

LUZERN



Lebensmittelkontrolle Verbraucherschutz Zahlen und Fakten 2022

Geschätzte Leserinnen und Leser



Als im Jahr 1876 Dr. Robert Stierlin-Hauser als erster Kantonschemiker der Schweiz seine Tätigkeit aufgenommen hat, führte dieser erstmals in der noch jungen Geschichte der Lebensmittelkontrolle amtliche Laboruntersuchungen durch. Mit für die damalige Zeit modernen analytischen Verfahren wurden unterschiedlichste Stoffe in Lebensmitteln nachgewiesen und dienten als Grundlage für die Beurteilung der Sicherheit und Konformität der Produkte.

Auch heute, fast 150 Jahre später, stellen analytische Untersuchungen ein unentbehrliches Instrument bei unserer Tätigkeit dar. Im Gegensatz zu damals erlauben moderne Messverfahren den Nachweis von geringsten Mengen eines Stoffes. Infolge neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse hat sich auch die Anzahl der Stoffe, welche sich nachweislich negativ auf die Gesundheit auswirken können, stark erhöht. So können Lebensmittel mit tausenden bedenklichen Stoffen belastet sein und so eine Gefahr für Konsumentinnen und Konsumenten darstellen. Entsprechend lang sind auch die Listen in der Gesetzgebung, welche Einschränkungen und Höchstwerte für derartige Stoffe festlegen.

Kein kantonales Labor ist in der Lage, alle diese Untersuchungen alleine durchzuführen. Um den amtlichen Aufgaben dennoch nachzukommen, wird eine enge Zusammenarbeit zwischen den Kantonen praktiziert. Auch der Kanton Luzern nimmt an dieser Zusammenarbeit teil und lässt Proben durch andere Labore untersuchen oder untersucht diese als Dienstleistung. So können die rechtlichen Bedürfnisse abgedeckt werden, ohne dass für alles das Know-how aufgebaut und ein eigenes Gerät angeschafft werden muss.

Diese Zusammenarbeit wurde 2021 im Bereich der Radioaktivitätsuntersuchungen erweitert. Der Bund hatte zuvor festgestellt, dass in einem Ereignisfall nicht genügend Messkapazität zur Verfügung steht, um die erforderliche Anzahl Proben zu untersuchen. Private Labore bieten diese Untersuchungen kaum an. Daher hat der Bund den Aufbau von Kompetenzzentren unterstützt. Sieben Labore messen in einem Ereignisfall für alle Schweizer Kantone. Das kantonale Labor Luzern ist ein solches Kompetenzzentrum. Radioaktivitätsmessungen haben im Berichtsjahr eine hohe Aktualität erhalten. Infolge des Krieges in der Ukraine ist die Gefahr eines nuklearen Ereignisses, beispielsweise einer Havarie in einem Atomkraftwerk, deutlich erhöht.

Die Bedeutung von analytischen Untersuchungen und der Nutzen eigener Laborinfrastruktur hat sich auch im Sommer 2022 gezeigt. Mit bakteriologischen Untersuchungen konnte eine Verunreinigung des Wassers in der Stadt Luzern nachgewiesen werden. Zum Schutz der Bürgerinnen und Bürger wurden in Zusammenarbeit mit dem Trinkwasserversorger umgehend Massnahmen eingeleitet und das Wasser musste vor Konsum abgekocht werden. Davon waren im Luzerner Quartier Langensand-Matthof rund 3'000 Personen betroffen. Dank unserem eigenen Labor konnte sofort gehandelt und insgesamt 1'500 Proben im durchgehenden Betrieb untersucht werden. Dank diesen Untersuchungen konnten wichtige Erkenntnisse gewonnen werden, welche massgeblich für die Bewältigung dieser Notsituation waren. Das Labor hat so einen entscheidenden Beitrag geleistet, damit es zu

keinen Krankheitsfällen gekommen ist und keine weiteren Schutzmassnahmen, mit einem schwerwiegenderen Schaden für die Wirtschaft, getroffen werden mussten.

Insgesamt haben wir im 2022 rund 8'200 Lebensmittel- und Trinkwasserproben untersucht. Jede zehnte erfüllte die rechtlichen Anforderungen nicht. Von dieser Arbeit profitieren nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten, sondern auch die Wirtschaft. Die Prüfung und Überwachung durch eine amtliche Stelle bestätigt Abnehmenden im In- und Ausland, dass Standards und rechtliche Vorgaben eingehalten werden. Die Laborleistung und die Expertise des kantonalen Labors wird auch von anderen Verwaltungseinheiten genutzt. Für diese wurden über 4'100 Proben, wie beispielsweise Betäubungsmittel im Auftrag der Staatsanwaltschaft oder Flusswasser für die Dienststelle Umwelt und Energie, untersucht.

Das heutige Labor der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz befindet sich seit 1932 an der Vonmattstrasse 16 in der Stadt Luzern. 1994 stimmte die Luzerner Stimmbevölkerung einem Neubauprojekt zu, welches im Rahmen der Justizvollzugsanstalt Grosshof in Kriens realisiert werden sollte. Das Projekt wurde aber nicht umgesetzt. Das bald 100-jährige Gebäude steht jetzt am Ende seiner Lebensdauer und wird den heutigen baulichen und technischen Anforderungen nicht mehr gerecht. Um die Aufgaben zum Wohl der Luzerner Bevölkerung auch in Zukunft wahrnehmen zu können, ist ein neuer Standort für die Dienststelle und damit auch für das Labor in Planung. Im neuen Sicherheitszentrum Rothenburg soll unsere Dienststelle zusammen mit anderen sicherheitsrelevanten Organisationen an einem Standort vereint werden. Das Projekt bietet zeitgemässe Arbeitsplätze, umfasst ein modern eingerichtetes Labor, erhöht Synergien in vielen Bereichen und wird damit den heutigen, wie auch künftigen Bedürfnissen und Herausforderungen gerecht.

Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz setzt sich tagtäglich für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten und für das Wohl unseres Kantons ein. Für die uns dabei entgegengebrachte Unterstützung und das Vertrauen bedanken wir uns herzlich.

Luzern, im Mai 2023



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker und Dienststellenleiter

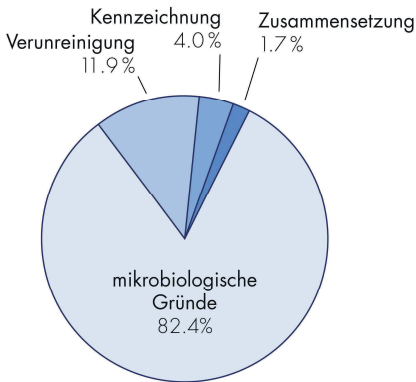
1. Produktkontrollen

1.1 Amtliche Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 8'176 Proben im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung amtlich untersucht und beurteilt. Die gegenüber dem Vorjahr (2021: 7'108) erhöhte Probenanzahl ist auf die Trinkwasserunreinigung in der Stadt Luzern zurückzuführen (siehe Seite 11).

Proben, welche die rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt haben, wurden beanstandet und es wurden Korrekturmassnahmen angeordnet. Die Beanstandungsquote von 7.6% ist tiefer als im Vorjahr (10.4%), was ebenfalls auf die verstärkte Untersuchung von Trinkwasser zurückzuführen ist.

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'141 (13.2%)
Trinkwasser	5'501 (5.0%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	532 (12.6%)
Bedarfsgegenstände	0 (0.0%)
Kosmetika	2 (50.0%)
total	8'176 (7.6%)



1.2 Grund der Beanstandungen

82% 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 Etikette).

1.3 Weitere Proben

4'118 Proben wurden ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung untersucht. Diese wurden meist im Auftrag von Dritten, insbesondere von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 120 Proben auf Heroin oder Kokain untersucht. Allein für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 800 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüssen.

	Anzahl
Proben zur Qualitätssicherung	342
Betäubungsmittel	120
Wasser	2'218
Umweltproben	1'438
total	4'118

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

1.4 Ausgewählte Kontrollkampagnen

Bei 12 **Fleischerzeugnissen** mit Auslobungen, wie «light» oder «high Protein», wurde die Nährwertdeklaration überprüft. Ein als «fettarm» deklariertes Produkt musste beanstandet werden, da es zu viel Fett enthielt.

26 Proben **Gemüse, Gewürze und Tee** mit Herkunft aus dem asiatischen Raum wurden erhoben. Über die Hälfte (54%) war übermässig mit Pestiziden belastet. Bei zwei Proben mussten die betroffenen Produkte beschlagnahmt werden.

Lebensmittel aus angebrochenen Konserven haben in früheren Kontrollen häufig Mängel aufgewiesen. Auch im 2022 wurden bei einem Drittel der 35 Proben die mikrobiologischen Richtwerte überschritten. Mit kleineren Konserven sowie einer kürzeren und stets gekühlten Lagerung könnte die Situation verbessert werden.

Da gewisse Arsenverbindungen krebserregend sind, sollte ihre Aufnahme minimiert werden, insbesondere bei Kleinkindern. Keines der 13 analysierten **Reisprodukte** (Reiswaffeln, Reiskekse, Babybrei auf Reibasis) überschritt den Höchstwert, die Konzentrationen waren aber oft nur knapp darunter.

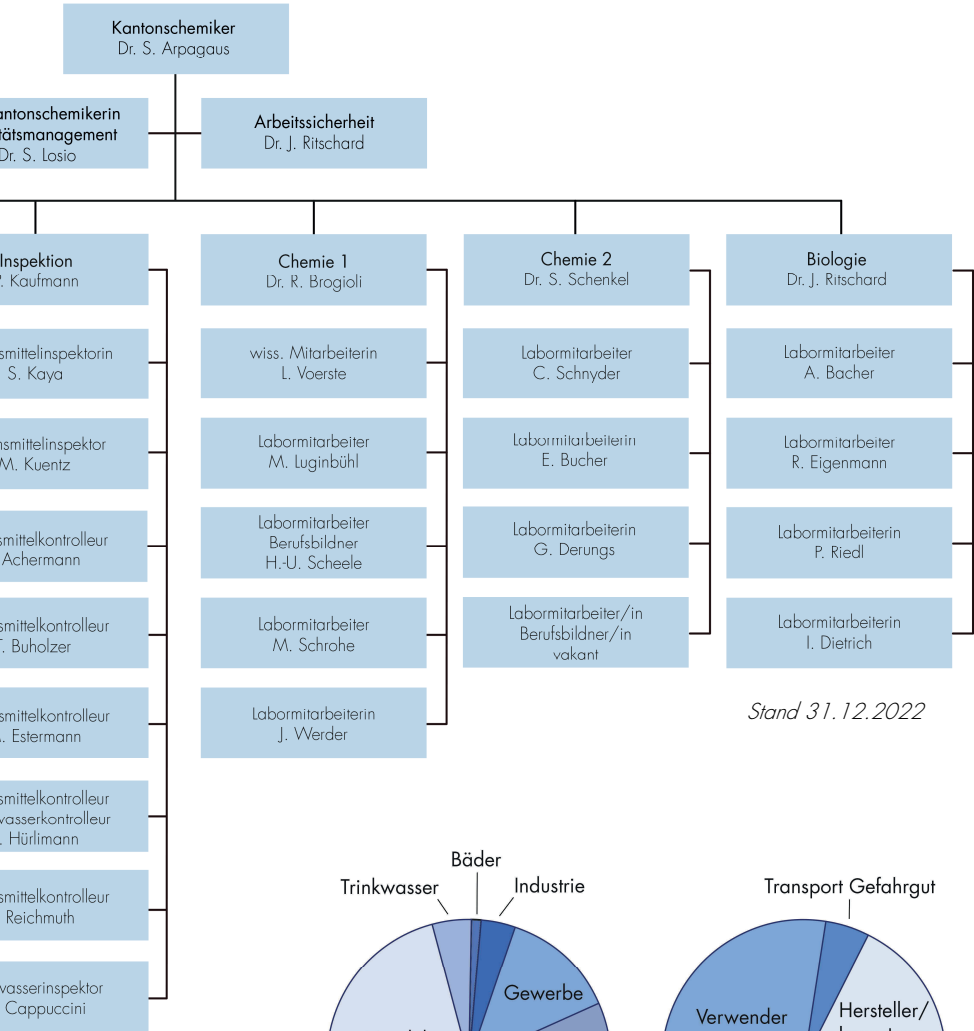
Polyzyklisch aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs) können krebserzeugend sein. Sie können in erhitzten Produkten wie Milchpulver entstehen oder über die Verpackung in Lebensmittel gelangen. Die Gehalte der kontrollierten **Säuglingsanfangs- und Folgenahrung** lag bei allen Proben unter dem gesetzlichen Höchstwert.

Schokolade kann mit Salmonellen und anderen Krankheitserregern kontaminiert sein. Erfreulicherweise waren alle bei Chocolatiers, Bäckereien, Confiserien und Marktständen erhobenen Schokoladen und Süswaren diesbezüglich einwandfrei.

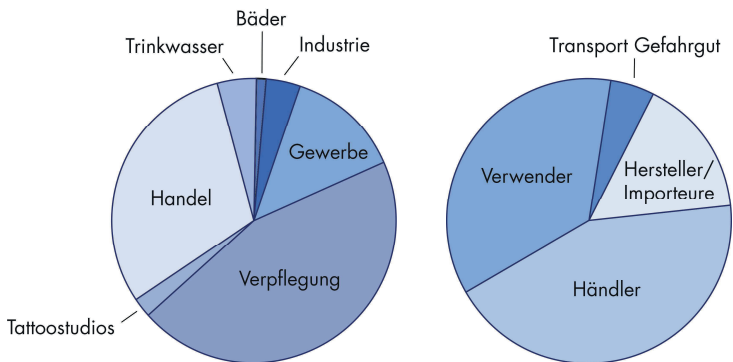
Bereits in den Vorjahren wurden **Spirituosen** auf die gesundheitsgefährdenden Stoffe Ethylcarbamat und Methanol untersucht. Im Vergleich zu 2020 hat sich die Situation verbessert und es wurden keine Überschreitungen festgestellt. Die Deklaration des Alkoholgehalts und die übrige Kennzeichnung waren nach wie vor häufig zu beanstanden (33%).

Art der Proben	Anzahl ¹
Birchermüesli ³	30 (7%)
Canapés und Sandwiches ³	106 (13%)
Desserts, Crèmes, Pudding ³	86 (9%)
Eiswürfel ³	43 (7%)
Fleischerzeugnisse ^{3, 5}	62 (8%)
Fleischzubereitungen ³	114 (13%)
Gemüse, gekocht ³	144 (22%)
Gemüse, Gewürze, Tee ²	26 (54%)
Glacé ³	30 (17%)
Käse ³	33 (6%)
Konfitüre ²	10 (40%)
Konserven, angebrochen ³	35 (34%)
Lebensmittel, genussfertig ³	203 (7%)
Legionellen ⁴	30 (3.3%)
Eier, Honig ²	64 (0%)
Pferdefleisch ²	16 (0%)
Pilze, Trockenpilze ²	9 (0%)
Poké Bowls ³	26 (8%)
Reis, gekocht ³	64 (23%)
Reis und Reisprodukte ²	13 (0%)
Rohwurstwaren ³	21 (0%)
Salatsaucen ³	38 (3%)
Säuglingsanfangsnahrung ²	15 (0%)
Schinken, Schinkenprodukte ³	37 (24%)
Schokolade, Süswaren ³	36 (0%)
Speisen, genussfertig ³	125 (15%)
Spirituosen ²	15 (33%)
Suppen ³	35 (20%)
Teigwaren, vorgekocht ³	98 (17%)
vegane Produkte ³	20 (25%)

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² chemische Untersuchung ³ mikrobiologische Untersuchung ⁴ Probe-nahme mit Inspektion ⁵ ohne Schinken



Stand 31.12.2022



5'523 Betriebe im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung (links) und **1'724 Betriebe** im Geltungsbereich der Chemikaliengesetzgebung (rechts) unterstehen der Zuständigkeit unserer Dienststelle. Darin nicht enthalten sind Lebensmittelbetriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

3. Prozesskontrollen

	kontrollierte Betriebe ¹	davon in der Gesamtgefahrenstufe ²			
		unbedeutend	klein	erheblich	gross
Industriebetriebe	15	11	4	0	0
tierische Rohstoffe	12	9	3	0	0
pflanzliche Rohstoffe	1	1	0	0	0
Getränkeindustrie	0	0	0	0	0
diverse	2	1	0	0	0
Gewerbebetriebe	130	76	48	6	0
Metzgerei, Fischhandlung	48	34	13	1	0
Käserei, Molkerei	18	8	10	0	0
Bäckerei, Konditorei	38	15	18	5	0
Getränkehersteller	0	0	0	0	0
Direktvermarkter	24	17	7	0	0
diverse	2	2	0	0	0
Handelsbetriebe	289	206	76	7	0
Grosshandel	4	3	1	0	0
Verbraucher- und Supermarkt	58	41	17	0	0
Detailhandel	194	141	47	6	0
Versandhandel	0	0	0	0	0
Gebrauchsgegenstände ¹	0	0	0	0	0
Tätowierstudio, PMU	25	15	9	1	0
diverse	8	6	2	0	0
Verpflegungsbetriebe	731	334	343	54	0
Kollektivverpflegungsbetrieb	665	286	328	51	0
Cateringbetrieb, Partyservice	17	8	6	3	0
Spital- und Heimbetrieb	48	39	9	0	0
diverse	1	1	0	0	0
Trinkwasserversorgungen	55	11	34	9	1
Bäder	11	4	6	1	0
total	1'231	642	511	77	1
		52%	42%	6.3%	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. Im 2022 wurden insgesamt 1'366 Inspektionen durchgeführt.

Bei Abweichungen von den rechtlichen Vorgaben werden Beanstandungen ausgesprochen und Massnahmen zur Wiederherstellung des rechtmässigen Zustandes verfügt. Der Betrieb wird dabei verpflichtet, die Mängel zu beheben. Wo erforderlich, wird mit Nachinspektionen überprüft, ob dies korrekt erfolgt ist.

Der Bund gibt die minimale Häufigkeit vor, mit welcher ein Betrieb inspiziert werden muss. Diese Inspektionen finden regelmässig, meist unangemeldet und auf Risikobasis statt: Führt eine Inspektion zu einem unbefriedigenden Resultat, vermindert sich der Zeitraum zur nächsten Kontrolle. «Gute Betriebe» werden somit weniger häufig kontrolliert als «schlechtere».

Im 2022 wurden 1'231 solche Inspektionen durchgeführt (siehe Seite 8). Über 90% dieser Inspektionen haben mit einer unbedeutenden oder kleinen Gesamtgefahr zu guten Ergebnissen geführt. Bei 77 Betrieben wurde eine erhebliche und bei einem Betrieb eine grosse Gesamtgefahr festgestellt.

Nebst diesen Inspektionen wurden 135 Inspektionen durch andere Gründe ausgelöst. Dabei handelt es sich um Verdachtsinspektionen (z.B. bei Lebensmittelvergiftungen oder Meldungen von Konsumentinnen und Konsumenten), um Nachinspektionen, um Bewilligungsinspektionen (z.B. für Export in die EU) oder um bauliche Abnahmen.

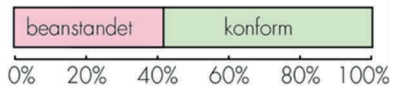
Trinkwasser bei Grossveranstaltungen

Gegenstände, wie Verpackungen oder Küchenutensilien, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können gesundheitsbedenkliche Stoffe abgeben, beispielsweise Weichmacher oder Schwermetalle. Daher legt die Lebensmittelgesetzgebung für diese Gegenstände Anforderungen fest. Produkte, welche diese erfüllen und damit für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet sind, dürfen mit einem Logo gekennzeichnet werden.



Diese Anforderungen gelten auch für Rohre oder Schläuche, die bei Festanlässen als provisorische Trinkwasserleitungen genutzt werden. Dort wird das Wasser beispielsweise für die Zubereitung von Speisen oder zum Reinigen von Geschirr benötigt.

beanstandete Betriebe



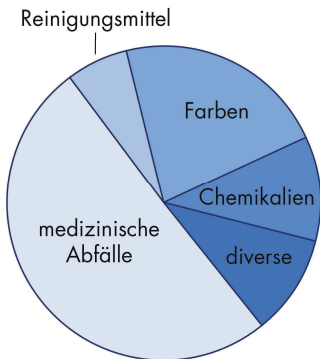
Bei drei der sieben von uns kontrollierten Grossanlässen mit über 5'000 Besucherinnen und Besuchern erfüllten die Wasserleitungen diese Anforderungen nicht. Teilweise waren Gartenschläuche oder gebrauchte Feuerwehrschräuche im Einsatz. Mehrere bemängelte Leitungen mussten umgehend vor Festbeginn ersetzt werden.

¹ aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen

² Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007

Kontrollen	
Hersteller / Importeure	90
Abgeber	40
Verwender	45
Transport Gefahrgut	4
total	179

Kampagnen ¹	
Wasch- und Reinigungsmittel	91%
Biozide auf Basis Aktivchlor	33%
Kälteanlagen	35%
Schmuckhersteller	100%
Pflanzenschutzmittel	36%



Art der entsorgten Chemikalienabfälle

¹ nicht konforme Kontrolle in %

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Kontrollen

Für Chemikalien und für Betriebe, welche mit diesen umgehen, legt die Bundesgesetzgebung verschiedene Anforderungen und Pflichten fest. Mit amtlichen Kontrollen wird geprüft, ob diese eingehalten werden. Im 2022 wurden insgesamt 179 Kontrollen durchgeführt. Bei den meisten Kontrollen mussten Beanstandungen ausgesprochen und Korrekturmaßnahmen erlassen werden.

4.2 Kampagnen

Im 2022 hat die Abteilung Chemikaliensicherheit an mehreren schweizweit durchgeführten Kampagnen teilgenommen. Diese haben sich gezielt auf ausgewählte Kontrollbereiche konzentriert.

Bei 8 Händlern von **Wasch- und Reinigungsmitteln** wurden 11 Proben erhoben. Bei diesen wurde die Kennzeichnung kontrolliert und Inhaltsstoffe analytisch untersucht. Bei 1 Produkt wurde der gesetzlich festgelegte Gehalt des umweltschädlichen EDTA überschritten und bei 9 Produkten Mängel bei der Kennzeichnung beanstandet.

In 9 Betrieben wurde bei 28 **Kälteanlagen** überprüft, ob diese konform gewartet werden und ob die eingesetzten Kältemittel erlaubt sind. Nur in Einzelfällen wurden Mängel festgestellt. Bei keiner Anlage wurden verbotene Kältemittel eingesetzt.

Von 25 kontrollierten **Pflanzenschutzmitteln**, welche aus 9 Verkaufsstellen wie Gärtnereien oder Baumärkten stammen, enthielten 7 Produkte verbotene Wirkstoffe.

4.3 Chemikalienabfälle aus Haushalten

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. Durch 67 Annahmestellen (Drogerien und Apotheken) und durch drei Sammelaktionen in den Gemeinden Hochdorf, Kriens und Menznau wurden im vergangenen Jahr insgesamt 48'191 kg Haushaltschemikalien entgegengenommen.

5. Ausgewählte Themen

5.1 Trinkwasserverunreinigung in der Stadt Luzern

Ende Juli 2022 wurden im Trinkwasser der Stadt Luzern Enterokokken nachgewiesen. Diese Bakterien zeigen, dass Verunreinigungen und allenfalls auch Krankheitserreger in das Versorgungsnetz gelangt sind und damit vom Wasser eine Gefahr für die Gesundheit ausgehen kann. Die Verunreinigung konnte auf das Quartier Langensand-Matthof eingegrenzt und dieses vom übrigen Versorgungsnetz isoliert werden. Die Bezügerinnen und Bezüger wurden mittels Flugblättern und Medien gewarnt und das Abkochen des Trinkwassers vor Verwendung angeordnet. Das Versorgungsnetz wurde täglich gespült und mit einem dichten Probenahmernetz überwacht. Dieses hat auf Unregelmässigkeiten in einem neu verlegten Leitungsabschnitt hingedeutet, welcher dann mit einer Rohrkamera kontrolliert wurde. Da an der Rohrwand unübliche Ablagerungen festgestellt werden konnten, wurde das Rohr ausgebaut. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass das Rohr bereits vor dem Einbau verunreinigt war. Die Mehrheit der 3'000 betroffenen Bezügerinnen und Bezüger mussten das Wasser während elf Tagen abkochen. Mehrere Unternehmen, welche auf einwandfreies Trinkwasser angewiesen sind, mussten den Betrieb vorübergehend einstellen. Es ist zu keinen gemeldeten Krankheitsfällen gekommen, welche auf das verunreinigte Wasser zurückzuführen waren.

5.2 Pestizide in Gemüse und Gewürzen

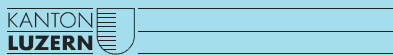
Gemüse und Gewürze aus dem asiatischen Raum sind häufiger, als Ware anderer Herkunft, mit Pestiziden belastet. Seit mehreren Jahren werden diese Produkte daher gezielt kontrolliert.

Im 2022 wurden 26 Proben Gemüse, Gewürze, Reis und Tee mit Herkunft aus dem asiatischen Raum erhoben. 54% der Proben mussten beanstandet werden. Bei den betroffenen Betrieben wurden Korrekturmassnahmen verfügt. Mehrere Fälle wurden an andere Kantone überwiesen, da die Importeure dort ansässig sind. Bei zwei Produkten mussten die betroffenen Produkte zum Schutz der Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten beschlagnahmt werden. Strafrechtliche Schritte werden eingeleitet.



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.dilv.lu.ch

