

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2020

Geschätzte Leserinnen und Leser



Gegessen wird immer, auch während einer Pandemie. Leergekaufte Regale in den Supermärkten, unerreichbare Onlineshops und überlastete Lieferdienste waren zu Beginn der Covid-19-Pandemie Ausdruck der Sorge um Versorgungsengpässe. Wie wir zwischenzeitlich wissen, hat die als systemrelevant eingestufte Lebensmittelwirtschaft dieser Belastung standgehalten, und es ist trotz «Hamsterkäufen» zu keinen nennenswerten Ausfällen bei der Versorgung der Konsumentinnen und Konsumenten mit Lebensmitteln gekommen. Nicht auszudenken, welche Folgen ein Preisanstieg wie er beispielsweise bei den Schutzmasken oder bei Desinfektionsmitteln zu beobachten war, gehabt hätte.

Die zur Eindämmung der Ausbreitung des Virus geltenden Massnahmen hatten aber einschneidende Auswirkungen auf die Versorgungsmöglichkeiten und damit auf das Konsumverhalten und die Verpflegungsgewohnheiten. Insbesondere die Gastronomie war stark betroffen: Restaurationsbetriebe durften nur unter Auflagen wie Minimalabstand oder beschränkter Anzahl Kunden pro Tisch öffnen oder mussten den Betrieb ganz einstellen. Notgedrungen hat dabei auch eine Verlagerung der betrieblichen Aktivitäten stattgefunden, und die Dienstleistungen haben sich vom klassischen Gastgeber hin zu neuen Tätigkeitsgebieten wie Take-away, Foodtrucks oder Hauslieferdiensten verschoben. Der grösste Lieferservice der Schweiz «Eat.ch» konnte so beispielsweise die Zahl der Bestellungen verdoppeln. Eine deutliche Zunahme der Nachfrage hat auch im Bereich Onlinehandel stattgefunden. Jeder zweite Onlineshop in der Schweiz verzeichnete in der Corona-Krise einen Anstieg der Bestellungen von über 20 Prozent. Dabei haben 50 Prozent der Kunden Produkte im Internet bestellt, die sie zuvor noch nie online gekauft hatten.

Mit einem Handy ausgestattet ist es jeder und jedem Einzelnen möglich, mit ein paar Klicks und dem Angebot eines Plattformanbieters zur Lebensmittelunternehmung zu werden; Bestellung, Lieferung und Verrechnung inklusive. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit führt diese Entwicklung auch zu neuen Herausforderungen. So hat sich die Lebensmittelproduktion zum Teil in den häuslichen, privaten Bereich verschoben, wo die geeignete Infrastruktur, aber auch das nötige Knowhow für die Erfüllung der rechtlichen Vorgaben teilweise nur unzureichend vorhanden sind. Zudem ist dieser digitale Markt raschen Veränderungen unterworfen, und die Betriebe sind uns als zuständige Kontrollbehörde oftmals nicht bekannt. Dabei muss auch festgestellt werden, dass die Lebensmittelgesetzgebung mit der raschen technischen Entwicklung nicht schritthalten kann und die Kontrollbehörden nur bedingt über geeignete Mittel für die Erfüllung ihrer Aufgaben verfügen.

Die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit stellt auch während der Pandemie eine zentrale Aufgabe unserer Dienststelle dar. Da es sich bei Corona um eine leicht übertragbare Krankheit handelt, kommt der strikten Beachtung der Hygieneregeln eine besondere Tragweite zu. Bei unseren Inspektionen lag daher ein Schwerpunkt auf diesen präventiven Massnahmen. Die amtlichen Aktivitäten mussten fortlaufend an die epidemiologische Situation angepasst werden; zeitweise mussten die Aussendiensttätigkeiten eingestellt, und auf öffentliche Anlässe musste grundsätzlich verzichtet wer-

den. So wurden im 2020 auch deutlich weniger Inspektionen durchgeführt als in den Vorjahren.

Umgekehrt hat die Pandemie aber auch zu besonderen Aufgaben und Fragestellungen geführt. So wurden im Rahmen der Betriebsinspektionen auch die betrieblichen Corona-Schutzkonzepte in Augenschein genommen und zur Unterstützung der betroffenen Betriebe Informationsmaterial abgegeben. Das Aufgabengebiet der Chemikaliengesetzgebung wurde durch die Knappheit bei den Desinfektionsmitteln besonders aktuell. Um dieser entgegenzuwirken, wurden die Bedingungen für deren Herstellung gelockert. Dabei galt es einerseits sicherzustellen, dass von diesen Produkten keine Risiken für die Gesundheit ausgehen. Andererseits mussten die Produkte genügend wirksam bei der Beseitigung von Mikroorganismen sein. Ohne diese wiegen sich die Anwenderinnen und Anwender in falscher Sicherheit. Die erhöhte Nachfrage hat dabei auch zu weniger seriösen Angeboten geführt. Dies beispielsweise auch bei Vitaminpräparaten oder anderen Nahrungsergänzungsmitteln, welche als «Wundermittel» gegen Covid-19 angepriesen wurden. Da es sich dabei um eine internationale Erscheinung handelte, erfolgten diese Interventionen im Rahmen einer europaweiten Zusammenarbeit.

In verschiedenen Bereichen wurden unsere Aufgaben weit weniger tangiert. Die Labortätigkeiten konnten grösstenteils unverändert durchgeführt und so fast 7'000 Lebensmittelproben auf ihre Konformität hin untersucht werden. Ein wichtiger Schwerpunkt lag dabei im Bereich der Pestizidrückstände im Trinkwasser. Nebst analytischen Untersuchungen standen dabei die Korrekturmassnahmen bei betroffenen Trinkwasserversorgungen mit überhöhten Gehalten im Fokus. Bedingt durch die Pestizidverbots- und die Trinkwasser-Initiative war das öffentliche Interesse in diesem Bereich hoch.

Die Covid-19-Pandemie hat verschiedene Entwicklungen im Bereich der Verpflegungsgewohnheiten stark beschleunigt. Insbesondere das Vertrauen und die Akzeptanz in die neuen digitalen Kanäle wird wohl auch nach Abklingen der Pandemie Bestand haben und das Konsumverhalten nachhaltig prägen. Auch in diesen Bereichen werden wir künftig tätig sein, um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten.

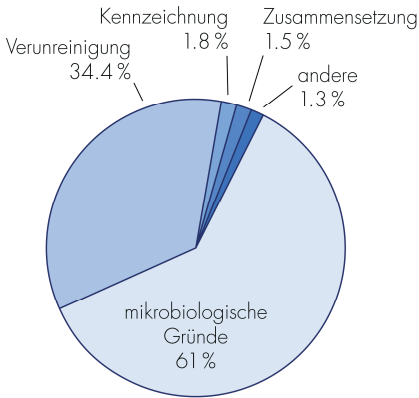
Es ist mir an dieser Stelle ein grosses Anliegen, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ganz herzlich für ihr unermüdliches Engagement und ihre Flexibilität in diesen ausserordentlichen Zeiten der Pandemie und Ihnen, geschätzte Konsumentinnen und Konsumenten, für das uns entgegengebrachte Vertrauen, zu danken.

Luzern, im April 2021



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'409 (13.3%)
Trinkwasser	4'112 (8.9%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	288 (11.8%)
Bedarfsgegenstände	0 (0.0%)
Kosmetika	0 (0.0%)
total	6'809 (10.6%)



	Anzahl
Proben Lebensmittelgesetz ³	6'809
Proben zur Qualitätssicherung	74
Betäubungsmittel	104
Wasser, nicht als Lebensmittel	2'297
Umwelt	1'558
total	10'842

1. Produktkontrollen

1.1 Amtliche Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 6'809 Proben im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung amtlich untersucht und beurteilt. Diese Zahl bewegt sich im Rahmen der Vorjahre (2019: 7'007) und wurde nur geringfügig durch die Covid-19-Pandemie beeinflusst. Die Beanstandungsquote bzw. der Anteil nicht gesetzeskonformer Proben war mit 10.6% tiefer als im Vorjahr (11.4%). Mengenmässig waren die Lebensmittel, inklusive des wichtigsten Lebensmittels, dem Trinkwasser, am bedeutendsten.

1.2 Grund der Beanstandungen

Im Berichtsjahr wurden mit 34% aller Beanstandungen deutlich mehr Proben infolge von Verunreinigungen beanstandet. Diese im Vergleich zum Vorjahr (10%) deutlich erhöhte Quote ist auf häufigere Höchstwertüberschreitungen bei Trinkwasser zurückzuführen. Mit 61% der Beanstandungsgründe (Vorjahr 85%) bleiben die mikrobiologischen Mängel am bedeutendsten. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund. Mengenmässig weniger bedeutsam sind Zusammensetzung (z.B. zu geringer Fettgehalt bei Rahm) und Kennzeichnung (z.B. fehlende Kennzeichnung der Allergene auf der Etikette).

1.3 Art der untersuchten Proben

Nebst den 6'809 amtlichen Proben wurden 4'033 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 104 Betäubungsmittel auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 680 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüsse.

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² ohne Trinkwasser ³ ohne vor Ort gemessene Proben (z.B. Frittieröle) ⁴ ohne Bedarfsgegenstände, Kosmetika und Duschwasser

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Geräucherte Fische bergen ein erhöhtes Risiko für den Krankheitserreger *Listeria monocytogenes*. Daher wird gefährdeten Personen, beispielsweise Schwangeren, empfohlen, auf diese Produkte zu verzichten. Sechs der 29 Proben wurden beanstandet, hauptsächlich aufgrund von Richtwertüberschreitungen. Diese deuten auf unsachgemässe Herstellung oder Handhabung der Produkte hin. Bei einer Probe wurde *L. monocytogenes* nachgewiesen. Die betroffene Ware wurde zum Schutz der Gesundheit aus dem Verkehr gezogen.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, die in der landwirtschaftlichen Produktion eingesetzt werden, können auch in die Lebensmittelkette gelangen. In Zusammenarbeit mit anderen Kantonen wurde im Rahmen einer Pilotstudie geprüft, wie verbreitet derartige Rückstände in **Milch** sind. Dazu wurden 42 Milchproben (12 aus dem Kanton Luzern) auf Rückstände von 325 Pestiziden untersucht. Alle Proben erfüllten die Anforderungen.

Bei 15 **Schoko-Osterhasen** wurde unter anderem Nährwertprofil und Kakaoanteil geprüft. Ein Drittel der Proben erfüllte die rechtlichen Anforderungen nicht.

30 Proben **Speiseeis und Sorbets** aus artisanaler Produktion wurden mikrobiologisch untersucht. Grundsätzlich kann eine Verbesserung der Situation im Vergleich zum Vorjahr festgestellt werden. Insbesondere in kleinen Portionen vorverpackte Glace hat gut abgeschnitten. Offen abgegebene Glace ist häufiger zu beanstanden. Hierbei stellt oftmals der ungenügende hygienische Umgang beim Schöpfen ein Problem dar.

15 **Spirituosen**, darunter acht Zwetschgenbrände, wurden auf Methanol und Ethylcarbamat untersucht. Letzteres ist krebserregend und kann bei der Produktion von Stein- und Kernobstbränden entstehen. Zwei Proben aus regionaler Produktion, die den Höchstwert deutlich überschritten, wurden vom Markt zurückgerufen.

Von 317 Proben **Trinkwasser**, welche auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht wurden, erfüllten 52% die Anforderungen nicht. Es wurden gezielt Proben mit Verdacht auf erhöhte Rückstände erhoben, was zu dieser hohen Beanstandungsquote geführt hat.

Art der Proben	Anzahl ¹
Birchermüesli ³	23 (0%)
Butter, Joghurt, Quark ³	5 (20%)
Canapé und Sandwiches ³	106 (11%)
Dessert, Crèmes, Pudding ³	86 (9%)
div. Produkte, genussfertig ³	395 (7%)
Fische, geräuchert ³	29 (20%)
Fleischerzeugnisse ³	70 (14%)
Fleischzubereitungen ³	164 (16%)
Gemüse, gekocht ³	165 (24%)
Käse ^{2,3,4}	41 (0%)
Kernobst, Äpfel, Birnen ²	12 (0%)
Konserven, angebrochen ³	37 (35%)
Milch ²	12 (0%)
Patisseriewaren ³	71 (8%)
Rahm, Schlagrahm ^{3,4}	8 (13%)
Reisprodukte, für Säuglinge ²	18 (0%)
Salatsaucen ³	35 (6%)
Saucen ³	176 (9%)
Schinken, -produkte ³	61 (39%)
Schmuck ²	21 (5%)
Schokolade ²	15 (33%)
Sous-vide Produkte ³	18 (6%)
Speiseeis ³	30 (13%)
Speisen, genussfertig ³	96 (7%)
Spirituosen ^{2,4}	15 (60%)
Suppen ³	44 (9%)
Teigwaren, vorgekocht ³	125 (32%)
Trinkwasser, Pestizide ²	317 (52%)

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

Unsere Hauptaufgaben

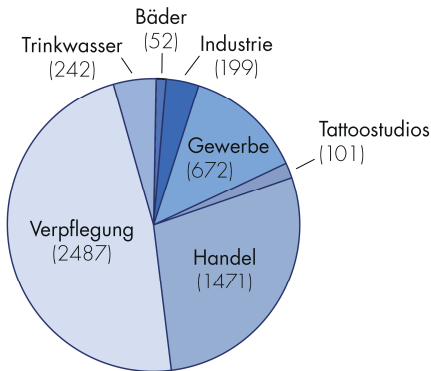
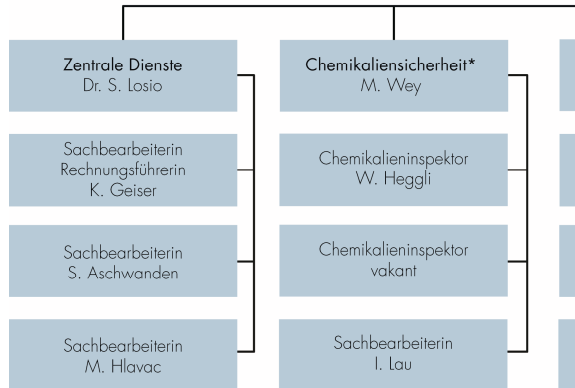
Gesundheitsschutz - Wir schützen Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, die nicht sicher sind.

Hygiene - Wir stellen einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹ sicher.

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

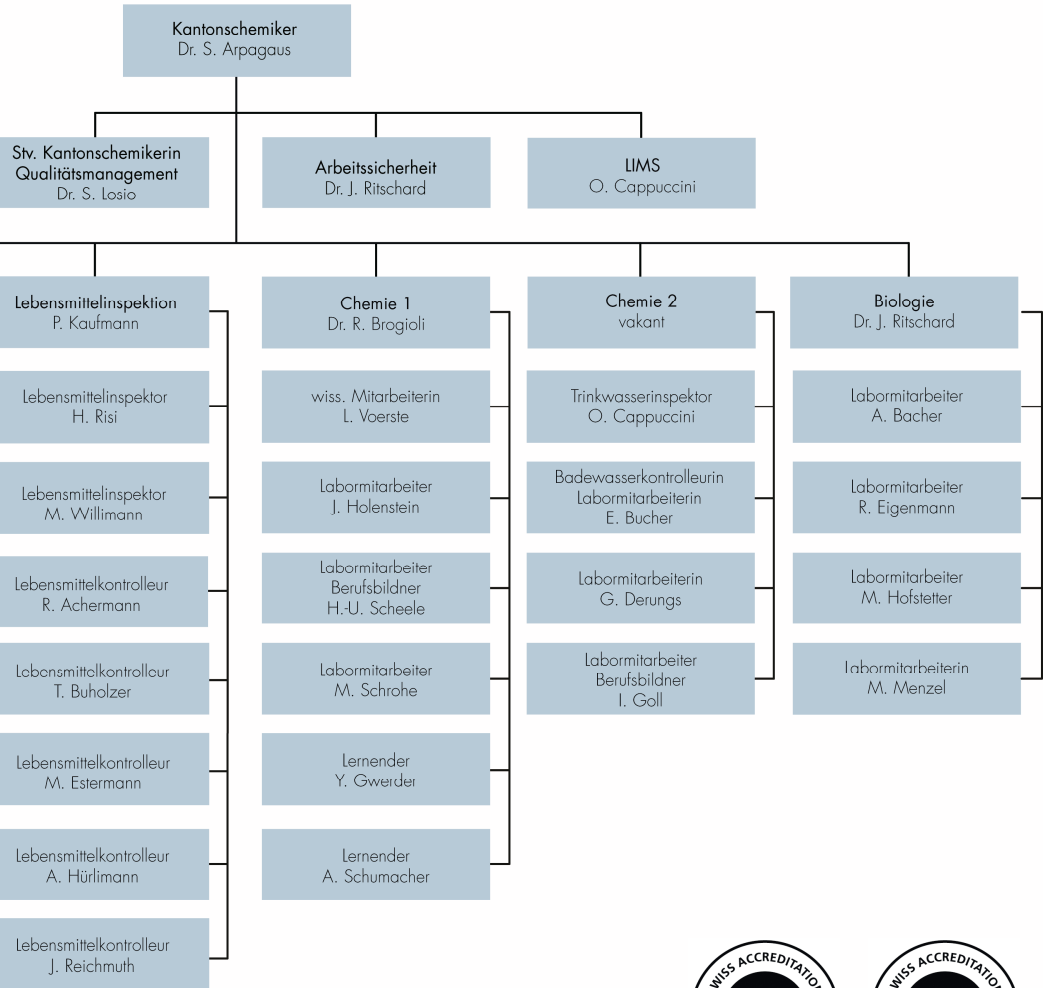
Chemikalien - Wir schützen die Umwelt und die Gesundheit des Menschen vor schädlichen Stoffen und daraus hergestellten Zubereitungen.

2. Organigramm



Insgesamt **5'224 Betriebe** im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen unserer Zuständigkeit. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

¹ 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 ²	davon in der Gesamtgefahrenstufe ³			
			unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	199	51	26	23	2	0
tierische Rohstoffe	62	26	20	6	0	0
pflanzliche Rohstoffe	83	23	5	16	2	0
Getränkeindustrie	9	1	1	0	0	0
diverse	45	1	0	1	0	0
Gewerbebetriebe	672	91	47	42	2	0
Metzgerei, Fischhandlung	154	28	9	18	1	0
Käserei, Molkerei	50	22	19	3	0	0
Bäckerei, Konditorei	114	27	10	16	1	0
Getränkehersteller	101	2	0	2	0	0
Direktvermarkter	200	12	9	3	0	0
diverse	53	0	0	0	0	0
Handelsbetriebe	1'572	192	138	49	5	0
Grosshandel	250	8	7	1	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	138	45	38	7	0	0
Detailhandel	760	103	78	22	3	0
Versandhandel	66	0	0	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	150	1	1	0	0	0
Tätowierstudio, PMU	101	33	12	19	2	0
diverse	107	2	2	0	0	0
Verpflegungsbetriebe	2'487	458	225	200	32	1
Kollektivverpflegungsbetrieb	2'189	418	197	189	31	1
Cateringbetrieb, Partyservice	120	10	7	2	1	0
Spital- und Heimbetrieb	143	30	21	9	0	0
diverse	35	0	0	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	242	32	8	19	5	0
Bäder	52	2	2	0	0	0
total	5'224	826	446	333	46	1
			54.0%	40.3%	5.6%	0.1%

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.

Für Lebensmittelbetriebe ist eine minimale Häufigkeit der Inspektionen 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».

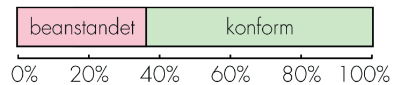
Im 2020 wurden gesamthaft 1'166 Inspektionen durchgeführt. Die deutliche Verminderung gegenüber dem Vorjahr (1'789) ist auf die Massnahmen und Beschränkungen, welche im Zusammenhang mit der Covid-19-Pandemie getroffen wurden, zurückzuführen. Bei den Inspektionen handelte es sich bei 826 um «normale», d.h. regelmässige und risikobasierte Inspektionen (siehe Tabelle). 340 Kontrollen wurden aufgrund anderer Anforderungen durchgeführt. Dies waren zum Beispiel Verdachtsinspektionen (z.B. bei Lebensmittelvergiftungen oder Meldungen von Konsumenten), Nachinspektionen (zur Überprüfung, ob Mängel korrigiert wurden), Bewilligungsinspektionen (z.B. für Export in die EU) oder bauliche Abnahmen. Anlässlich der Inspektionen wurden im Hinblick auf die Pandemie die betrieblichen Schutzkonzepte in Augenschein genommen und zur Unterstützung der Betriebe Informationsmaterial abgegeben.

¹ Betriebe nicht systematisch erfasst (keine Meldepflicht), ohne Tätowierstudios und Studio für Permanent-Make-up (PMU) ² aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen ³ Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007

Die Eigenverantwortung der Lebensmittelbetriebe

Jeder Betrieb, welcher Lebensmittel in Verkehr bringt, muss dafür sorgen, dass die dabei geltenden rechtlichen Bestimmungen erfüllt werden. Dieser seit 1995 geltende Grundsatz wird als Selbstkontrolle bezeichnet und gilt als Grundpfeiler der Lebensmittelsicherheit. Die Selbstkontrolle muss jeweils den betrieblichen Verhältnissen angepasst sein. So müssen Betriebe mit beispielsweise kritischeren Produkten oder besonders gefährdeten Kundenkreisen (z.B. Spitäler oder Altersheime) erhöhte Anstrengungen betreiben.

In verschiedenen Branchen wie etwa der Gastronomie oder der Milchverarbeitung wurden Leitlinien erarbeitet, mit welchen diese Arbeiten vereinfacht wahrgenommen werden können.



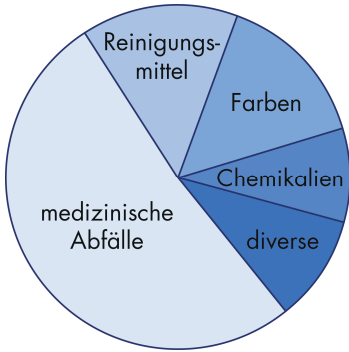
Im Rahmen unserer amtlichen Inspektionen wurde in 793 Betrieben gezielt kontrolliert, ob die Selbstkontrolle angemessen wahrgenommen wird. Bei rund einem Drittel ist dies nicht der Fall. Häufigster Mangel ist, dass die Anpassung der Massnahmen an das individuelle betriebliche Sicherheitsrisiko nur ungenügend erfolgt ist.



Mit diesem Link gelangen Sie zur Übersicht der verfügbaren Branchenleitlinien.

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Giftabfälle



Art der entsorgten Giftabfälle

Chemikalienabfälle aus dem privaten Haushalt, etwa Medikamente, Dünger, Farben und Insektizide, gehören nicht in den Hausmüll. Bereits in kleinen Mengen sind sie eine erhebliche Gefahr für Mensch und Umwelt. Unsere Dienststelle koordiniert und organisiert die fachgerechte Sammlung und Entsorgung dieser Abfälle. Im Kanton Luzern wurden so im 2020 insgesamt 42'941 kg Haushaltschemikalien entgegengenommen. Dies entspricht einem Rückgang von über 26% gegenüber dem Vorjahr und ist hauptsächlich auf die coronabedingte Absage von drei regionalen Giftsammlungen zurückzuführen.

4.2 Corona-Pandemie: Desinfektionsmittel

Aufgrund des akuten Mangels an Desinfektionsmitteln wurden vereinfachte Verfahren für die Herstellung von solchen nach definierten Rezepturen auf alkoholischer Basis (Ethanol oder Propanol) erlassen. Diese waren bis 31.08.2020 befristet. Im Kanton Luzern wurden diese Aktivitäten durch die DILV unterstützt und die neuen Produkte überwacht. Dabei wurden bei elf neuen Herstellern diverse kleinere Mängel festgestellt. Zudem mussten drei Produkte wegen Gesundheitsgefährdung aus dem Verkehr gezogen werden.

4.3 Inspektionen

Anlässlich von Inspektionen wird überprüft, ob Betriebe die für sie geltenden chemikalienrechtlichen Anforderungen erfüllen. Dabei wurden insgesamt 135 Kontrollen durchgeführt, zwei Drittel bei Herstellern und Inverkehrbringern von Chemikalien und daraus hergestellten Erzeugnissen. Bei dieser Betriebsgruppe wurden schwerpunktmässig die Registrierung und die Kennzeichnung von Produkten, das Sicherheitsdatenblatt sowie die Meldung der Chemikalienansprechperson überprüft.

Im Zwischenhandel lag der Fokus auf der Einhaltung der Abgabebestimmungen von Desinfektionsmitteln. Dabei wurde auch der Onlinehandel berücksichtigt. Häufige Mängel bestanden im Vertrieb von nicht gemeldeten Produkten, bei fehlenden Anpassungen der Sicherheitsdatenblätter an die schweizerischen Bestimmungen und bei falschen Angaben auf den Internetseiten.

Chemikalieninspektionen	
Hersteller/Inverkehrbringer	89
Verwender	31
Zwischenhandel	15
Schulen	0
Diverse	0
Kältemittel	0
Gefahrgut	0
total	135

5. Ausgewählte Themen

5.1 Inspektionen von Tattoo- und PMU-Studios

Seit Mitte 2020 führt die DILV Inspektionen bei Tattoo- und Permanent-Make-up-Studios durch. Dabei wurden rund 30 Studios überprüft.

Beim Tätowieren werden Farbstoffpigmente mittels Nadeln durch die obere Hautschicht in die darunterliegende Lederhaut eingebracht. Dabei werden Wunden erzeugt, die Eintrittspforten für mikrobielle Erreger darstellen. Daher ist die Übertragung von Krankheitserregern durch direkten Kontakt von Tätowierende auf Tätowierte oder über unsterile Gerätschaften und Oberflächen zu verhindern. Bei den Inspektionen werden deshalb, nebst dem Zustand und dem Unterhalt der Räumlichkeiten, die Reinigung und Sterilisation sowie der Umgang mit Arbeitsutensilien und sterilen Einwegprodukten kontrolliert.

Ein weiterer Inspektionsschwerpunkt liegt auf den verwendeten Tattoo- und Permanent-Make-up-Farben. Die Tätowierenden müssen im Rahmen ihrer Selbstkontrolle dafür sorgen, dass diese die Gesundheit nicht gefährden. Dazu müssen die Farben die Bestimmungen der Schweizer Gesetzgebung erfüllen und dürfen gewisse Stoffe nicht oder nur unter einem bestimmten Höchstwert enthalten. Dabei handelt es sich beispielsweise um Farbpigmente, welche im Verdacht stehen krebserregend zu sein oder um Konservierungsstoffe, welche zu Allergien führen können. Um diese Anforderungen zu gewährleisten, dürfen nur Farben eingesetzt werden, deren Unbedenklichkeit durch den Hersteller bestätigt ist.

Bei nahezu allen Inspektionen konnten Mängel festgestellt werden. Dabei handelte es sich vielfach um geringfügige Abweichungen, welche rasch behoben werden konnten. Bei sechs Studios konnte nicht belegt werden, dass die eingesetzten Farben die rechtlichen Anforderungen erfüllen. Bei vier Studios wurden Farben verwendet, welche nicht zum Tätowieren geeignet waren oder verbotene Konservierungsstoffe enthielten. Für diese Farben wurde ein Verwendungsverbot verfügt, womit sie nicht mehr eingesetzt werden dürfen.

Die Inspektionen haben gezeigt, dass die Hygienemassnahmen in den Studios grundsätzlich sachgerecht umgesetzt werden. Handlungsbedarf besteht im Bereich der eingesetzten Tattoo- und Permanent-Make-up-Farben. Dies auch im Hinblick auf das Risiko, welche unzulässige Farben für die Gesundheit darstellen.

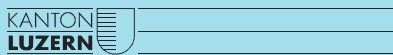
Meldepflicht

Wer im Kanton Luzern Tätowierungen oder Permanent-Make-up anbietet, hat seine Tätigkeit der DILV zu melden. Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Sicherheit haben könnten sowie Betriebs-schliessungen. Die Meldepflicht können Sie mit dem folgenden Link erfüllen.



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

