

Die Lebensmittelkontrolle

Da wird kein Auge zugedrückt



13. Konsumententagung
Keimtückisch? Keine Chance!
4. Mai 2022
Zürich

Daniel Imhof
Dr. sc. nat. ETH
Kantonschemiker Urkantone

Die Lebensmittelkontrolle

Ziel, Umsetzung, Ohnmacht

Diese Worte stammen aus den «Beleuchtenden Berichten» des Regierungsrates Zürich im Jahr **1876** zum Gesetz betreffend die öffentliche Gesundheitspflege und die Lebensmittelpolizei.

"Was will die öffentliche Gesundheitspflege?

*Man erinnere sich nur an die überhandnehmende **Fälschung der Lebensmittel**, auch der unentbehrlichsten wie der Milch;*

2022

Pferdefleisch, Honig, Olivenöl

*an die **Gefährlichkeit vieler** in der Technik gebrauchter **Stoffe** sowohl für den Produzenten (Arbeiter) als auch für den Konsumenten;*

Trifluoressigsäure

*an die **Verunreinigung des Wassers** und des Baugrundes durch menschliche und tierische Dejektionen und Abfallprodukte der Industrie;*

Chlorothalonil und Metaboliten in Trinkwasser

*an die **schamlose Anpreisung** von zum grossen Teil **schädlichen Geheimmitteln** und dergleichen.*

Nahrungsergänzungsmittel mit Heilanpreisungen

Der Einzelne kann sich gegen diese Gefahren nicht schützen, teils aus Unkenntnis, teils aus Mangel an Macht. Der Staat muss also ins Mittel treten und den Bedrohten seinen Schutz angeeignet lassen."

LEBENSMITTELKONTROLLE!

Das Lebensmittelgesetz (SR 817.0)

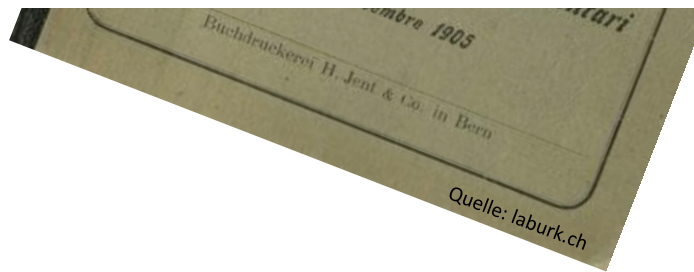
Zweck



Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Die Lebensmittelkontrolle

Überblick 2020



Quelle: laburk.ch

Quelle: blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/organisation/blk/nationaler-kontrollplan.html

Die Lebensmittelkontrolle

Da wird kein Auge zugedrückt: Instrumente





mangelnde Hygiene



Quelle: laburk.ch



ungenügende Kühlung

Überlagerung

Quelle: laburk.ch



Quelle: laburk.ch



Quelle: laburk.ch



Quelle: laburk.ch

Quelle: laburk.ch

Gutes Zeugnis – aber es gibt Kritisches

Brunnen Rund 50 Mitarbeiter sorgen im Labor der Urkantone dafür, dass unsere Lebensmittel und unser Trinkwasser einwandfrei ist. Aber auch dem Tierwohl und der Bekämpfung von Tierseuchen wird Rechnung getragen. Insgesamt steht es gut in den Urkantonen.

Erhard Gick

Das Labor der Urkantone (Laburk) präsentierte gestern im 2017 sanierten Gebäude des Labors seinen Jahresbericht. Kantonschemiker und Betriebsleiter Daniel Imhof verteilte zu Beginn Noten für die Lebensmittelbetriebe, einmal gute, einmal schlechte. «Insgesamt darf ich für die Lebensmittelbetriebe der Urkantone ein gutes Zeugnis ausstellen», sagte Daniel Imhof.

2017 wurden insgesamt 1837 Inspektionen durchgeführt. In 30 Fällen (Vorjahr 21) musste eine erneute Kontrolle innert kurzer Frist durchgeführt werden, weil gravierende Mängel zu beheben waren. In 309 Fällen (17%, Vorjahr 22%) waren die Dokumente der Selbstkontrolle als ungenügend zu beurteilen. Die Gründe reichten von «nicht gewusst» über «keine Zeit» bis hin zur bewussten Verweigerung. 303 Mal (17%, Vorjahr 22%) waren die vorrätigen Lebensmittel zu beanstanden. Prozesse und Tätigkeiten waren in 218 Fällen (12%, Vorjahr 14%) nicht konform. In 147 Betrieben (8%, Vorjahr 9%) entsprach die ange-troffene baulich-betriebliche Situation nicht den geltenden Bestimmungen, wie Daniel Imhof bekannt gab.

Die schlechten Noten gab es vor allem in den Bereichen der leichtverderblichen Lebensmittel. Es wurden hauptsächlich genussfertige Lebensmittel in



Betriebsleiter und Kantonschemiker Daniel Imhof (links) und Martin Grisiger, Stv. Kantonstierarzt, in einem Labor des Labors der Urkantone in Brunnen.

Bild: Erhard Gick

Strafanzeigen haben abgenommen

hat das Labor der Urkantone im vergangenen Jahr drei solcher Webseiten sperren lassen. Wir werden weiterhin auf solche Angebote ein Auge richten», sagte Daniel Imhof.

Legionellen im Warmwasser

Seit Mitte 2017 werden Hotels und beispielsweise auch Altersheime oder öffentliche Anlagen wie Schwimmbäder in den Urkantonen genauer unter die Lupe genommen. 2017 wurden in fünf Betrieben die Warmwassersysteme auf Legionellen untersucht. In zwei Betrieben war der Höchstwert überschritten. In einem Hotelbetrieb musste das Duschen gar kurzzeitig verboten und für alle Duschen Legionellenfilter vorgeschrieben werden.

In 38 Trinkwasserversorgungen mussten insgesamt 120 Mängel beanstandet werden. Überwiegend in kleineren Versorgungsanlagen war die Selbstkontrolle ungenügend. Gleichzeitig haben diese Betriebe oft mehr Probleme mit der Wasserqualität als grössere Versorgungsanlagen. Das Bewusstsein für Gefährdungen ist zu wenig erkannt. In acht Fällen musste das Wasser während zwei bis drei Wochen abgekocht werden, da eine hohe Fäkalverunreinigung nachgewiesen wurde. In zwei Betrieben war die UV-Aufbereitung nicht sachgerecht in Betrieb. Bei 61 Was-

Quelle: bote.ch

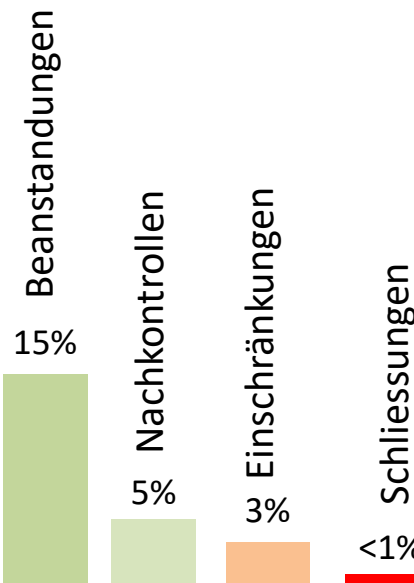
Die Lebensmittelkontrolle

Eskalationsstufen



80%

Bagatellen



15%

Beanstandungen

5%

Nachkontrollen

3%

Einschränkungen

<1%

Schliessungen

Der Kantonschemiker



Essen Sie noch in Restaurants?

natürlich

Auf was achten Sie?

frische Zubereitung

Haben Sie einen Tipp?

Tagesspezialitäten

etwas länger warten, heisst
meistens frisch zubereitet

Auf was achten Sie sonst noch?

Wie sauber sind Tisch, Besteck, Teller?

Wie sieht es in Ihrer Küche aus?

Quelle: laburk.ch

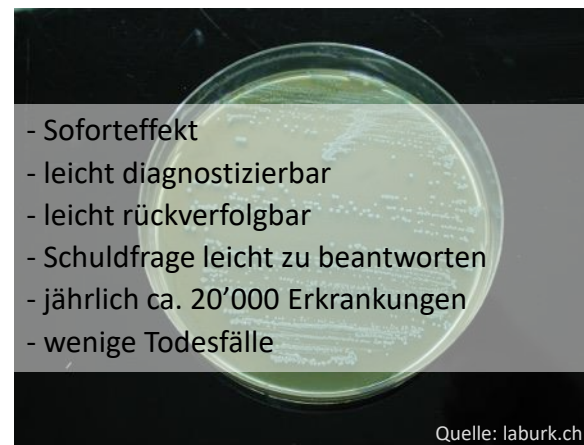
Lebensmittelsicherheit

Wo liegen die Gefahren?

akut toxisch



mikrobiologische Gefahren	pro Jahr gemeldete Fälle
Campylobacteriosen	7'500
Salmonellosen	1'500
enterohämorrhagische E. Coli	900
Shigellosen	200
Listeriosen	50
Legionellosen	500



- Soforteffekt
- leicht diagnostizierbar
- leicht rückverfolgbar
- Schuldfrage leicht zu beantworten
- jährlich ca. 20'000 Erkrankungen
- wenige Todesfälle

Quelle: laburk.ch

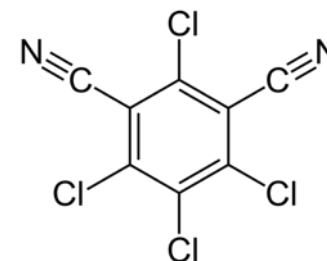
Quelle: <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/infektionskrankheiten-bekaempfen/antibiotikaresistenzen/welche-bakteriellen-krankheiten-gibt-es-.html>

kanzerogen und gentoxisch



kanzerogene und gentoxische Gefahren
Pestizide
Pflanzeninhaltsstoffe
Migrate aus Lebensmittelverpackungen
Stoffe, die bei der Zubereitung entstehen
Umweltgifte
...

- keine relevante akute Toxizität
- chronische Toxizität unterschätzt?
- falls entdeckt, nur langfristig sanierbar
- viele Erkrankungen und Todesfälle

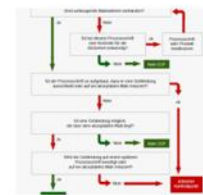
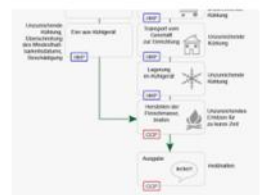


Lebensmittelsicherheit

Wissen wo die Gefahren liegen: die Gefahrenanalyse

HACCP

Hazard
Analysis
Critical
Control
Points



Die Gefahrenanalyse

Jeden Tag mehrmals



Gefahr	Einfluss	Ausmass	Risiko	Massnahme
Autofahrer				
Tramführer				
Velofahrer				
Fussgänger				
äussere Bedingungen				
Ablenkung				

Das Lebensmittelgesetz (SR 817.0)

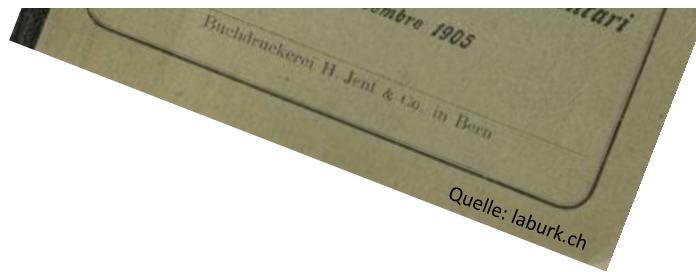
Zweck



Art. 1 Zweck

Dieses Gesetz bezweckt:

- a. die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- c. die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschungen zu schützen;
- d. den Konsumentinnen und Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen.



Lebensmittelbetrug

Täuschung



Lebensmittelbetrug

im internationalen Umfeld



Zutaten	Herkunft
Stärke	Ungarn
Mehl	Italien, USA, Kanada
Sauerteig	China, Bolivien, Peru
pflanzliche Nahrungsfasern	Indien
Leinsamen	Russland
Kerne	Bulgarien, Rumänien
Sesam	Pakistan
Inulin	Belgien
Fasern	Deutschland
Melasse	Europa
Feuchthaltemittel	Österreich
Verdickungsmittel	Mexiko
Hefe, Salz und Wasser	Schweiz

Lebensmittelbetrug

im internationalen Umfeld

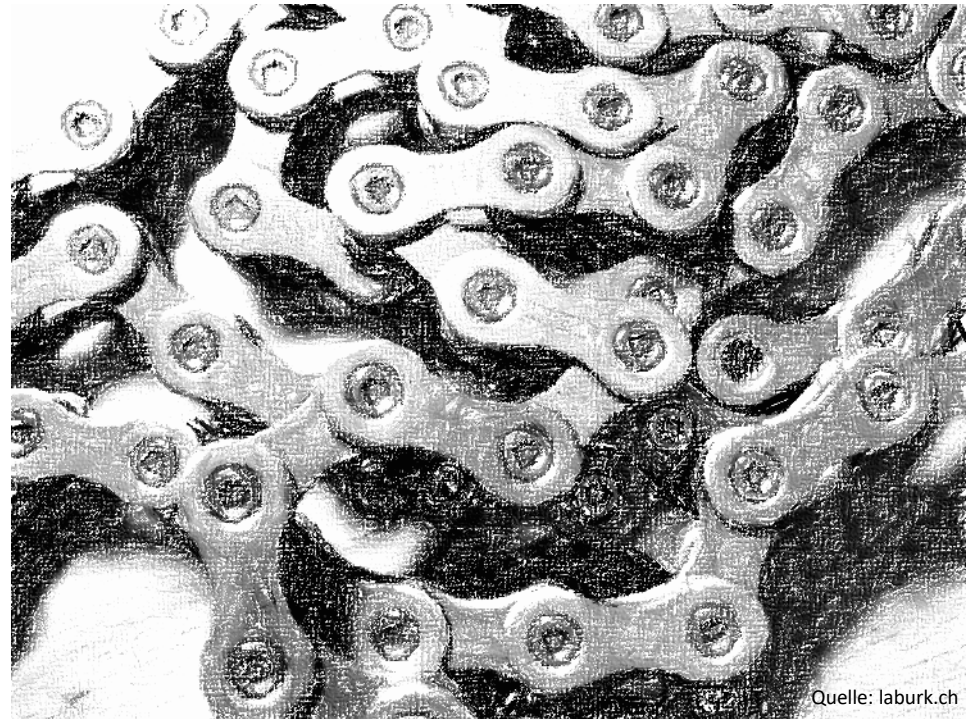
Handelskette ist komplex

hoher Preisdruck

Lebensmittelbetrug ist Realität



**MAFIA: Europol schätzt
250 Milliarden Euro pro Jahr
Betrugswert im Lebensmittelbereich**



Quelle: laburk.ch

Lebensmittelbetrug

im internationalen Umfeld

Lieferantenvereinbarungen

Konformitätsbescheinigungen

Produktespezifikationen

Herkunftsdeklarationen

Labels

Audits

Analytik

SPEDITIONSBESTÄTIGUNG N° [REDACTED]
CONFIRMATION DE TRANSPORT

[REDACTED]
[REDACTED]
-Cheuffeur muss sagen er kommt aus Spanien ()

Lebensmittelbetrug im internationalen Umfeld



Carna Grischa schliesst: Am Montagnachmittag hat der Fleischhändler seine Bilanzen deponiert.

KEYSTONE

News > Graubünden >

Graubünden

Carna Grischa geht Konkurs

Der Bündner Fleischhändler Carna Grischa aus Landquart ist zahlungsunfähig. 27 Mitarbeitende wurden über das Aus informiert.

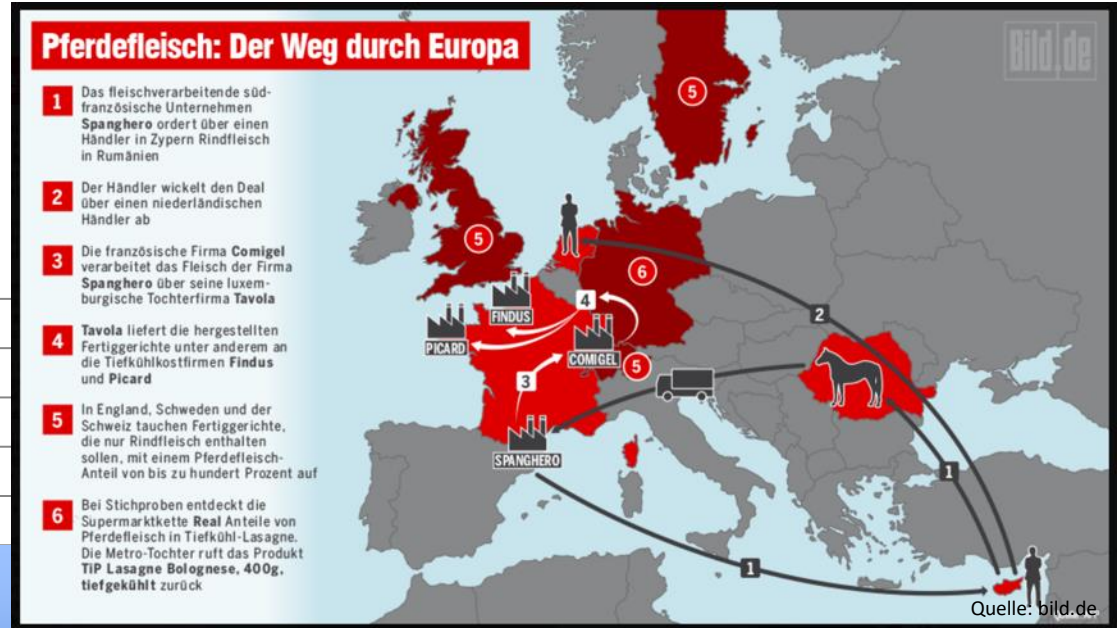
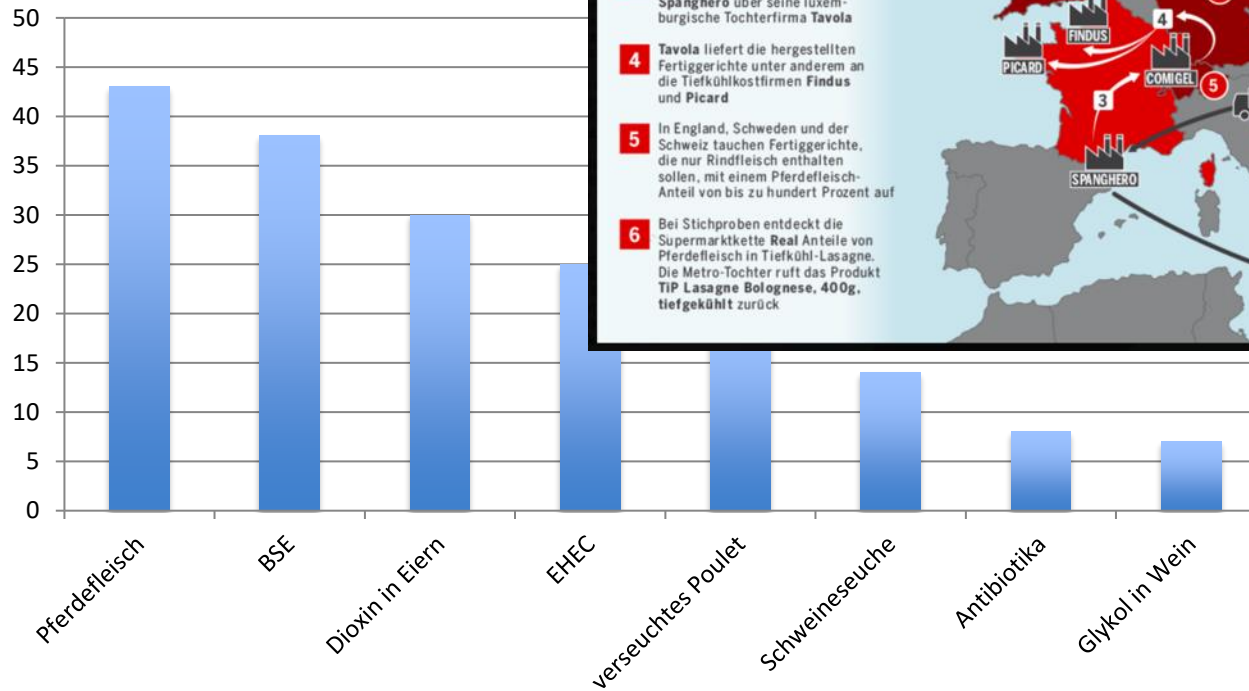
*Taschenrechner
Bilanzen*



Quelle: laburk.ch

Welche Lebensmittelskandale

sind in Erinnerung geblieben? (n = 1'350)



Herausgeber:
DLG e.V. - (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.)

Lebensmittelbetrug

im internationalen Umfeld

CONFERENCE
“COMBATING FOOD-RELATED CRIME”
 BRUXELLES – CHARLEMAGNE 27-28 February 2012



„Wenn wir nicht wissen, woher die Lebensmittel kommen, sind wir nicht sicher, ob sie unbedenklich sind“

Algirdas Semeta
 EU-Kommissär Betrugsbekämpfung



„Nur mit einer internationalen Plattform kann das Netzwerk des internationalen Betrugs entflochten werden“

Ladislav Miko
 Stv. Generaldirektor für die Lebensmittelkette



„Mafia ist keine Folklore, wie es in Filmen dargestellt wird, sie ist gegenwärtig und sehr gefährlich, da grenzüberschreitend“

Sonja Alfano
 EU-Parlamentarerin



„Paradox, die Grenzen in Europa sind gefallen, für Verbrecher, für die Behörden bleiben sie unüberwindbar“

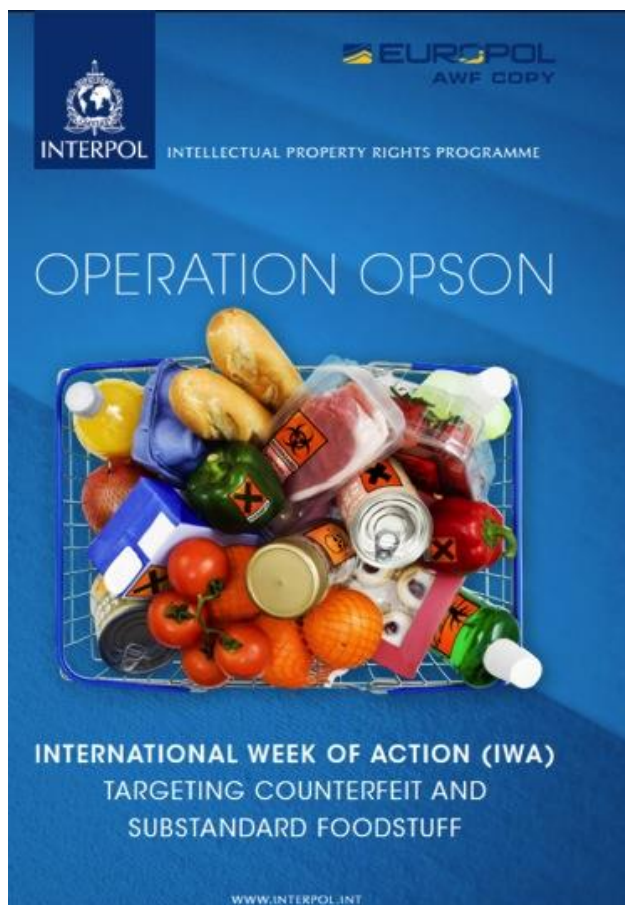
Raffaele Guariniello
 Staatsanwaltschaft Torino



Quelle: laburk.ch

Die Lebensmittelkontrolle

im internationalen Umfeld



Quelle: <https://www.europol.europa.eu/operations-services-and-innovation/operations/operation-opson>

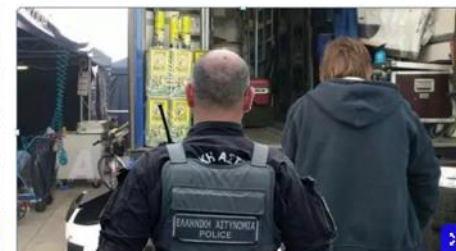
	OPSON	Verfälschungen von
2020/2021	X	Honig
2019/2020	IX	Olivenöl
2018/2019	VIII	Kaffee
2017/2018	VII	Thunfisch
2016/2017	VI	Haselnusserzeugnisse
2015/2016	V	Fische aus Asien
2014/2015	IV	Lebensmittel allg.
2013/2014	III	Lebensmittel allg.
2012/2013	II	Lebensmittel allg.
2011/2012	I	Lebensmittel allg.

Die Lebensmittelkontrolle im internationalen Umfeld



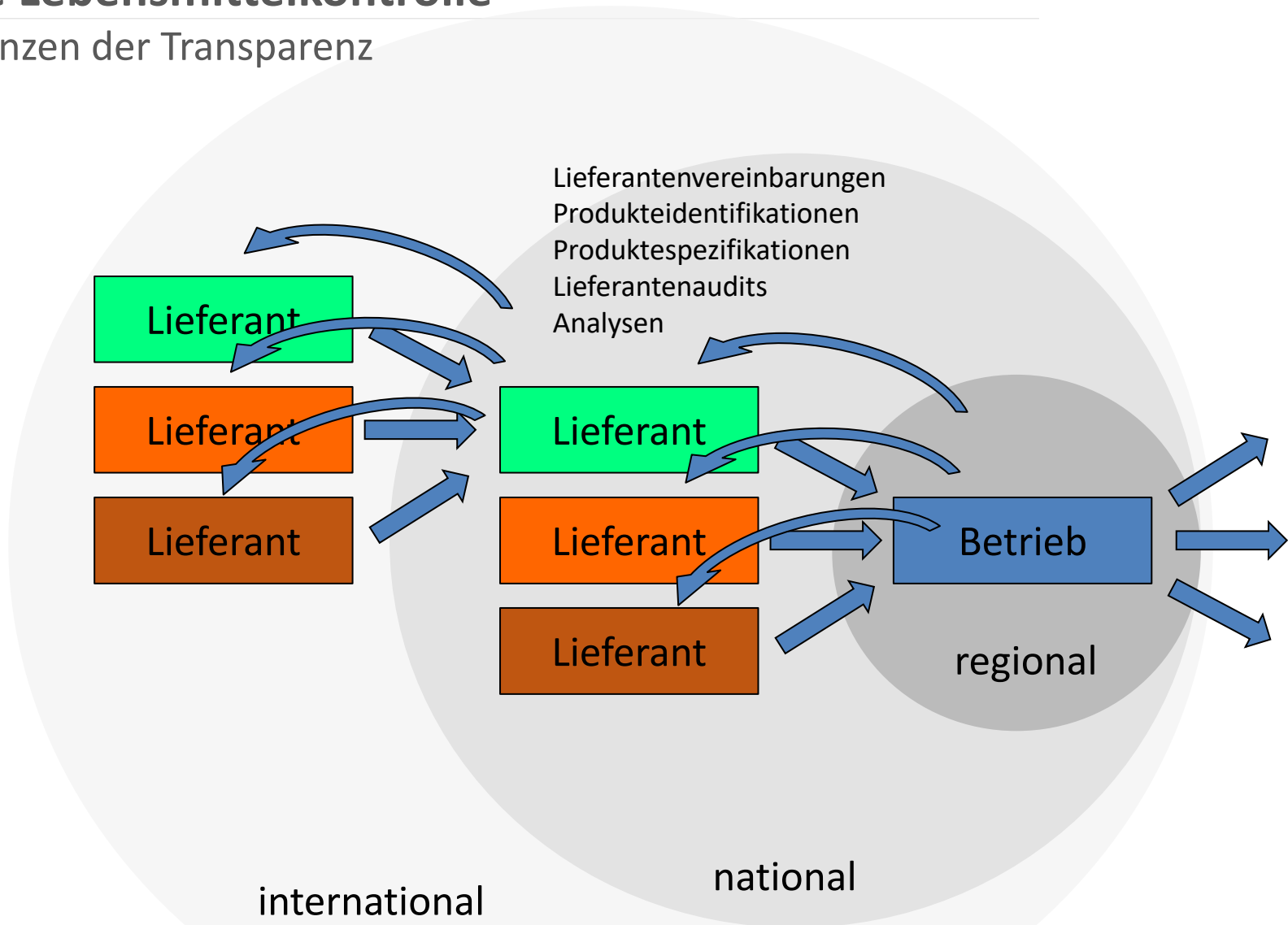
**320 Tonnen potenziell gefährliche
Milchprodukte, die im Betrieb OPSON IX
gegen Lebensmittelbetrug vom Markt
genommen wurden**

Tierische Lebensmittel und alkoholische Getränke sind die am meisten
beschlagnahmten Produkte



Die Lebensmittelkontrolle

Grenzen der Transparenz



Die Lebensmittelkontrolle im internationalen Umfeld

Quelle: mygfsi.com



GFSI Food Safety Standards

Several standards exist to help companies comply with food-safety laws. Any of them can help your company reduce costly recalls.

Quelle: laburk.ch

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

*„gegenseitiges Vertrauen kann nicht
von oben verhängt werden.“*

*Oliver Tell
Head of Unit "Procedural Criminal Law»
DG Justice EU*

