



Universität
Zürich^{UZH}

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene

Konsumenten: “Auf die Finger geschaut”

Roger Stephan

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene
Vetsuisse-Fakultät
Universität Zürich

www.ils.uzh.ch





Agenda

- Lebensmittelsicherheit – eine Herausforderung („Grosswetterlage“)
- Kontrollen in der Lebensmittelkette
- Lagebeurteilung aus Sicht eines Konsumenten
- Was kann/muss die Konsument*in beitragen, um die Lebensmittel sicherer zu machen?
- Take Home messages



Lebensmittelsicherheit ist und bleibt eine Herausforderung und ist kein Selbstverständnis

The screenshot shows the WHO website's navigation bar with a search box and various menu items. The main content area features a large image of a woman cooking over an open fire, followed by text explaining the importance of food safety and the WHO's efforts to improve it. A small graphic with the text 'HOW SAFE IS YOUR FOOD?' and '7 APRIL 2015' is also visible.

Health topics

Food safety

Foodborne diseases take a major toll on health. Millions of people fall ill and many die as a result of eating unsafe food. Deeply concerned by this, WHO Member States adopted a resolution in 2000 to recognize food safety as an essential public health function.

Food safety encompasses actions aimed at ensuring that all food is as safe as possible. Food safety policies and actions need to cover the entire food chain, from production to consumption.

World Health Day 2015: food safety

WHO is promoting efforts to improve food safety, from farm to plate (and everywhere in between) on World Health Day, 7 April 2015.

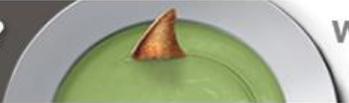
[World Health Day 2015: food safety](#)

[World Health Day 2015 poster: How safe is your food?](#)



Lebensmittelsicherheit ist und bleibt eine Herausforderung und ist kein Selbstverständnis

HOW SAFE IS YOUR FOOD?
From farm to plate, make food safe



WORLD HEALTH DAY
7 April 2015 | #safefood

World Health Day 2015: Food safety - the global view



2 April 2015 -- New data on the harm caused by foodborne illnesses underscore the global threats posed by unsafe foods, and the need for coordinated, cross-border action across the entire food supply chain. World Health Day will be celebrated on 7 April, with WHO highlighting the challenges and opportunities associated with food safety under the slogan "From farm to plate, make food safe."

[Read the news release](#)

Top stories

- World Health Day 2015: Food safety - the global view
- How safe is your food?
- El Salvador: Women spread the word on food safety

Over 200

diseases are caused by unsafe food containing harmful bacteria, parasites, viruses, chemical substances.

2 million

It is estimated that two million deaths occur every year from contaminated food or drinking water.

Tweets





Lebensmittelsicherheit ist und bleibt eine Herausforderung und ist kein Selbstverständnis

Abonnemente

Neue Zürcher Zeitung

 Anmelden

 Menü | [Startseite](#) > [Panorama](#)

4700 Personen sterben in Europa pro Jahr wegen verdorbener Lebensmitteln. So schützen Sie sich

Ganz übel, im wahrsten Sinne des Wortes: 23 Millionen Menschen in Europa vergiften sich jedes Jahr durch kontaminiertes Essen, mehrere tausend sterben. Dabei könnte man sich meistens leicht schützen.

Elena Panagiotidis
7.6.2019, 10:32 Uhr

Ja, aber in der Schweiz?



Kontrollen in der Lebensmittelkette

- Es geht um Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene, Täuschungsschutz und Rückverfolgbarkeit
- Jede Stufe ist verantwortlich
- Konzept: **Selbstkontrolle** (risikobasiert) der Hersteller
- Amtliche Kontrolle: Kontrolle der Selbstkontrolle (risikobasiert)

Wie gut funktioniert das?



Lagebeurteilung aus Sicht eines Konsumenten

Öffentliche Warnungen in der Schweiz



BLV - OSAV - USAV
@BLV_OSAV_USAV

...

2020 wurden 31 [#ÖffentlicheWarnungen](#) und 62 [#Rückrufe](#) aufgeschaltet. Ein steigender Trend zeigt sich, zu einem Grossteil auf [#Ethylenoxid-Rückstände](#) bei [#Sesamsamen](#) aus Indien zurückzuführen.
bit.ly/3r1AQ86



Presseschau

Medienmitteilung

Datum 13. November 2015

Lebensmittelsicherheit, öffentliche Warnung: Listerien in Camembert Möckli, verkauft bei Aldi Suisse und Migros Genossenschaft Aare und Genf

In Camembert Möckli 80g, verkauft bei Aldi Suisse und Migros Genossenschaft Aare und Genf, wurden Listerien nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung kann nicht ausgeschlossen werden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen empfiehlt, diese Camembert Möckli nicht zu konsumieren. Das Produkt wurde bereits vom Markt genommen.

Im Brennpunkt



Öffentliche Warnung: Listerien in Schinkenwürfeln bei Denner und Migros

In Schinkenwürfeln, verkauft bei Denner und Migros, wurden Listerien nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung kann nicht ausgeschlossen werden. Das BLV empfiehlt, dieses Produkt nicht zu konsumieren. Denner und Migros haben umgehend die Rücknahme der betroffenen Produkte aus den Verkaufsregalen veranlasst und einen Rückruf vorgenommen.

Fipronil in Eiern

Öffentliche Warnung

CITES

Tierversuche

Medieninformationen

Neuste Medienmitteilungen

04.08.2017

[Fipronil: Eier-Importe in die Schweiz betroffen](#)

04.08.2017

[Öffentliche Warnung: Listerien in Schinkenwürfeln bei Denner und Migros](#)

28.07.2017

[Stärkere Nachhaltigkeit im Artenschutz](#)

Medienmitteilungen abonnieren

Salmonellen-Alarm im Legebetrieb

Migros ruft 80'000 Eier zurück

Der Grossverteiler Migros ruft Eier zurück, nachdem in einem Produktionsbetrieb Salmonellen festgestellt worden sind. Möglicherweise kontaminierte Eier wurden in Filialen der Genossenschaften Aare sowie in der Westschweiz verkauft. Sie sollten nicht gegessen werden.

6.10.2017



Presseschau

Blick News Sport Meinung Politik Wirtschaft People Leben Digital Auto Video Mehr 11°

Von Prix Garantie bis Mövenpick

Coop und Migros rufen Listerien-Lachs zurück

13:00 Uhr 09.03.2019 vor 7 Minuten 09.03.2019

Obacht an alle, die einen Wochenend-Brunch mit Lachs geplant haben: Dieser könnte Listerien enthalten und ihnen damit schnell den Spass verderben.

Folgende Artikel sind vom Rückruf betroffen:

Coop Naturplan Bio Mövenpick Lachs Rückenfilet geräuchert ca. 110g

2019



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Kommunikation

Medienmitteilung

Datum 24. Juli 2020

Öffentliche Warnung: Cronobacter in Migros mibébé Getreidebeikost

In den Migros mibébé Getreidebeikost „mibébé Reisbrei“ und „mibébé Weizengriessbrei“ wurde eine mikrobiologische Belastung durch Cronobacter festgestellt. Eine Gesundheitsgefährdung kann nicht ausgeschlossen werden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV empfiehlt, Babys nicht mit den betroffenen Produkten zu füttern. Die Produkte wurden umgehend vom Markt genommen.

Die Migros hat via die kantonale Lebensmittelkontrolle Zürich das BLV informiert, dass bei internen Kontrollen in der Getreidebeikost „mibébé Reisbrei“ und „mibébé Weizengriessbrei“ eine mikrobiologische Belastung durch Cronobacter festgestellt wurde.

Betroffen sind folgenden Produkte, die in der Migros in der ganzen Schweiz verkauft wurden:

2020



Presseschau



PRODUKTE-RÜCKRUF

Migros ruft wegen Listerien Salate mit Mais zurück

Immer wieder werden Produkte aus verschiedenen Gründen von Herstellern zurückgerufen. Die aktuellsten News gibt es hier im Ticker.

👍 3076 💬 0 ➦ 424

7.1.2021



9.1.2021, Blick



Zwischenfazit

- Auch in der Schweiz ist die Lebensmittelsicherheit „keine Selbstverständlichkeit“
- Die Kontrollen (hier am Beispiel Migros) funktionieren
- Aber auch in der Schweiz....

Zwei Beispiele, wenn es falsch läuft...



«Haben keinen Hinweis auf Herkunft des Bakteriums»

Seit Juni gibt es in der Schweiz eine Häufung von Listeriose-Fällen. Das BAG vermutet einen gemeinsamen Verursacher. 20 Minuten klärt die wichtigsten Fragen.



2018



2020



- Bereits über 100 Kinder erkrankt
- Ferrero Schweiz ruft rund 40 Produkte zurück
- Immer mehr Länder reagieren

Blick 7.4.2022



Was kann/muss die Konsument*in beitragen, um die Lebensmittel sicherer zu machen?

Der Vergleich.....





Was kann/muss die Konsument*in beitragen, um die Lebensmittel sicherer zu machen?

[CDC](#) > [Food Safety Homepage](#) > [Preventing Food Poisoning](#)

Keep Food Safe



4 STEPS TO FOOD SAFETY



CLEAN



SEPARATE



COOK



CHILL



Bedeutung “Trennen von rohen und genussfertigen Lebensmitteln“

Beispiel Campylobacter Erkrankungen.....

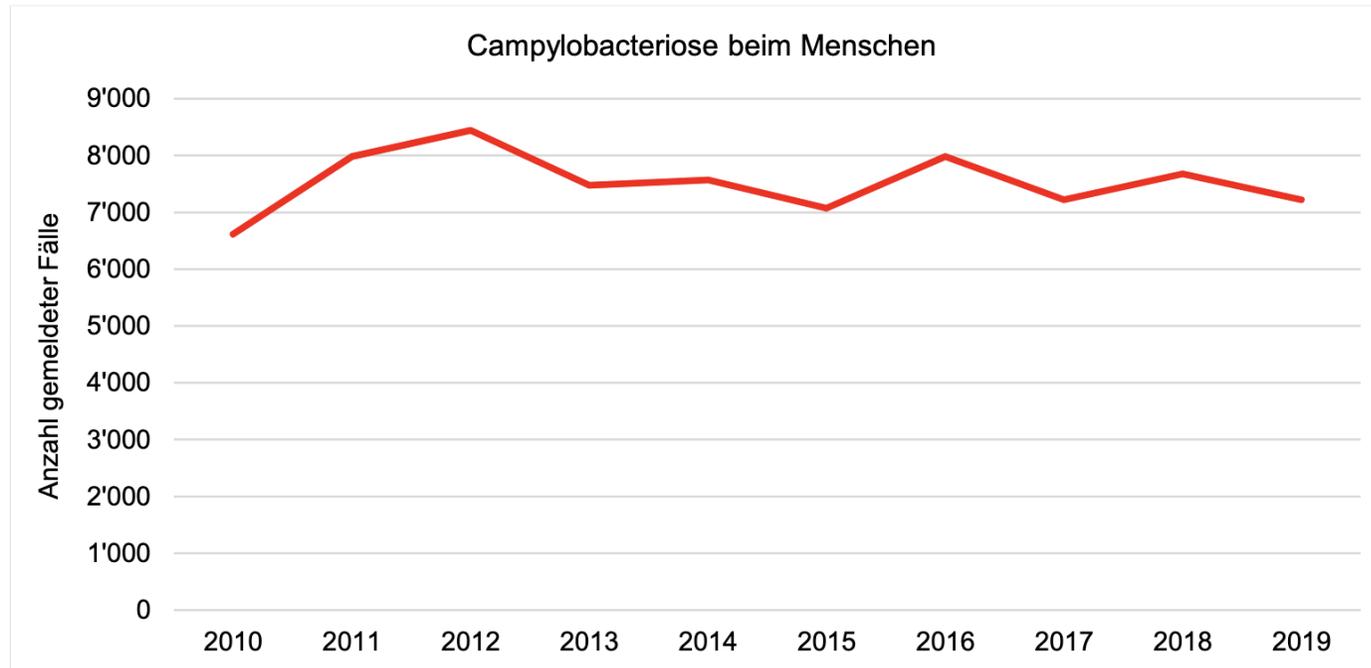


Abbildung CA—1: Anzahl gemeldeter Campylobacteriose-Fälle beim Menschen 2010–2019. (Quelle: Bundesamt für Gesundheit, Stand April 2020)

Bedeutung “Trennen von rohen und genussfertigen Lebensmitteln“

Mast



- Eintrag reduzieren
- Kolonisation verhindern
- Überleben von einer Herde zur anderen (über Mastperioden)

Schlachten / Zerlegen



- Eintrag reduzieren
- Kreuzkontamination reduzieren
- Schlachtprozess
- Schlachttierkörper „behandeln“

Küche



- Erhitzen
- Kreuzkontamination verhindern
- Konsumentenaufklärung



Darm-Alarm an Weihnachten Behörden warnen vor Fondue Chinoise!

Zwischen Weihnachten und Neujahr leiden ungewöhnliche viele Schweizer unter einer Darminfektion. Grund für den Anstieg ist der Weihnachts-Klassiker schlechthin: Fondue Chinoise.

Publiziert: 01.12.2014 23 Kommentare Drucken · E-Mail

MEHR ZUM THEMA

» Misan-Ragout und Hundewurst zu Weihnachten?
«Hunderttausende Schweizer essen Katzen»
Jedes Jahr sorgen die Campylobacter-Bakterien bei zwischen



Bedeutung “Kühlen von erhitzten Lebensmitteln“

Akutes Leberversagen nach Verzehr von Reissalat

Acute liver failure after ingestion of rice salad. From the food product and the patient's stool sample *Bacillus cereus* ST26 harbouring *ces*, *sph* and *nhe* was isolated. WGS sequences are available. Collaborative effort @Hopitaux_unige and @Food_Safety_UZH.

#Bacillus cereus #foodborne #intoxication #cereluid





sichergeniessen.ch

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://sichergeniessen.ch/intro>. The browser's address bar and tabs are visible at the top. The main content area features a large red circular graphic on the right side containing various types of bacteria and viruses. On the left, the text reads: **Schützen Sie sich vor schädlichen Keimen!** and **Empfehlungen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV.** Below the text, there is a 'Scroll' button with a downward arrow.



Take Home

- Der Lebensmittelproduzent ist für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich
- Als Konsument*in habe **auch ich** eine Aufgabe in der Lebensmittelkette
- Ich muss mit den Lebensmitteln richtig umgehen (waschen, erhitzen, trennen, kühlen)
- Ich muss mich daher auch mit den Lebensmitteln auseinandersetzen



Take Home

Nicht wegwerfen, sondern daran riechen

Wie lange sind Lebensmittel wirklich haltbar?

Nach dem Ablaufdatum wegwerfen? Nein, anschauen und riechen. Und damit ordentlich Geld sparen, denn die meisten Lebensmittel kann man bestens auch noch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum geniessen.

Publiziert: 08:20 Uhr | Aktualisiert: vor 48 Minuten



Q 37



Simonetta Sommaruga @s_sommaruga · 20 Std.



Essbares gehört auf den Teller, nicht in den Abfall: Bis 2030 will der Bundesrat die Verschwendung von Nahrungsmitteln um die Hälfte reduzieren. Das entlastet Umwelt und Konsumenten. Denn vergeudete Lebensmittel sind auch teure Lebensmittel. ...

-> Verbrauchsdatum

-> Mindesthaltbarkeitsdatum



**Universität
Zürich** UZH

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene

