



Aktivitäten 2005 des Kantonalen Laboratoriums

Das Kantonale Laboratorium ist damit betraut, die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die die Gesundheit gefährden, zu schützen. Es hat auch darüber zu wachen, dass der Umgang mit Lebensmitteln unter guten Hygienebedingungen erfolgt und die Konsumentinnen und Konsumenten vor Irreführung im Lebensmittelbereich geschützt werden.

Zu diesen Aufgaben kommen die Überwachung der Badewasserqualität (Schwimm- und Strandbäder), die Überwachung des Verkehrs mit Giften, die Anwendung der Verordnung über die Deklaration landwirtschaftlicher Erzeugnisse und die Kontrolle der Selbsteinkellerer.

Das Lebensmittelrecht verpflichtet die Betriebe, die Konformität ihrer Erzeugnisse selbst sicherzustellen (Selbstkontrolle), und der Staat interveniert lediglich nach dem Grundsatz der Subsidiarität. Die Kontrollen (Probeentnahmen, Analysen, Inspektionen) erfolgen stichprobenartig. Die Art der Erzeugnisse (verderblich oder nicht verderblich), frühere Vorkommnisse in den Geschäften/Betrieben und weitere Faktoren bestimmen die Häufigkeit der Kontrollen.

In Anwendung dieser Grundsätze (Kontrolle nach Stichproben, Bestimmung der Prioritäten nach Risiko-Analyse) kann eine gute Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden, ohne dass die Kosten ins Unermessliche steigen. Die Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände kostet den Kanton Freiburg jährlich 2,5 Millionen Franken, somit weniger als 10 Franken jährlich je Einwohnerin und Einwohner.

Der Grundsatz der stichprobenartigen Kontrollen aufgrund einer Risiko-Analyse ist nach wie vor berechtigt, auch wenn die heutige Tendenz aufgrund des Drucks, der von Europa ausgeht, dahin geht, viel häufigere, systematischere und kostenaufwändigere Kontrollen einzuführen, insbesondere in der Kontrolle von Milchprodukten und Fleisch. Seit mehreren Jahren wirkt das Kantonale Laboratorium bei Aktionen mit, die auf nationaler oder regionaler Ebene organisiert werden, sei es nun im Analysen- oder im Inspektionsbereich. Dies ermöglicht einen Vergleich der Lebensmittelsicherheit des Kantons mit derjenigen der anderen Kantone.

Trinkwasser

Das Kantonale Laboratorium misst der Trinkwasserkontrolle sehr grosse Bedeutung zu. Die nachstehend aufgeführten Fälle wurden unter der Vielzahl von Problemen ausgewählt, die während des Jahres anzutreffen waren. *Jahresbericht für jedes öffentliche Trinkwassernetz* Das Kantonale Laboratorium untersucht das Trinkwasser der öffentlichen Netze mindestens zweimal jährlich und erstellt nach jeder Probeentnahme einen Bericht. Am Jahresende verfasst es einen zusammenfassenden Bericht für jedes der 134 öffentlichen Netze und beurteilt deren Sicherheit. Darin berücksichtigt es die Ergebnisse der Wasseranalysen, die Feststellungen bei Inspektionen (im Jahr 2005 waren 38 kritische Netze Gegenstand von Inspektionen), die Massnahmen von Seiten der Betreiber und die festgestellten Lücken und Mängel. Für eine Mehrheit der Netze ist die Sicherheit gewährleistet, doch gibt es einige, bei denen Sanierungen unumgänglich sind.

Was nützt eine Chlorieranlage, die nicht funktioniert?

Im Jahr 2002 verlangte das Kantonale Laboratorium von einer Gemeindeverwaltung die ständige Chlorierung des Wassers aus Quellen in einer Alpwirtschaftszone. Infolge schlechter mikrobiologischer Ergebnisse, die im Jahr 2005 zu verzeichnen waren, wurde festgestellt, dass das Rohr für die Chlorzufuhr in die Leitung verstopft war. Das Kantonale Laboratorium forderte die Gemeinde unverzüglich auf, diesen Fehler zu beheben und ihm monatlich eine Aufstellung über die verwendeten Chlormengen sowie die Resultate der im verteilten Wasser durchgeführten Chlormessungen zuzustellen.

Kontaminierung des Wassers eines öffentlichen Netzes durch verschmutztes Brunnenwasser

Vor einigen Jahren untersagte das Kantonale Laboratorium die Verwendung des Wassers aus einem Brunnen, da dieses sporadisch verschmutzt war. Während der Dürreperiode im

Sommer 2005 übertraten die Verantwortlichen des Netzes dieses Verbot und nahmen diesen Brunnen, der sich in der Landwirtschaftszone befindet, wieder in Betrieb. Routineuntersuchungen ergaben Bakterien fäkalischer Herkunft im Wasser des Gemeindeflusses. Diese Verschmutzung erfasste auch das Wasser des Nachbardorfs, da beide Netze miteinander verbunden sind. Mit dem Entscheid, das kontaminierte Wasser des Brunnens zu verwenden, haben die Verantwortlichen die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährdet.

Versalzenes «Trink»wasser

Eine Konsumentin beschwerte sich über den abnormalen Geschmack des Wassers bei ihr zu Hause und verzichtete darauf, dieses für die Zubereitung der Milchflasche ihres Kindes zu verwenden. Die Fassung für dieses Wasser befand sich in der Nähe einer Strasse. Die Analysen und die Abklärung ergaben, dass in die Fassung Streusalz gelangt war, das im Winter für die Strassen verwendet wird. Seither wird das Haus durch das Wasser des öffentlichen Netzes gespeist.

Armaturen als Ursache von Nickel und Blei im Hahnenwasser

Das Kantonale Laboratorium beteiligte sich an einer nationalen Kampagne zur Aufspürung von Schwermetallen in Hahnenwasser. Die Ergebnisse für die ganze Schweiz zeigen, dass die Gehalte an Nickel (18 % der Fälle) und an Blei (10 % der Fälle) über den Normen der europäischen Richtlinie 98/83 liegen. Diese Metalle stammen aus den Armaturen in Häusern und Wohnungen. Die Probeentnahmen erfolgten in relativ neuen Gebäuden (vor weniger als 2 Jahren erstellt). Das von den öffentlichen Netzen verteilte Wasser selbst ist nicht durch diese Metalle verschmutzt. Die Hersteller und Verteiler der Armaturen, vertreten durch den SVGW (Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches), wurden aufgefordert, Sanierungsmassnahmen vorzuschlagen. 2006 wird zu diesem Thema eine Fachtagung organisiert.

Schimmel in einem Ballonbehälter mit Mineralwasser

Ein Konsument informierte das Kantonale Laboratorium, er habe weissliche Fäden (Algen?) in einem 20-Liter-Ballon mit Mineralwasser für einen Trinkbrunnen festgestellt. Die Analyse ergab, dass es sich um Schimmel handelte. Nach verschiedenen Kontrollen bestätigte der Hersteller, dass ein Los von Behältern infolge eines Problems bei der Konditionierung mit Schimmel kontaminiert worden war.

Milch und Milchprodukte

Nationale Kampagne – zu viele Beanstandungen bei Milchprodukten aus kleingewerblichen Betrieben

227 Proben von Milchprodukten und 75 Wasser wurden im Rahmen der nationalen Kampagne 2005, die gemeinsam von den kantonalen Laboratorien und vom Bundesamt für Veterinärwesen organisiert worden war, untersucht. Die Kampagne hat bestätigt, dass die mikrobiologische Qualität der industriell gefertigten Milchprodukte unter Kontrolle ist. Probleme finden sich hingegen bei den Produkten, die von kleingewerblichen und Alpwirtschaftsbetrieben hergestellt werden. Mehr als 20 % der Proben von Frischkäse, Butter und pasteurisiertem Rahm wurden beanstandet. Die Kontrollen werden im Jahr 2006 fortgesetzt.

Vermeidbare Kontaminierung von kleingewerblich hergestelltem Ziger

53 % der Ziger-Proben aus kleingewerblichen Milchbetrieben sind wegen nicht konformen mikrobiologischen Ergebnissen beanstandet worden. Da der Ziger bei seiner Herstellung thermisch behandelt wird, ist anzunehmen, dass Kontaminationen nach dieser Behandlung stattfinden. Mit der Anwendung der Guten Herstellungspraxis kann diese Situation unter Kontrolle gebracht werden. Im Jahr 2006 soll der Ziger im Rahmen der nationalen Kampagne vermehrt kontrolliert werden.

Greyerzer AOC – Interventionen

Während in den Vorjahren mehrere Fälle wegen Verstössen gegen die Bestimmungen für den Greyerzer AOC vom Kantonalen Laboratorium verzeigt wurden, traf dies im Jahr 2005 nur für einen einzigen Fall zu. Die Vorschriften werden zweifellos besser eingehalten.

Fleisch – Fleischprodukte

Schinken – Wasser zum Preis von Fleisch

Von 48 Schinken-Proben wurden 9 (= 18 %) wegen zu hohen Wassergehalts beanstandet. Die grosse Mehrheit der Hersteller von beanstandetem Schinken erklärte, der Wasserüberschuss sei auf die Zufügung einer zu grossen Menge Wassers beim Pökeln zurückzuführen.

Schinkenpizza, Schinkensandwich: nicht immer Schinken!

In 11 % der im Jahr 2005 kontrollierten Fälle war die Bezeichnung mit dem Zusatz «Schinken-» irreführend, denn in der Zusammensetzung dieser Produkte handelte es sich nicht um Schinken, sondern um andere Zubereitungen aus Schweinefleisch. In diesem Punkt erfolgen bei den Inspektionen 2006 weiterhin Kontrollen.

Pasteten und Terrinen: Gefahr einer Vermehrung von Mikroorganismen

In 38 % der Pasteten- und 25 % der Terrinenproben, die 2005 erhoben wurden, waren die mikrobiologischen Normen nicht eingehalten. Es handelte sich um industriell gefertigte Produkte, die von kleingewerblichen Metzgereien geschnitten und neu verpackt worden sind. Daraus lässt sich schliessen, dass letztere nicht alle Hygienevorschriften beherrschen. Die Lage ist nicht zufrieden stellend. Gezielte Interventionen werden im Jahr 2006 erfolgen.

Herkunftsbezeichnung für importiertes Fleisch: Verbesserungen sind nötig!

In 418 Handelsbetrieben ist die Angabe der Herkunft importierten Fleisches kontrolliert worden. Das Fehlen und/oder eine falsche Herkunftsbezeichnung wurden 46 Mal beanstandet, das heisst in 11 % der Fälle. Die Kontrollen laufen im Jahr 2006 weiter.

Importfleisch: die Deklaration von in der Schweiz verbotenen Herstellungsarten ist immer noch nicht konform

In 10 der 79 inspizierten Geschäftsbetriebe (12 %) mussten die Inspektoren die Nichteinhaltung der Bestimmungen über die Deklaration von Herstellungsarten beanstanden, die in der Schweiz verboten sind. Im Restaurationsbereich ist die Beanstandungsrate rückläufig.

Früchte – Gemüse

Zitrusfrüchte: Vorkommen von Fungiziden, aber keine Überschreitung der Toleranzwerte

Von 20 Zitrusfrucht-Proben, die 2005 untersucht wurden, enthielten 10 nur ein Fungizid und 5 wiesen zwei Fungizide auf. Es wurde keine Überschreitung des Toleranzwerts beanstandet. Die Konservierungsbehandlung von Zitrusfrüchten ist weit verbreitet, und die angewandten Mengen sind gut unter Kontrolle. Es besteht kein Grund, diese Kampagne kurzfristig zu wiederholen.

Salate: keine Überschreitung der Richtwerte für Nitrate, Bromid und Dithiokarbamate

Die Untersuchungen von 17 Salat-Proben ergaben keine Überschreitung der geltenden Richtwerte für Nitrate, Bromid und Dithiokarbamate. Angesichts dieser Ergebnisse beschränkt das Kantonale Laboratorium seine Tätigkeit in diesem Bereich künftig auf punktuelle Kontrollen.

Verschiedene Produkte

Uretan in Branntweinen aus kantonaler Produktion

Uretan, eine Krebs erzeugende Komponente, bildet sich während und nach der Destillation von Branntwein aus Steinobst. Das Kantonale Laboratorium Freiburg betraute dasjenige des Kantons Jura mit der Untersuchung von 9 Branntwein-Proben (3 Kirschwasser, 3 Zwetschgenwasser, 1 Aprikosen-, 1 «Berudge»- und 1 Mirabellenwasser), die im Kanton produziert worden waren. 2 Proben (1 Mirabellen- und 1 Zwetschgenwasser) wurden wegen Überschreitung des Grenzwerts für Uretan beanstandet. Das Kantonale Laboratorium ordnete an, dass die verbleibenden Mengen dieser Branntweine aus dem Handel zu nehmen seien.

Aflatoxine in Gewürzen – Überwachungsbedarf

Nach Aflatoxinen (durch Schimmel erzeugte Toxine) wurde in 34 Gewürzen gesucht (25 Paprika- und 9 Muskatnuss- Proben). Eine Probe wies einen Aflatoxin-Gehalt oberhalb des Grenzwerts auf. Das entsprechende Los wurde aus dem Verkauf gezogen und vernichtet. Auch wenn die Beanstandungsrate gering ist, rechtfertigt sich

eine jährliche Kontrollkampagne, denn Aflatoxine stellen ein erhebliches Risiko für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dar.

Die Vitamingehalte entsprechen den Verpackungsangaben

2005 überprüfte das Kantonale Laboratorium die Vitamingehalte mehrerer Produkte, die von Freiburger Betrieben in den Handel gebracht worden waren. Von 23 Proben, mehrheitlich Spezialnahrungsmittel (Produkte für Säuglinge, Nahrungsergänzungen usw.), wies nur eine einen Folsäuregehalt unterhalb des deklarierten Wertes auf. Hingegen entsprachen zahlreiche Verpackungen aus anderen Gründen nicht den gesetzlichen Bestimmungen. Dieser Punkt ist Anlass zu Kontrollen im Jahr 2006.

Fritieröl – verbesserte Qualität

Vor 15 Jahren waren rund 30 % der aus Friteusen stammenden Öle nicht konform. Heute ist die Situation deutlich besser. Von 583 kontrollierten Ölen mussten nur 7 beanstandet werden. Strenge und wiederholte Inspektionen haben gewiss zu diesem Ergebnis beigetragen.

In Gaststätten bereitete Gerichte: Teigwaren und Reis häufig beanstandet

Während des Jahres entnehmen die Lebensmittelinspektoren in den Gaststätten Proben verschiedener Produkte, um sie auf ihre mikrobiologische Qualität hin zu kontrollieren. Mit den Kontrollen soll überprüft werden, ob die Guten Praktiken in Sachen Hygiene eingehalten werden. Häufig beanstandet werden Teigwaren und Reis. Es handelt sich um Produkte, die in zu grosser Menge vorbereitet und im Allgemeinen zu lange aufbewahrt werden.

Alkoholische Getränke – manchmal kein Hinweisschild mit der Angabe, ab welchem Alter diese Getränke abgegeben werden

Nach der Gesetzgebung müssen die Verkaufsstellen für alkoholische Getränke auf einem gut sichtbaren Anschlag die Altersgrenzen angeben, ab denen die Getränke abgegeben werden dürfen. In 15 % der 584 kontrollierten Verkaufsbetriebe musste das Fehlen des Anschlags beanstandet werden. Die Kontrollen werden im Jahr 2006 fortgesetzt.

Gebrauchsgegenstände

Noch zu viel Nickel in Metallteilen von Kleidungsstücken und Schmuck

139 Bekleidungsstücke mit Metallteilen sind kontrolliert worden. Von 64, die Nickel enthielten, mussten 39 aus dem Handel gezogen werden, da ihr Nickelgehalt über dem zulässigen Grenzwert lag. Von 23 im Laden kontrollierten Schmuckstücken enthielten 12 Nickel. 7 wiesen einen Nickelgehalt über dem Grenzwert auf. Diese Produkte wurden mit einem Verkaufsverbot belegt. Aufgrund dieser unbefriedigenden Situation muss das Kantonale Laboratorium die Kontrollen fortsetzen.

Konsumentenreklamation / Vergiftungen

Insekten in Sandwichs

Eine Konsumentin überstellte dem Kantonalen Laboratorium ein vorverpacktes Sandwich, nachdem sie festgestellt hatte, dass Insekten in der Verpackung umher flogen. Eine Inspektion infolge dieser Reklamation ergab, dass weitere Sandwichs des gleichen Lieferanten ebenfalls von Insekten befallen waren. Dies wurde sofort dem Laboratorium des Kantons gemeldet, in dem sich die betreffende Bäckerei befand. Die Abklärung an Ort und Stelle ergab einen Insektenbefall des Mehls. Zur Sanierung der Situation wurden Massnahmen ergriffen.

Fliegenlarven auf Koteletts

Eine Konsumentin überstellte dem Kantonalen Laboratorium die Reste eines gegrillten Schweinekoteletts, denn sie hatte weissliche Stäbchen auf dem Fleisch bemerkt. Nach der Kontrolle erwiesen sich diese Stäbchen als lebende Fliegenlarven, die sich bei Aufbewahrung in einem geschlossenen Gefäss bei Zimmertemperatur aus dem Larvenstadium zum ausgewachsenen Stadium entwickelten. Da der Kochvorgang Fliegeneier und -larven zerstört, müssen die auf dem Kotelett vorhandenen Larven nach dem Garen auf das Fleisch gelangt sein. Es empfiehlt sich daher, Fleisch sowohl vor als auch nach dem Garen vor Fliegen zu schützen.

«Halluzinogenes» Hanfbrot

Nach der Meldung des Kantonsarztes, dass zwei Kinder wegen Halluzinationen nach dem Konsum von Hanfbrot in ein Spital eingewiesen wurden, suchte ein kantonaler Inspektor den Stand auf, wo dieses Brot gekauft worden war. Bei der Inspektion war kein Hanfbrot mehr vorhanden, aber andere hanfhaltige Produkte. Der für den Stand

Zuständige, der sich für das in den Handel gebrachte Brot verantwortlich erklärte, wurde bei den zuständigen Strafverfolgungsbehörden verzeigt.

Eine Familie, die am gleichen Stand ebenfalls Hanfbrot gekauft hatte, musste nach dem Konsum des Brots wegen auftretender Gesundheitsstörungen einen Arzt konsultieren. Die in einem anderen Westschweizer Kanton wohnhafte Familie reichte eine Klage ein, und einige Wochen später übergab die Polizei dem Kantonalen Laboratorium den Rest des gekauften Brotes. Der THC-Gehalt in diesem Brot übertraf deutlich den Grenzwert.

Lebensmittelsicherheit in den Betrieben des Kantons

Nach dem Konzept, das die Kantonschemiker im Jahr 2000 erstellten, wird jeder inspizierte Betrieb einer der vier folgenden Sicherheitsstufen zugeordnet:

- Stufe 1: Sicherheit gewährleistet: keine Mängel;
- Stufe 2: beschränkte Sicherheit: Mängel ohne direkte Auswirkung auf die Lebensmittelqualität;
- Stufe 3: gefährdete Sicherheit: erhebliche Mängel und Fehler;
- Stufe 4: Sicherheit nicht gewährleistet: schwere Mängel, gesundheitliche Gefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten.

Für 2005 dienten 1022 Inspektionen von Lebensmittelbetrieben und 134 Jahresberichte für jedes öffentliche Trinkwassernetz zur Erstellung der folgenden Bilanz:

	Gefahrenstufe			
	1	2	3	4
Lebensmittelbetriebe	902	105	14	1
Öffentliche Trinkwassernetze	80	49	5	0

Schwimmbäder und Strandbäder

Wie im letzten Jahr erwies sich mit wenigen Ausnahmen die Qualität des Wassers von Schwimm- und Strandbädern als gut. Die Wasserqualität der Schwimmbäder hat sich seit 1992 langsam, aber systematisch verbessert.

Verzeigungen

13 Fälle sind gerichtlich verzeigt worden:

- ein Käseverkaufsbetrieb wegen eines Greyerzers, der den Anforderungen nicht entspricht;
- ein Käseverkaufsbetrieb wegen Verkauf eines importierten Bio-Käses, der keiner war;
- ein Pizza- und Kebab-Verkäufer wegen Nichtbeachtung der Hygienevorschriften;
- ein Metzger-Traiteur wegen Verlängerung der Verfallsdaten auf Fleischprodukten und Nichtbeachtung der Hygienevorschriften;
- eine Firma wegen Verkauf von Kleidung, deren Metallteile einen zu hohen Nickelgehalt aufwiesen (Wiederholung);
- ein Käsehändler wegen Verkauf von Weichkäse aus Frankreich, der Staphylokokken oberhalb des Grenzwerts enthielt;
- eine Lebensmittel- und Arzneimittelfirma wegen wiederholter Verstösse seit 2002 gegen das Lebensmittelrecht;
- den Verantwortlichen für den Verkauf des Hanfbrots, das Halluzinationen/Gesundheitsstörungen verursacht hatte;
- ein kleingewerblicher Hersteller wegen Verkauf von Geissenkäse mit einem Staphylokokken-Gehalt oberhalb des Grenzwerts;
- ein kleingewerblicher Hersteller wegen Verkauf von Frischkäse aus Geissen-Rohmilch, der eine Gefährdung der Gesundheit darstellt, und der Nichtbeachtung eines Verkaufsverbots;
- zwei Restaurateure wegen Nichtbeachtung der Hygienevorschriften;
- eine Firma wegen Verkauf eines Erzeugnisses, das nicht als Lebensmittel zugelassen und nicht als Arzneimittel registriert ist.