



**Lebensmittelkontrolle
Verbraucherschutz
Zahlen und Fakten 2023**

Geschätzte Leserinnen und Leser



Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz - das mag für viele ziemlich abstrakt und wenig fassbar klingen. Tatsächlich ist es aber so, dass die Arbeit der kantonalen Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz (DILV) sehr lebensnah ist: Sie sorgt nämlich für sichere Lebensmittel und für den Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten im Kanton Luzern. Mit den verschiedenen Kontrollen, welche die DILV durchführt, leistet sie einen wichtigen Beitrag, dass die Luzerner Bevölkerung und unsere hiesigen Gäste unbedenkliche und einwandfreie Lebensmittel wie beispielsweise Fleischerzeugnisse, Fisch, Käse und Trinkwasser geniessen können. Auch für Chemikalien oder sichere Gebrauchsgegenstände wie z.B. Schmuck, Kosmetika, Spielzeug und Lebensmittelverpackungen sorgt die DILV.

Bei Mängeln: kürzere Kontrollabstände

Diese amtlichen Kontrollen finden statt, damit die Sicherheit von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen gewährleistet ist und die rechtlichen Anforderungen eingehalten werden. Im 2023 hat die DILV 7'071 Proben untersucht. Davon erfüllten 8.2% die Anforderungen nicht und wurden beanstandet. Daneben wurden auch 1'705 Betriebe aus den Bereichen Industrie, Gewerbe, Handel, Verpflegung, Trinkwasserversorgungen sowie Bäder inspiziert. Stellt die DILV Mängel fest, dann bedeutet das für die betroffenen Betriebe «ab an die Arbeit». Denn die Kontrolleurinnen und Kontrolleure sind erst zufrieden, wenn die Mängel behoben sind. Zudem statten die Mitarbeitenden der DILV dem fehlbaren Betrieb in kürzeren Abständen einen erneuten Besuch ab. Diese umfangreiche Kontrolltätigkeit der DILV ist nicht nur wichtig für den Gesundheitsschutz. Auch für die Wirtschaft ist es essentiell, dass eine hohe Qualität der hiesigen Konsumgüter gewährleistet ist.

Sicherheitszentrum Rothenburg ist in Planung

Damit die DILV auch in Zukunft für sichere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, den Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Kontrolle von Chemikalien sorgen kann, ist sie auf moderne und zeitgemässe Arbeitsbedingungen angewiesen. Damit bleibt die Arbeitssicherheit in ihren Labors gewährleistet und die DILV kann mit der technischen Entwicklung Schritt halten. Diese Rahmenbedingungen sind am Sicherheitszentrum Rothenburg gegeben, das gegenwärtig in Planung ist. Im Sicherheitszentrum soll die DILV – nebst anderen Dienststellen und Organisationen – ein neues Zuhause bekommen. Der Neubau soll im 2031 in Betrieb genommen werden. Als Gesundheits- und Sozialdirektorin werde ich mich dafür einsetzen, dass das Sicherheitszentrum Rothenburg realisiert wird, damit auch die DILV weiterhin ihre wichtige Arbeit auf einem hohen Qualitätslevel zu Gunsten unserer Bevölkerung erledigen kann.

Luzern, im April 2024

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Tschuor'.

Dr. Michaela Tschuor
Regierungsrätin

Geschätzte Leserinnen und Leser

Auch im 2023 hat sich die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz engagiert dafür eingesetzt, den Schutz der Luzerner Konsumentinnen und Konsumenten zu gewährleisten und zu stärken. Unser Auftrag, die Einhaltung der Vorschriften im Bereich Lebensmittel- und Chemikaliensicherheit zu überwachen und sicherzustellen, erweitert sich dabei mit neuen Aufgabengebieten und Tätigkeiten:



Mit dem Vorläuferstoffgesetz wird die missbräuchliche Verwendung von Stoffen verhindert, die zur Herstellung von Sprengstoffen verwendet werden können. Diese werden beispielsweise bei Terroranschlägen oder zur Sprengung von Bankomaten eingesetzt. Neu obliegt es der DILV zu überwachen, dass die Einschränkungen für die Abgabe dieser Stoffe an Privatpersonen eingehalten werden.

Ein ganz anderes Aufgabengebiet betrifft Pflanzen- und Tierarten, die beabsichtigt oder unbeabsichtigt nach Europa gelangt sind. Diese als Neobiota bezeichneten Arten verbreiten sich unkontrolliert und haben unerwünschte Folgen für Mensch und Umwelt. Problematische Arten dürfen daher nicht verkauft werden. Wir werden die Erfüllung dieses Verbotes in Betrieben wie Gärtnereien oder Baumärkten überprüfen.

Wenn Solarien falsch betrieben werden, können Nutzerinnen und Nutzer sehr starker UV-Strahlung ausgesetzt sein, welche zu gefährlichen Verbrennungen oder gar zu Krebs führen können. Um diese Risiken zu minimieren, hat der Bund Schutzmassnahmen festgelegt. Dabei muss in öffentlichen Solarien die Strahlung einen Grenzwert einhalten und Personen unter 18 Jahren dürfen die Solarien nicht benutzen können. Der Kanton Luzern trifft gegenwärtig die Vorbereitungen, um die DILV mit der Sicherstellung dieser Anforderungen zu beauftragen.

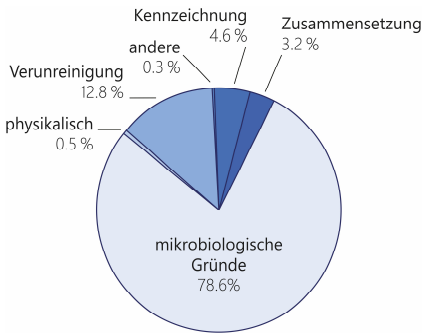
PFAS sind Industriechemikalien, die aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften in zahlreichen Produkten wie Textilien, Farben oder Skiwachsen verwendet werden. Neue Forschungsergebnisse zeigen, dass sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Da sie hauptsächlich über Lebensmittel aufgenommen werden, wurden für verschiedene Lebensmittel Höchstwerte festgelegt. Damit soll sichergestellt werden, dass Konsumentinnen und Konsumenten keine bedenklichen Mengen aufnehmen. Die DILV hat erste Untersuchungen im Luzerner Trinkwasser durchgeführt, weitere werden in anderen Lebensmitteln folgen.

Mit diesen neuen Aufgabengebieten erweitert sich das bereits sehr breite Tätigkeitsfeld unserer Dienststelle. All unseren Aktivitäten gemeinsam ist, dass sie dem Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten und dem Wohl des Kantons Luzern dienen. Dieser Aufgabe werden wir uns auch weiterhin widmen. Für die uns dabei entgegengebrachte Unterstützung und das Vertrauen bedanken wir uns herzlich.

Luzern, im April 2024

Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker

| | Anzahl¹ |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Lebensmittel ^{2,3} | 2'274 (14%) |
| Trinkwasser | 4'212 (4.6%) |
| Gebrauchsgegenstände ⁴ | 556 (10%) |
| Bedarfsgegenstände | 29 (22%) |
| Kosmetika | 0 (0.0%) |
| total | 7'071 (8.2%) |



| | Anzahl |
|-------------------------------|---------------|
| Proben zur Qualitätssicherung | 285 |
| Betäubungsmittel | 110 |
| Grund- / Oberflächenwasser | 2'377 |
| Umweltproben | 1'229 |
| total | 4'001 |

1. Produktkontrollen

1.1 Proben

Im Berichtsjahr wurden gesamthaft 7'071 Proben im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung untersucht und gemäss den geltenden Anforderungen beurteilt. Mengenmässig am bedeutendsten war dabei das Trinkwasser.

Bei 577 Proben (8.2%) wurden die rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt.

1.2 Grund der Beanstandungen

79 % der Beanstandungen mussten infolge mikrobiologischer Mängel ausgesprochen werden. Dabei standen hygienische Qualitätsmängel im Vordergrund, nur in seltenen Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen. 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

4'001 Proben ausserhalb des Geltungsbereiches der Lebensmittelgesetzgebung wurden untersucht. Diese wurden meist im Auftrag von Dritten, insbesondere von anderen kantonalen Dienststellen, durchgeführt. So wurden im Auftrag der Staatsanwaltschaft 110 Proben auf Heroin oder Kokain untersucht. Für die Dienststelle Umwelt und Energie wurden rund 900 Proben analysiert. Dabei handelte es sich meist um Grundwasser oder um Proben aus Gewässern wie Seen und Flüssen.

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

In 30 Freibadbecken wurde das **Badewasser** kontrolliert. Bei 5 Becken war der Harnstoffgehalt (17%), bei einem der Chloratgehalt (3%) und bei einem der Gehalt von freiem Chlor (3%) über dem erlaubten Höchstwert.

Vegane Ersatzprodukte erfreuen sich einer hohen Beliebtheit. Bei der Überprüfung der Nährwertdeklaration von 10 Produkten mussten insgesamt 4 Produkte (40%) beanstandet werden: bei 3 Produkten (30%) war der Fettgehalt zu tief, bei 2 Produkten (20%) der Proteingehalt nicht korrekt deklariert und bei 2 (20%) wies die Kennzeichnung Mängel auf. Die mikrobiologische Qualität war einwandfrei.

Infolge gesundheitlicher Risiken wurde der Farbstoff Titandioxid (E171) in der Schweiz verboten. Im Auftrag des Bundes wurden 40 importierte **Kaugummis** untersucht. 1 Probe (2.5%) enthielt E171.

Immer mehr **Produkte zur eiweissreichen Ernährung** sind erhältlich. Oft sind diese mit einem Prädikat wie beispielsweise «high Protein» versehen. Von 19 Produkten, bei denen explizit auf den Proteingehalt hingewiesen wurde, wurden 4 (21%) aufgrund zu tiefen Proteingehalts beanstandet.

Da **Spielwaren für Kinder** eine Gefahr darstellen können, gelten für sie besondere Sicherheitsbestimmungen. Von 18 kontrollierten Spielzeugen erfüllten 6 (33%) diese nicht. Zwei Spielwaren mussten wegen Erstickungsgefahr durch Ablösen von Kleinteilen als gesundheitsgefährdend eingestuft werden. Bei einem Produkt wurde eine öffentliche Warnung ausgelöst.

Genussfertige Speisen mit rohem Fleisch wie Tatar oder Carpaccio bergen aufgrund eines möglichen Vorkommens von Krankheitserregern und der fehlenden Konservierungs- oder Erhitzungsschritte ein erhöhtes gesundheitliches Risiko. Daher sollten diese Produkte am Tag der Herstellung verzehrt werden. Eine der 13 kontrollierten Proben enthielt den Krankheitserreger *Listeria monocytogenes*. Es war zudem mit einer Haltbarkeitsfrist von 3 Tagen beschriftet.

28 Proben **Trinkwasser** wurden auf PFAS untersucht. Alle erfüllten die geltenden Höchstwerte der Schweiz sowie die strengeren der EU.

| Art der Proben | Anzahl ¹ |
|--|---------------------|
| Back- / Süss- / Teigwaren ² | 22 (45%) |
| Badewasser ^{2,3} | 30 (23%) |
| Birchermüesli ³ | 44 (2%) |
| Canapés und Sandwiches ³ | 162 (11%) |
| Desserts, Crèmes, Pudding ³ | 76 (5%) |
| Duschwasser ³ | 10 (30%) |
| Fleischerzeugnisse ³ | 83 (12%) |
| Fleischzubereitungen ³ | 137 (19%) |
| Gemüse, gekocht ³ | 160 (29%) |
| Hanföl, Speiseöl ² | 11 (0%) |
| Kaugummi ² | 40 (3%) |
| Konserven, angebrochen ³ | 42 (33%) |
| Milch, Butter, Joghurt ³ | 9 (0%) |
| Mischprodukte ³ | 375 (6%) |
| Modeschmuck/ Piercing ² | 20 (0%) |
| Patisseriewaren ³ | 79 (8%) |
| Rahm, Schlagrahm ³ | 11 (18%) |
| Reis, gekocht ³ | 64 (17%) |
| Salatsaucen ³ | 45 (0%) |
| Saucen ³ | 145 (8%) |
| Schinkenprodukte ³ | 21 (52%) |
| Speiseeis ³ | 5 (20%) |
| Speisen, genussfertig ³ | 133 (15%) |
| Spielzeug ² | 18 (33%) |
| Spirituosen ² | 12 (50%) |
| Teigwaren, vorgekocht ³ | 95 (25%) |
| Trinkwasser ² | 28 (0%) |
| vegane Produkte ^{2,3} | 27 (26%) |
| Wein ² | 17 (0%) |

¹ in Klammer: nicht konforme Proben in % ² chemische Untersuchung ³ mikrobiologische Untersuchung

Unsere Hauptaufgaben

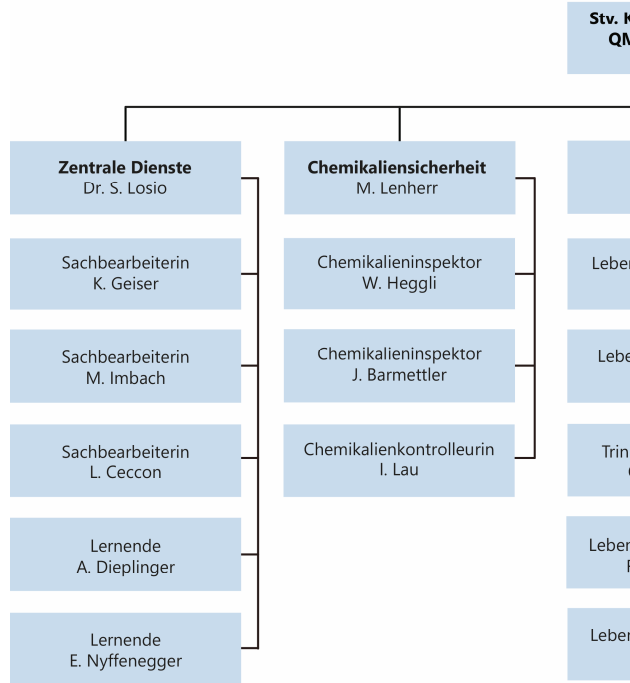
Gesundheitsschutz - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹, welche die Gesundheit gefährden können.

Hygiene - Die DILV stellt einen sauberen und hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen¹ sicher.

Information & Betrug - Die DILV schützt Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschung und stellen sicher, dass sie alle notwendigen Informationen erhalten.

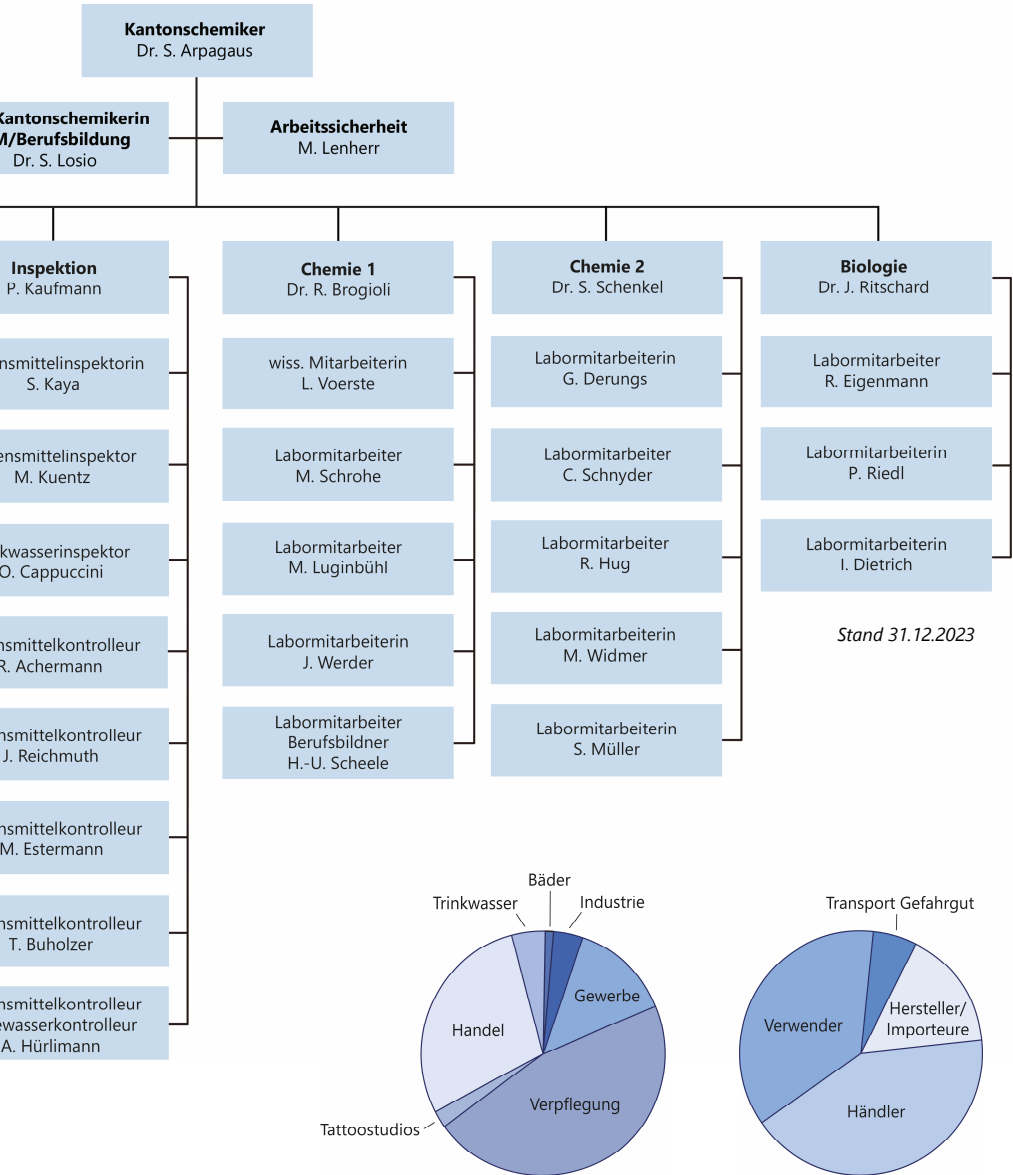
Chemikalien - Die DILV schützt die Gesundheit des Menschen und die Umwelt vor schädlichen Stoffen.

2. Organigramm



Die Inspektionstätigkeiten der DILV erfüllen die Anforderungen der Norm ISO/IEC 17020, die Labortätigkeiten der Norm ISO/IEC 17025. Ab 2023 ist auch die Abteilung Chemikaliensicherheit im akkreditierten Bereich.

¹ z.B. Körperpflegemittel und Kosmetika, Lebensmittelverpackungen, Spielsachen oder Tattoo-Farben



5'506 Betriebe im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung (links) und **1'757 Betriebe** im Geltungsbereich der Chemikaliengesetzgebung (rechts) unterstehen der Zuständigkeit der DILV. Darin nicht enthalten sind Betriebe, für welche keine Meldepflicht besteht.

3. Prozesskontrollen

| | kontrollierte Betriebe ¹ | davon in der Gesamtgefahrenstufe ² | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|------------|-----------|-------------|
| | | unbedeutend | klein | erheblich | gross |
| Industriebetriebe | 29 | 19 | 10 | 0 | 0 |
| tierische Rohstoffe | 16 | 9 | 7 | 0 | 0 |
| pflanzliche Rohstoffe | 10 | 7 | 3 | 0 | 0 |
| Getränkeindustrie | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| diverse | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| Gewerbebetriebe | 150 | 89 | 57 | 3 | 1 |
| Metzgereien, Fischhandlungen | 30 | 16 | 14 | 0 | 0 |
| Käsereien, Molkereien | 20 | 8 | 11 | 1 | 0 |
| Bäckereien, Konditoreien | 49 | 23 | 24 | 1 | 1 |
| Getränkehersteller | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Direktvermarkter | 43 | 34 | 8 | 1 | 0 |
| diverse | 7 | 7 | 0 | 0 | 0 |
| Handelsbetriebe | 372 | 291 | 72 | 9 | 0 |
| Grosshandel | 19 | 16 | 3 | 0 | 0 |
| Verbraucher- und Supermärkte | 57 | 45 | 11 | 1 | 0 |
| Detailhandel | 225 | 179 | 40 | 6 | 0 |
| Versandhandel | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Gebrauchsgegenstände ¹ | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| Tätowierstudios, PMU | 52 | 35 | 15 | 2 | 0 |
| diverse | 17 | 14 | 3 | 0 | 0 |
| Verpflegungsbetriebe | 776 | 385 | 345 | 46 | 0 |
| Kollektivverpflegungsbetriebe | 695 | 327 | 324 | 44 | 0 |
| Cateringbetriebe, Partyservice | 20 | 15 | 3 | 2 | 0 |
| Spital- und Heimbetriebe | 52 | 35 | 17 | 0 | 0 |
| diverse | 9 | 8 | 1 | 0 | 0 |
| Trinkwasserversorgungen | 68 | 17 | 44 | 7 | 0 |
| Bäder | 25 | 14 | 7 | 4 | 0 |
| total | 1'420 | 815 | 535 | 69 | 1 |
| | | 57% | 38% | 5% | 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 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. Inspektionen finden periodisch, 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».

1'420 solche Inspektionen wurden im 2023 durchgeführt (siehe Seite 8). Wie im Rahmen der parlamentarischen Anfrage A1061 vom 30.01.2023 dargelegt, konnten damit die Bundesvorgaben zu rund 80% erfüllt werden. 95% dieser Inspektionen haben mit einer unbedeutenden oder kleinen Gesamtgefahr zu guten Ergebnissen geführt. Bei 69 Betrieben wurde eine erhebliche und bei einem Betrieb eine grosse Gesamtgefahr festgestellt.

Nebst diesen Inspektionen wurden 124 Inspektionen durch andere Gründe ausgelöst. Dabei handelte 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.

Im 2023 wurden damit insgesamt 1'544 Inspektionen in Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben durchgeführt.

Keine Massnahmen bei verunreinigtem Trinkwasser

Trinkwasserversorgungen müssen ihr Wasser regelmässig mit Laboruntersuchungen überprüfen. Falls diese keine befriedigenden Resultate ergeben, müssen Massnahmen eingeleitet werden. Bei mikrobiellen Verunreinigungen kann beispielsweise eine Information der Verbraucherinnen und Verbraucher und die Empfehlung, das Wasser vor Verbrauch abzukochen nötig sein.

Bei unseren Inspektionen haben wir festgestellt, dass dieser Pflicht nicht immer nachgekommen wird: Obschon das Labor eine starke bakterielle Verunreinigung des Trinkwassers festgestellt hatte, hat eine Wasserversorgung das Wasser weiterhin an Konsumentinnen und Konsumenten in der gesamten Gemeinde abgegeben. Damit wurden diese unwissend einem Gesundheitsrisiko ausgesetzt und auch Betriebe wie Restaurants, Zahnarztpraxen oder Altersheime, welche speziell auf sauberes Wasser angewiesen sind, haben dieses bakteriell verunreinigte Wasser unwissentlich verwendet.

Bei der Inspektion wurde auch festgestellt, dass es keine Anweisungen gab, wie im Falle einer Verunreinigung zu handeln ist. So wurde auch die DILV nicht über die Verunreinigung informiert. Damit hätte die DILV die Trinkwasserversorgung bei der Einleitung der nötigen Schutzmassnahmen unterstützen und begleiten können.

Um die Mängel zu beheben, wurden verbindliche Massnahmen verfügt. Zudem wurde eine Strafanzeige eingereicht.

¹ aufgeführt sind regelmässige und risikobasierte Kontrollen, ohne Nachkontrollen, Bewilligungsinspektionen, Inspektionen von Einzelanlässen und Bauabnahmen ² Auswertung gemäss VKCS Konzept 2007

4. Chemikaliensicherheit

4.1 Kontrollen

| | Anzahl |
|-------------------------|------------|
| Hersteller / Importeure | 70 |
| Abgeber | 50 |
| Verwender | 31 |
| Transport Gefahrgut | 10 |
| total | 161 |

Im 2023 wurde bei 161 Kontrollen überprüft, ob chemische Produkte die Anforderungen des Chemikalienrechts erfüllen. Die Beanstandungen bewegten sich in Bezug auf Menge und Gründe im gleichen Umfang wie im vergangenen Jahr. Allerdings zeigten sich vermehrt Mängel bei den Zulassungen von Bioziden, bei den Abgabevorschriften von Chemikalien an Privatpersonen, sowie bei der Kennzeichnung der Etikette.

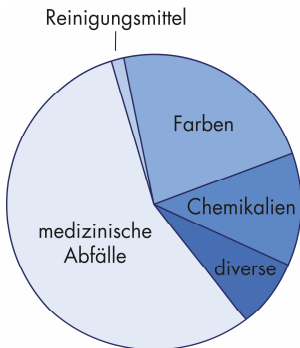
4.2 Kampagnen

| | Anzahl ¹ |
|---------------------|---------------------|
| Tierpräparate | 4 (25%) |
| Campingchemikalien | 9 (100%) |
| Desinfektionsmittel | 8 (100%) |
| ätherische Öle | 15 (80%) |

In vielen Schulen werden **Tierpräparate** im Unterricht eingesetzt. Da diese früher oftmals mit gesundheitsgefährdenden, arsenhaltigen Mitteln behandelt wurden, stellen sie bei unsachgemäßem Umgang, z.B. durch Berührung, ein Risiko für Lehrpersonen und Schülerinnen und Schüler dar. Bei Kontrollen in vier Schulen konnte Arsen in über 90% der untersuchten Tierpräparate nachgewiesen werden. Bei allen Schulen wurden Massnahmen für den sicheren Umgang mit Tierpräparaten (Aufbewahrung, Reinigung und Präsentation im Unterricht) getroffen.

In 15 Verkaufsgeschäften wurden **ätherische Öle und Raumdüfte** kontrolliert. 80% der Produkte erfüllten die rechtlichen Vorgaben nicht. Insbesondere Kennzeichnung, Sicherheitsdatenblätter und die Meldung an die nationale Produktdatenbank waren häufig fehlerhaft. 5 Produkte enthielten den gesundheitsgefährdenden Duftstoff «Lilial». Für diese wurde ein sofortiges Verkaufsverbot erteilt.

4.3 Chemikalienabfälle aus Haushalten



Art der entsorgten Chemikalienabfälle

Chemikalienabfälle aus dem Haushalt wie Medikamente, Dünger oder Insektizide gehören nicht in den Hausmüll. Bereits in kleinen Mengen sind sie eine erhebliche Gefahr für Mensch und Umwelt. Die DILV koordiniert und organisiert die fachgerechte Sammlung und Entsorgung dieser Abfälle. Durch die 67 offiziellen Annahmestellen (Drogerien und Apotheken) und den 3 Sammelaktionen in den Gemeinden Meggen, Triengen und Malters wurden 2023 insgesamt 45'757 kg Haushaltchemikalien entgegenommen und fachgerecht entsorgt.

¹ nicht konforme Kontrollen in %

5. Ausgewählte Themen

5.1 Verkauf alkoholischer Getränke via Internet

Die Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren ist gemäss Lebensmittelgesetz untersagt. Dieses Verbot gilt für alle Absatzkanäle wie auch für den Onlinevertrieb. Werden diese Produkte im Internet angeboten, muss der Betreibende geeignete Vorkehrungen treffen, damit die Altersbeschränkung sichergestellt ist. Die Überprüfung kann beispielsweise bei der Warenabholung durchgeführt werden. Verschiedene Logistik- und Postdienstleistungen bieten auch eine Altersprüfung bei Warenlieferung an. Zudem gibt es auch technische Lösungen, welche die Altersprüfung online beim Bestellvorgang ermöglichen.

Die Kontrollen der DILV haben gezeigt, dass in vielen Fällen keine wirksamen Massnahmen zur Altersprüfung erfolgen. Mit der blossen Abfrage des Geburtsdatums oder dem Hinweis, dass Minderjährige nicht einkaufsberechtigt sind, werden die rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt. Bei den fehlbaren Betrieben wurden Korrekturmassnahmen verfügt. Es werden weitere Kontrollen in diesem Bereich folgen.

5.2 PFAS

Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) sind eine Gruppe von schwer abbaubaren Chemikalien. Über die breite Verwendung, etwa in Kunststoffen, Regenbekleidung oder Feuerlöschschaum, können sie in die Umwelt und dadurch in die Nahrungskette gelangen. Daher gelten Lebensmittel und Trinkwasser als ein wichtiger Eintragsweg und als Risiko von PFAS für die menschliche Gesundheit.

In der Schweiz gelten Höchstwerte für PFAS in Trinkwasser, die voraussichtlich an die strengeren Höchstwerte der EU angepasst werden. Im Rahmen einer national koordinierten Kontrolle wurden in Zusammenarbeit mit dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz 28 Proben Luzerner Trinkwasserproben auf PFAS untersucht. Erfreulicherweise erfüllten alle Proben die geltenden Höchstwerte der Schweiz sowie die strengeren EU Höchstwerte.

Ab dem 1. Februar 2024 gelten neue Höchstwerte für Rückstände von PFAS-Chemikalien in den Lebensmitteln Fleisch, Fisch und Eiern. Die DILV wird auch die Einhaltung dieser Werte überwachen.



Bleiben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie uns auf X (ehemals 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
lebensmittelkontrolle.lu.ch

