



AKTIVITÄTEN 2006 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, dies zu Kosten, die für die Steuerpflichtigen erträglich bleiben.

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.

Das Wesentliche in Kürze

Da die Interventionen des Kantonalen Laboratoriums vorrangig in kritischen Bereichen erfolgen, dürfen die Ergebnisse dieser Kontrollen nicht als repräsentativ für die Situation allgemein betrachtet werden. Nachstehend eine tabellarische Zusammenstellung der untersuchten Proben und die summarische Beschreibung besonderer Probleme oder der im Lauf des Jahres durchgeführten Kampagnen.

Untersuchte Proben

<i>Bezeichnung</i>	<i>Anzahl untersuchter Proben</i>	<i>Anzahl beanstandeter Proben</i>
Trinkwasser / Mineralwasser	1'893	166
Quell-, Brunnen-, Seewasser	1'136	-
Wasser von Schwimmbädern	76	20 *
Brauchwasser / Abwasser	105	-
Andere Lebensmittel	870	186
Kosmetika und andere Gebrauchsgegenstände	260	34
Verschiedenes	44	-
Insgesamt	4'384	

* kantonale Gesetzgebung

Trinkwasser

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 139 öffentlichen Netze und beurteilt deren Sicherheit. Darin berücksichtigt es die Ergebnisse der Wasseranalysen, die Feststellungen bei Inspektionen (im Jahr 2006 wurden 37 Netze inspiziert), 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 richtig funktioniert ?

Auf den Anruf einer Konsumentin hin, die einen ausgeprägten Chlorgeruch und -geschmack des Wassers festgestellt hatte, intervenierte das Kantonale Laboratorium bei den Verantwortlichen des betroffenen Netzes. Die Messungen ergaben einen Chlorgehalt des fraglichen Wassers, der mehr als 50mal den Toleranzwert (0.1 mg/l) überstieg. Sofortmassnahmen wurden angeordnet: Information der Bevölkerung über die Medien, das Wasser nicht zu konsumieren, Verbot, das überchlorierte Wasser aus dem Reservoir zu verteilen und verschiedene weitere Massnahmen. Die Überchlorung hatte sich aus der Verkettung zweier Fehler ergeben:

- Die Chlorieranlage wies einen konzeptuellen Fehler auf.
- Der über den abnorm hohen Chlorgehalt informierte Brunnenmeister stellte die Stromversorgung der Chlorieranlage ab, ohne sich zu vergewissern, dass die Zufuhr von Natriumhypochlorit tatsächlich unterbrochen war.

Dieses Beispiel belegt, wie notwendig es für die Wasserverteiler ist, dass sie ihre Anlagen zur chemischen Behandlung beherrschen.

Weniger Herbizide im Wasser entlang von Eisenbahndämmen

In den Achtzigerjahren wurde im Wasser von Brunnen und Quellen in der Nähe von Bahndämmen eine erhebliche Verschmutzung mit Herbiziden, insbesondere Atrazin festgestellt. Die gefundenen Herbizidmengen überschritten regelmässig den Toleranzwert von 0,1 µg/l. In der Folge wurde es verboten, Atrazin als Herbizid für Bahndämme zu verwenden. Heute wird in kritischen Zonen Glyphosat, ein leichter abbaubares Herbizid verwendet. Im Jahr 2006 wollte das Kantonale Laboratorium in Erfahrung bringen, in welchem Umfang der Atrazingehalt abgenommen hat und ob in den Quellwassern allenfalls Glyphosat auftritt.

Von den 14 untersuchten Wasserproben überschreitet keine den Atrazin-Toleranzwert von 0,1 µg/l. In 5 Proben wurden Atrazinspuren unterhalb des Toleranzwertes nachgewiesen.

Seit es verboten ist, Atrazin auf Bahndämmen zu verwenden, ist die Verschmutzung durch dieses Herbizid laufend zurückgegangen. Kein Glyphosat-Rückstand konnte nachgewiesen werden, wobei die Nachweisgrenze auf 0,05 µg/l festgesetzt war. Auch die übrigen gesuchten Herbizide konnten innerhalb der jeweiligen Nachweisgrenze nicht nachgewiesen werden.

Milch und Milchprodukte

Nationale Kampagne bei Milchprodukten aus kleingewerblichen Betrieben

346 Proben von Milchprodukten und 68 Wässer wurden im Rahmen der nationalen Kampagne 2006, die gemeinsam von den kantonalen Laboratorien und vom Bundesamt für Veterinärwesen organisiert worden ist, untersucht. Die mikrobiologische Qualität der industriell gefertigten Milchprodukte ist unter Kontrolle. Einige Probleme stellen sich zuweilen bei Produkten, die von kleingewerblichen und

Alpwirtschaftsbetrieben hergestellt werden. Die am häufigsten beanstandeten Produkte sind Sérac (36 %) und Doppelrahm (29 %) Eine erneute Kampagne wird im Jahr 2007 organisiert.

Fleisch - Fleischprodukte

Beinschinken – noch zuviel Nitrat – schlecht kontrollierte Rötung

25 Beinschinken-Proben wurden verschiedenen chemischen Kontrollen unterzogen. 9 (36 %) der kontrollierten Proben wurden wegen eines zu hohen Nitratgehalts beanstandet. Trotz zahlreicher Kontrollen in den letzten Jahren zeigt diese Bilanz, dass mehrere Produzenten die Technologie dieses Produkts, für das ein AOC-Gesuch eingereicht worden ist, immer noch nicht beherrschen. Weitere Kontrollen finden im Jahr 2007 statt.

Fische – zum Teil falsche Bezeichnung

In den letzten Jahren ist namentlich vom Neuenburger Service de la consommation (SNCO) festgestellt worden, dass es bei der Bezeichnung von Fischarten Probleme gibt. Im Jahr 2005 aktualisierte das BAG auf zahlreiche Anfragen hin die Liste der für Fische zu verwendenden Bezeichnungen. Diese Liste umfasst die lateinischen, französischen, deutschen und italienischen Bezeichnungen.

Das Kantonale Laboratorium entnahm in 6 Betrieben des Kantons (Supermärkte, Grossisten) 21 Proben von Fischereierzeugnissen oder zubereiteten Fischereierzeugnissen. Der Zweck der Kampagne bestand darin zu überprüfen, ob die Bezeichnung der Erzeugnisse mit der Realität übereinstimmte. Die Proben wurden aus den Arten ausgewählt, bei denen am häufigsten Bezeichnungsprobleme auftreten: Königsfilet, Alaska-Seelachs, Scharbe, Echte Rotzunge, Seezunge, Kabeljau, Gestreifter Seewolf, Goldbutt, Wittling. Die durch das SNCO durchgeführten Analysen ergaben, dass die Bezeichnung von 5 der insgesamt 21 Proben nicht vorschriftsmässig war:

- In 2 Fällen war "Echte Rotzunge" als "Scharbe" bezeichnet; der Fehler lag beim Verkaufspersonal.
- In zwei Fällen war "Seebarsch" als "Gestreifter Seewolf" bezeichnet. Der Fehler lag beim Verkaufspersonal.
- In einem Fall war eine als Goldbuttfilet bezeichnete Probe effektiv Schellfisch ("Melanogrammus aeglefinus"). Der Ursprung des Fehlers konnte nicht genau festgestellt werden.

Diese Bilanz (24 % Beanstandungen) verweist auf eine untragbare Situation. 2007 werden erneute Kontrollen stattfinden.

Obst - Gemüse - Gewürze

Aflatoxine in Feigen – weiterer Kontrollbedarf

14 Proben von Feigen wurden auf ihren Aflaxotin-Gehalt hin kontrolliert (durch Schimmel erzeugte Toxine). Eine der Proben wies einen Aflaxotin-Gehalt oberhalb des Grenzwertes auf. Der Rest des fraglichen Warenloses wurde aus dem Handel gezogen und vernichtet. Auch wenn die Beanstandungsrate niedrig ist, rechtfertigt sich eine jährliche Kontrolle, denn die Aflaxotine stellen eine erhebliche Gesundheitsgefährdung für die Konsumenten dar.

Aflatoxine in Gewürzen – keine Beanstandung im Jahr 2006

Nach den Kontrollen im Jahr 2005 untersuchte das Kantonale Laboratorium erneut 15 Gewürzproben auf ihren Gehalt an Aflatoxinen, Metallen und Farbstoffen (insbesondere Sudanrot). Keine der untersuchten Proben wurde beanstandet. Weitere Stichproben sind auch im Jahr 2007 vorgesehen.

Manchmal ranzige Nüsse und Haselnüsse !

Nüsse und Haselnüsse können schnell ranzig werden. Das Kantonale Laboratorium kontrollierte 12 Proben daraufhin. Jede dieser Proben wurde einer sensorischen Prüfung und danach einer chemischen Analyse unterzogen (Bestimmung der Peroxidzahl). Von den 6 untersuchten Walnussproben wurden 2 wegen ihres ranzigen Geruchs beanstandet. Von den 6 Haselnussproben wurde keine beanstandet. Die sensorische Prüfung durch mehrere Degustierende scheint das beste Mittel zum Nachweis ranziger Erzeugnisse zu sein.

Schwermetalle in Küchenkräutern

64 Proben von Küchenkräutern wurden auf ihren Blei- und Cadmiumgehalt hin geprüft. Eine Probe wurde wegen Überschreitung des Toleranzwerts für Blei beanstandet. Es handelte sich um eine Thymianprobe. Die 4 untersuchten Thymianproben wiesen übrigens die höchsten Bleigehalte von allen Küchenkräutern auf. Eine spezifischere Kontrolle des Thymians wird in den nächsten Jahren erfolgen.

Keime – Sprossen verschiedener Pflanzenarten

Mikrobiologische Qualität überwachungsbedürftig

Die Literatur erwähnt Fälle von Lebensmittelvergiftungen (Salmonellen, E. coli O157, ...) in Verbindung mit dem Verzehr von verschiedenartigen Sprossen/Keimen. Im Jahr 2006 entnahm das Kantonale Laboratorium 9 Proben von Sprossen/Keimen (Alfalfa, Zwiebeln, Rettich, Mungobohnen, Bockshornklee, Rotkohl, Linsen, Weizenkeime). Jede dieser Proben wurde zahlreichen mikrobiologischen Analysen unterzogen. Zwei Proben wurden beanstandet: eine wegen Salmonellen, die andere wegen eines Gehalts an Bacillus cereus oberhalb des Grenzwerts.

Der von einer der Proben isolierte Salmonellenstamm wurde dem Nationalen Zentrum für enteropathogene Bakterien (NENT) in Luzern zur Identifikation geschickt. Es handelte sich um einen selten vorkommenden Stamm. Trotz zahlreicher Nachforschungen war es nicht möglich, die Herkunft dieser Salmonellen ausfindig zu machen. Gemäss der Fachliteratur sind schon die für die Keimung verwendeten Samen manchmal mit Salmonellen kontaminiert. Neue Kontrollen finden 2007 statt.

Teigwaren

Verbotene Verwendung künstlicher Farbstoffe in Erzeugnissen asiatischer Herkunft

Die Verwendung künstlicher Farbstoffe in Teigwaren ist nicht zulässig. Bei einer Kampagne im Jahr 2003 zeigte sich, dass zahlreiche asiatische Erzeugnisse solche Farbstoffe enthielten und somit der Schweizer Gesetzgebung nicht entsprachen.

Eine erneute Kontrolle fand im Jahr 2006 statt. 23 Proben von aus Asien stammenden Teigwaren wurden vom Kantonalen Laboratorium untersucht; 11 davon enthielten künstliche Farbstoffe, darunter Tartrazin. Das Kantonale Laboratorium ordnete den Rückzug und die Vernichtung dieser Erzeugnisse an.

In öffentlichen Gaststätten zubereitete Gerichte

Häufige Beanstandungen bei Teigwaren und Reis

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. Diese Kontrollen erfolgen systematisch jedes Jahr.

Gebrauchsgegenstände

Noch zu viel Nickel in Metallteilen von Kleidungsstücken

126 Kleidungsstücke mit metallischen Bestandteilen wurden kontrolliert. Von 32 Kleidungsstücken, die Nickel enthielten, mussten 26 aus dem Verkauf gezogen werden, da ihr Nickelgehalt den zulässigen Grenzwert überschritt. Diese unbefriedigende Situation zwingt das Kantonale Laboratorium, die Kontrollen fortzusetzen.

Babyartikel, Spielzeug für Kinder unter 36 Monaten – zu kontrollierende Gegenstände

115 Proben der obgenannten Erzeugnisse wurden auf ihren Gehalt an Phtalaten und Metallen untersucht. 3 Proben wurden beanstandet: eine wegen eines zu hohen Gehalts an Phtalaten, zwei wegen ihres zu hohen Zinkgehalts. Diese Kontrollen werden stichprobenartig fortgesetzt.

Abklärung im Fall einer Vergiftung

Im Juli 2006 fragte das Personal eines Regionalspitals beim Kantonalen Laboratorium an, ob es in der Lage sei, mikrobiologische Analysen an Proben von Risotto, Tee und Trinkwasser vorzunehmen. Ausserdem wollte es wissen, ob es möglich sei, die im Risotto enthaltene Pilzsorte zu bestimmen. Diese Anfragen erfolgten nach der Spitaleinweisung von drei Personen, die an einem Lager teilnahmen. Einige Stunden nach dem Abendessen waren sie von Unwohlsein befallen worden. Die zugeschickten Proben wurden zahlreichen Analysen unterzogen. Ausserdem suchte ein Inspektor das Lager auf, um Abklärungen zu tätigen und Proben zu erheben. Die Analyse der Pilze im Risotto durch einen Pilzexperten ergab keinen Hinweis auf giftige Sorten. Bei der Beurteilung der Analyseergebnisse erfuhr das Kantonale Laboratorium, dass die Risottoreste einige Stunden nach der Mahlzeit einem Kompost entnommen worden waren. Zudem waren diese Reste rund zwölf Stunden bei Raumtemperatur stehen geblieben. Somit war die Interpretation der Ergebnisse sehr schwierig. Nur drei von den 80 im Lager weilenden Personen waren erkrankt. Der genaue Ursprung der gesundheitlichen Probleme dieser drei Personen konnte nicht ermittelt werden.

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 : verminderte 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 2006 dienten 966 Inspektionen von Lebensmittelbetrieben, 37 Inspektionen von öffentlichen Trinkwassernetzen und 102 Beurteilungen von öffentlichen Trinkwassernetzen aufgrund der Analyseergebnisse des Jahres zur Erstellung der folgenden Bilanz:

	Sicherheitsstufe			
	1	2	3	4
Lebensmittelbetriebe	842	105	19	0
Öffentliche Trinkwassernetze – Beurteilung im Anschluss an eine Inspektion	19	15	3	0
Öffentliche Trinkwassernetze – Beurteilung der Sicherheitsstufe aufgrund der Analyseergebnisse und des Dossiers der fraglichen Netze	55	41	6	0

Verschiedene bei den Inspektionen kontrollierte Punkte

Bezeichnung "Schinken" – immer noch zu viele Beanstandungen

Schinken ist ein Fleischprodukt aus der Hinterkeule des Schweins. Erzeugnisse, für die andere Teile des Schweins oder das Fleisch anderer Tierarten verwendet wird, dürfen nicht als «Schinken» bezeichnet werden. Es besteht die Versuchung, billigeres Fleisch als Schinken zu verwenden, um Produkte wie «Schinkensandwich» oder «Schinken-Pizza» herzustellen.

In 111 Betrieben wurde die Bezeichnung "Schinken" kontrolliert. In 27 Fällen (24 %) wurde die Bezeichnung "Schinken" als irreführend beanstandet. Übrigens zogen die meisten Pizzerias es vor, echten Schinken zu kaufen und die Bezeichnung "Schinken-Pizza" beizubehalten, als ihre Speisekarten zu ändern und die Bezeichnung "Schinken" wegzulassen. Diese Kontrollen werden 2007 fortgesetzt.

Verkauf alkoholischer Getränke – Hinweisschilder

In 630 Betrieben wurde kontrolliert, ob ein Anschlag vorhanden ist, auf dem das gesetzliche Alter für die Erlaubnis der Abgabe von Alkohol angegeben ist. In 87 Betrieben (14 %) musste das Fehlen des Hinweisschildes beanstandet werden. Die Kontrollen werden 2007 fortgesetzt.

Wasser von Schwimm- und Strandbädern

Insgesamt ist die Wasserqualität der Schwimm- und Strandbäder mit derjenigen im Jahr 2005 vergleichbar.

Verzeigungen

7 Fälle sind gerichtlich verzeigt worden:

- drei öffentliche Gaststätten wegen Nichtbeachtung der Hygienevorschriften;
- ein Betrieb wegen Konsumententäuschung (Verlängerung der Datierung des Produkts);
- eine Firma wegen Inverkehrbringens eines neuen Produkts ohne Bewilligung;
- eine Firma wegen Nichtbeachtung des Verkaufsverbots für ein Produkt;
- eine Firma wegen Gefährdung der Konsumentengesundheit.

Freiburg, den 25. Mai 2007

Der Kantonschemiker : Dr. Jean-Marie Pasquier