29%)
Fleischzubereitungen ³	159 (13%)
Frittierfett ^{2,4}	270 (1%)
Fruchtsaft ²	18 (22%)
Gemüse, gekocht ³	266 (22%)
Getränke aus Automaten ³	40 (0%)
Joghurt ^{3,2}	24 (50%)
Käse ^{3,4}	27 (11%)
Lebensmittel (bei Betriebsschluss) ³	79 (15%)
Milch und Butter ^{3,2}	12 (8%)
Mischprodukte (v.a. Salate) ³	235 (5%)
Modeschmuck ²	30 (23%)
Oliven ³	29 (59%)
Pâtisserieswaren ³	135 (9%)
Pizzazutaten ³	43 (26%)
Reis, gekocht ²	117 (19%)
Salatsaucen ³	25 (0%)
Saucen ³	219 (9%)
Schinken, Schinkenprodukte ³	91 (29%)
Speisen, genussfertig ³	59 (20%)
Suppen ³	34 (24%)
Teigwaren ³	133 (20%)
Tofu ³	34 (18%)
Wein ²	18 (28%)
Zuckerrohrspirituosen ²	11 (45%)

¹ in Klammer: nichtkonforme Proben in %

² chemische Untersuchung

³ mikrobiologische Untersuchung

⁴ Probenahme mit Inspektion

Hauptaufgaben

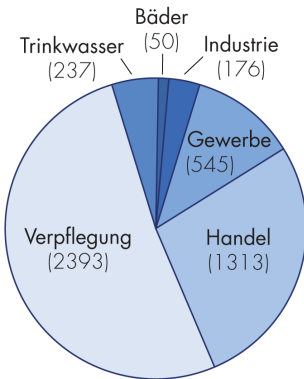
Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

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.

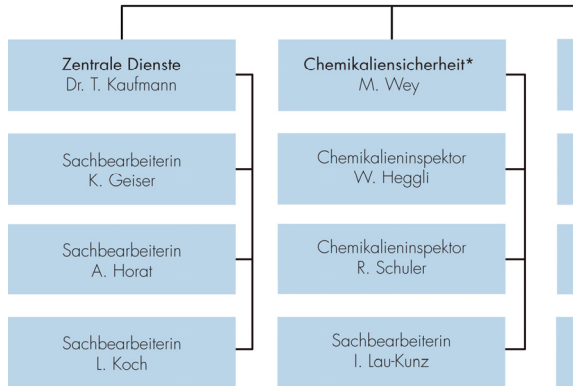
Wir stellen sicher, dass Badewasser die Gesundheit der Badenden nicht gefährdet.

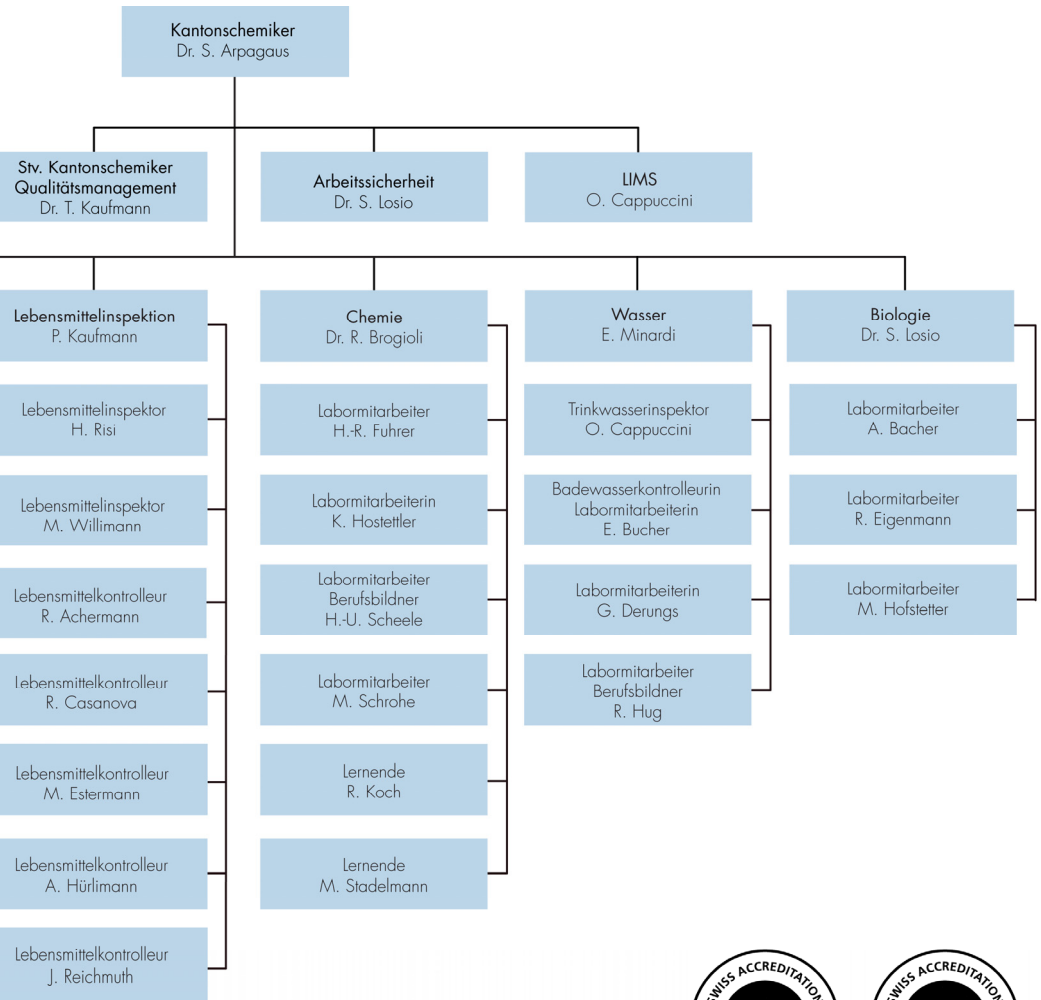


Insgesamt **4'664 Lebensmittelbetriebe** sowie **50 Bäder** unterstehen der Zuständigkeit der DLV. Bei rund der Hälfte handelt es sich um Verpflegungsbetriebe. Nicht erfasst sind Betriebe im Bereich Gebrauchsgegenstände¹, für welche die Meldepflicht nicht gilt.

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	176	53	17	32	4	0
tierische Rohstoffe	58	20	10	10	0	0
pflanzliche Rohstoffe	69	26	5	18	3	0
Getränkeindustrie	11	1	1	0	0	0
diverse	38	6	1	4	1	0
Gewerbebetriebe	545	179	77	86	15	1
Metzgerei, Fischhandlung	148	78	32	41	5	0
Käserei, Molkerei	55	11	5	4	2	0
Bäckerei, Konditorei	115	69	25	37	6	1
Getränkehersteller	73	3	1	1	1	0
Direktvermarkter	122	14	12	2	0	0
diverse	32	4	2	1	1	0
Handelsbetriebe	1'313	346	256	86	3	0
Grosshandel	139	9	6	3	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	120	78	62	16	0	0
Detailhandel	729	226	166	56	3	0
Versandhandel	42	1	1	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	157	23	12	11	0	0
diverse	126	9	9	0	0	0
Verpflegungsbetriebe	2'393	973	512	369	88	3
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'203	891	451	353	85	3
Cateringbetrieb, Partyservice	35	9	2	5	2	0
Spital- und Heimbetrieb	131	74	62	11	1	0
diverse	24	0	0	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	237	72	19	46	4	3
total	4'664	1'624	884 54.4%	619 38.1%	114 7.0%	7 0.4%

3.1 Im 2016 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 wird dies vor Ort im Betrieb kontrolliert. 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.

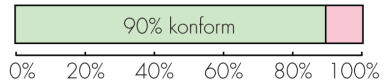
Die Inspektionen finden unangemeldet und stichprobenartig statt. Sie werden regelmässig und risikobasiert durchgeführt. Jeder Betriebstyp wird entsprechend den Gefahren, welche von ihm ausgehen, periodisch kontrolliert. Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, vermindert sich der Zeitraum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

Im 2016 wurden durch die Lebensmittelkontrolle gesamthaft 1'650 Inspektionen durchgeführt. Dabei handelte es sich bei 1'624 um regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 131 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Nachinspektionen, Bewilligungsinspektionen, bauliche Abnahmen oder Kontrollen bei Grossveranstaltungen.

Wenn festgestellt wird, dass Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände eine Gefahr für die Gesundheit darstellen, müssen diese umgehend aus dem Verkehr gezogen werden. Um dies sicherzustellen, haben Lebensmittelbetriebe die betroffenen Produkte vom Markt zu nehmen (als Rücknahme bezeichnet) oder, falls diese schon verkauft wurden, zurückzurufen (Rückruf). Bereits vor einem Ereignisfall muss ein Konzept erstellt werden, wie in einer derartigen Situation vorzugehen ist.

Im 2016 erfolgten im Kanton Luzern mehrere **Rückrufe** oder **Rücknahmen**. Nachfolgende Beispiele zeigen, welche Gefahren dabei bestanden:

- In einem Käse wurden Glassplitter festgestellt. Infolge des Herstellungsprozesses musste davon ausgegangen werden, dass auch anderer im selben Zeitraum hergestellter Käse betroffen ist.
- Lebensmittel wurde unbeabsichtigt Zutaten beigegeben, welche als Allergen wirksam sind. Da diese nicht auf der Kennzeichnung ausgewiesen waren, kann das Produkt für Allergiker ernsthafte gesundheitliche Folgen haben.
- Bei Fastnachtskostümen für Kinder wurde festgestellt, dass diese zu leicht brennbar sind. Die betroffenen Produkte mussten vom Markt genommen und die Öffentlichkeit via Medien informiert werden.



Anlässlich von 116 Inspektionen wurde gezielt überprüft, ob in den Betrieben geeignete Konzepte zur Rücknahme und zum Rückruf vorliegen. Bei 11 Betrieben (10%) mussten dabei Beanstandungen ausgesprochen und die entsprechenden Abläufe verbessert 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

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Transport gefährlicher Güter

Bei 42 Betrieben wurde kontrolliert, ob die Bestimmungen der Gefahrgutverordnung eingehalten werden. Dabei konnte festgestellt werden, dass der Gefahrguttransport sich grundsätzlich auf einem gutem Niveau befindet. Es hat sich auch gezeigt, dass die von uns bereitgestellten Checklisten die Gefahrgutbeauftragten bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben unterstützen.

4.2 Sicherheit an Schulen

An der Informationsveranstaltung «Sicherheit an Schulen durch das neue Kennzeichnungssystem GHS» haben 68 Personen von 50 Schulen teilgenommen. Im Nachgang wurden 22 Schulen inspiziert und Massnahmen wie die «Entrümpelung» der Chemikalienlager und die Durchführung von GHS-Schullektionen vereinbart.

4.3 Giftabfälle

Im Kanton Luzern können Chemikalienabfälle aus Haushaltungen an 74 anerkannten Sammelstellen (Drogerien und Apotheken) abgegeben werden. Die DILV koordiniert, betreut und überwacht diese Sammlungen. So wurden im 2016 rund 48'000 kg Haushaltsgifte gesammelt. Auf Sammelkampagnen in den Gemeinden musste im 2016 verzichtet werden.

4.4 Kältemittel

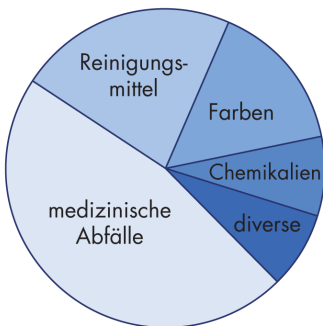
Im Kanton Luzern sind über 7'000 Kälteanlagen mit mehr als drei Kilogramm nicht natürlichem Kältemittel gemeldet. Bei der Inbetriebnahme neuer Anlagen stellen wir sicher, dass diese die rechtlichen Anforderungen erfüllen. Im Jahre 2016 wurden dazu 53 Baugesuche geprüft.

4.5 LUGA

Anlässlich der LUGA wurden unter dem Motto «Luzern setzt um» die neuen GHS-Gefahrenpiktogramme vorgestellt. Das Interesse war gross: Rund 600 Personen haben sich mit unseren Wettbewerbsfragen zum Umgang mit gefährlichen Stoffen auseinandergesetzt.

	Anzahl ¹
erfasste Betriebe	1'674
Importtätigkeit	217
Transport von Gefahrgut	254
Herstellung	55

Giftabfälle	
Giftsammelkampagnen	0
gesammelt	0kg
öffentliche Sammelstellen	74
gesammelt	47'855kg
total gesammelt	47'855kg



Art der gesammelten Giftabfälle

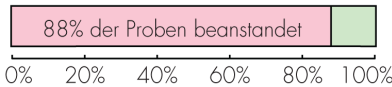
¹ ohne Drogerien, Apotheken, Arztpraxen sowie Betriebe, welche Gegenstände mit gefährlichen Inhaltsstoffen anbieten (z.B. Elektronikfirmen).

5. Ausgewählte Berichte

5.1 Problemfall Internethandel

Im Online-Handel findet ein ungebremstes Wachstum statt: Bis ins Jahr 2022 dürfte sich der Umsatzanteil, der über das Internet abgewickelt wird, von rund 5 auf über 10% verdoppeln.

Unsere bisherigen Kontrollen haben gezeigt, dass auf diesem Vertriebskanal auch Nischenprodukte angeboten werden, welche den lebensmittelrechtlichen Anforderungen oftmals nicht genügen. Mit diesem Hintergrund haben wir auf 11 Websites insgesamt 17 Produkte auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen geprüft. Dabei wurden auf allen Websites Mängel festgestellt und insgesamt 15 Produkte (88 %) beanstandet. Die hohe Beanstandungsquote ist teilweise darauf zurückzuführen, dass die kontrollierten Websites bereits im Vorfeld als «verdächtig» beurteilt wurden.



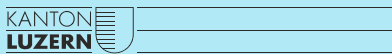
Die Mehrheit der Beanstandungen erfolgte, da Lebensmittel illegalerweise als Heilmittel angepriesen wurden bzw. der Anschein erweckt wurde, dass sie zur Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit geeignet sind. Damit werden den Konsumenten bewusst falsche Tatsachen vorgetäuscht und ihre Gesundheit gefährdet, falls sie diese wirkungslosen Produkte zur Therapierung von Krankheiten einsetzen. Die Verreiber dieser Produkte wurden angewiesen die illegalen Anpreisungen auf ihren Websites zu entfernen oder zu korrigieren. In einem Produkt wurden zudem Zutaten festgestellt, welche in der Schweiz verboten sind, da sie die Gesundheit gefährden können. Das importierte Produkt wurde umgehend beschlagnahmt.

Der Aufwand für Kontrollen im Internet ist gross, da die Verantwortlichen oftmals schwer ermittelbar und belangbar sind. Unsere rechtlichen Mittel sind dabei beschränkt, und es ist schwierig gegen aus dem Ausland angebotene Ware vorzugehen. Die hohen Beanstandungsquoten und das Gefährdungspotential machen aber auch weiterhin Kontrollen zum Schutz von Konsumenten nötig. So werden wir im kommenden Jahr beispielsweise an einer europaweit koordinierten Kontrollkampagne teilnehmen.



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

