

Editorial

Der Kantonschemiker über KALeidoskop, Internet und KAL-Informationspolitik. **Seite 2**

KAL im Internet

Seit dem Frühsommer 2000 ist das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle im World Wide Web präsent. **Seite 2**

Schneller Honig-Test

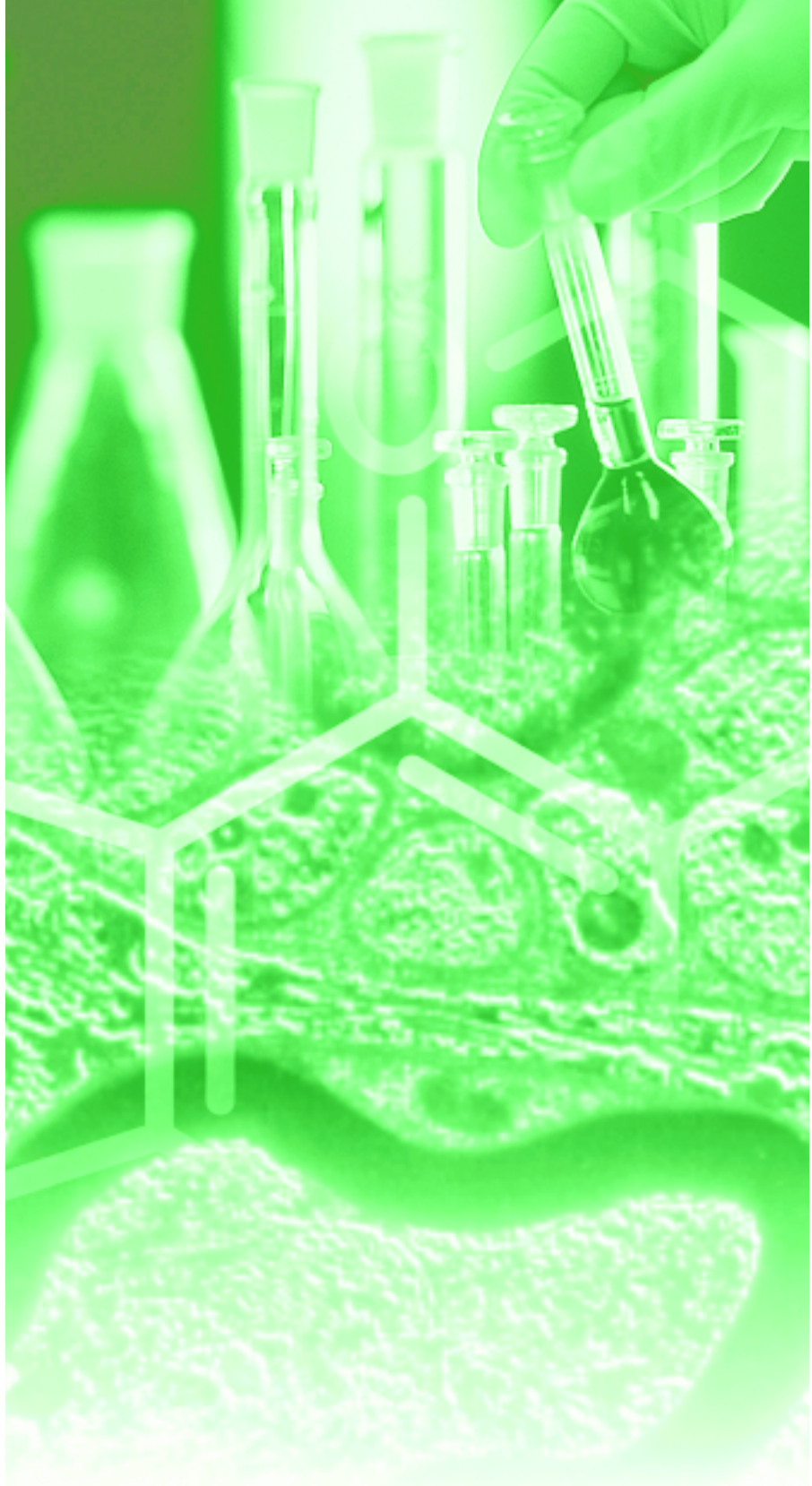
Wieso der Honig zuerst schlecht und dann immer besser wurde, und was die Schweine mit Honig zu tun haben könnten. **Seite 3**

Ende Badesaison

Mit dem Ende der Badesaison liegen die Resultate über die Wasserqualität vor. **Seite 4**

Fleisch

Tiefgefrorenes Fleisch: wie muss es deklariert sein? **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Administration

Das KAL im Internet

Seit dem Frühsommer 2000 ist das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle (KAL) St.Gallen auf dem Internet präsent. Angeboten werden neben grundlegenden Angaben über die Labortätigkeiten zahlreiche ergänzende Informationen, Formulare sowie die Artikel aus dem KALeidoskop.

(je) Galt das Internet anfangs noch als Spielwiese für Computerfreaks, hat es sich in der letzten Zeit zu einem gängigen Kommunikationsmittel wie Fax oder Telefon gewandelt. Es ist heute aus der Arbeitswelt nicht mehr wegzudenken und beansprucht einen wichtigen Part im modernen Arbeitsablauf.

Auch das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle (KAL) St.Gallen ist seit Frühsommer 2000 im World Wide Web

vertreten und optimiert den Internet-Auftritt laufend. www.kal.ch öffnet den Zugang zur KAL-Homepage. Dort ist der gesamte Leistungsauftrag samt gesetzlicher Grundlagen abrufbar. Auf diesem Fundament aufbauend wurde der Auftritt in die Rubriken «Lebensmittel», «Gifte und Stoffe», «Wasser», «Gebrauchsgegenstände», «Labor» und «Wir über uns» unterteilt. Ziel war es, eine Einteilung zu schaffen, die einerseits den Konsumentinnen und Konsumenten, andererseits den Ansprüchen von Rechtsunterworfenen, Fachstellen und Partnerlabors gerecht wird.

Der Internetauftritt soll nicht nur der Selbstdarstellung dienen, sondern im Laufe der Zeit eine ganze Reihe von Service-Dienstleistungen anbieten. In den einzelnen Rubriken finden sich denn auch Informationen zur entsprechenden Untersuchungstätigkeit. Mit den dazugehörigen Detailinformationen kann das Thema vertieft betrachtet werden, so zum Beispiel bei der Genanalytik, wo in einem «Kochbuch» Fachbegriffe erklärt werden. In der Rubrik «Wir über uns» finden sich, neben Organigramm und Amtsporträt, ein Lageplan, Kontaktadressen und der Bereich «Offene Stellen».

Bei der Fülle der Informationen den Überblick zu wahren und rasch zu den gewünschten Detailinformationen zu gelangen ist nicht immer ganz einfach. Um die themenspezifische Suche zu rationalisieren, wurde eine unkomplizierte und effiziente Suchmaschine im Kopf jeder Site eingebaut.



Einweihung Neubau

(je) Mit dem Bezug am 1.März, der Einweihung am 8.Juni und dem Tag der offenen Türe am 17.Juni konnten die offiziellen Anlässe und Feierlichkeiten rund um den Neubau an der Blarerstrasse erfolgreich und mit entsprechendem Medienecho abgeschlossen werden. Den KAL-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern stehen nun ein modernes, den neusten Anforderungen entsprechendes Labor und ebensolche Büroräumlichkeiten zur Verfügung. Der termingerecht erstellte Neubau weist eine Nutzfläche von 2300 Quadratmetern auf, wovon 1700 Quadratmeter vom

KAL und 320 Quadratmeter von der Sektion Messwesen/Labor des Amtes für Umweltschutz (AFU) belegt sind. Im zweiten Untergeschoss ist auf einer Fläche von rund 200 Quadratmetern das geschützte AC-Labor untergebracht.

Architektur- und Bau-Interessierte finden Bilder zum Neubau unter www.kal.ch in der Rubrik «Wir über uns/Neubau».

Unsere neue Adresse: Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle (KAL), Blarerstrasse 2, 9001 St.Gallen, Telefon 071 229 28 00, Fax 071 229 28 01.

Editorial

Der Stellenwert des Essens war seit je her wichtig, sei es als blosse Nahrungsaufnahme, zur Aufrechterhaltung von Körperfunktionen und Wohlbefinden oder aber als kulturell-gesellschaftlicher Anlass. Die Arbeit unseres Amtes als Gralshüterin von einwandfreien und sicheren Lebensmitteln ist deshalb schon immer auf reges Interesse bei Konsumentenschaft und Medien gestossen.

Es ist uns ein Anliegen, mit einer Neuausrichtung unserer Informationspolitik unsere Arbeit gegen aussen transparenter und verständlicher zu gestalten. Ähnlich wie in einem Kaleidoskop, wo durch drehen immer wieder neue und überraschende Formen entstehen, hoffen wir mit der nun vorliegenden Info-Broschüre KALeidoskop, Ihnen liebe Leserinnen und Leser, immer wieder neue und aktuelle Aspekte unserer Arbeit vermitteln zu können. Zwar werden unsere Texte nicht nur «schön», sondern wenn nötig auch kritisch sein, denn wir sind zum Schutze der Konsumentinnen und Konsumenten tätig.

Mit dieser, für uns neuen Form der Berichterstattung werden unsere Untersuchungsergebnisse aktueller transportiert; gleichzeitig wird sich unser Jahresbericht zukünftig auf die Gesamtsicht unserer Tätigkeit beschränken. Ergänzend zu KALeidoskop (drei bis vier Ausgaben pro Jahr) und Jahresbericht wird unsere Arbeit und unser Amt auch im Internet präsentiert. Dieser Informationskanal erlaubt es uns, schneller, aktueller und umfassender zu informieren.

Wir erwarten mit Spannung die Reaktionen auf unsere neue Informationspolitik und nehmen gerne Ihre Anregungen entgegen. Ich wünsche Ihnen einen informativen Lesespass und ein uneingeschränktes Surfvergügen unter <http://www.kal.ch>.

*Dr. H.R. Hunziker,
Kantonschemiker/Amtsleiter*

Chemie

St.Galler Honig: ein etwas zu schneller Test...

(kö) Im Frühling dieses Jahres hiess es in einer Pressemitteilung des Bundesamtes für Gesundheit, Schweizer Honige seien teilweise massiv mit Sulfonamiden, einem Tier-Arzneimittel, verunreinigt. Dies obwohl der Einsatz von Antibiotika zur Behandlung von Bienenkrankheiten in der Schweiz grundsätzlich verboten ist. Die gefundenen Rückstände stellten keine direkte Gesundheitsgefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten dar. Lebensmittelrechtlich müssen sie aber als vermeidbare Verunreinigungen eines Lebensmittels betrachtet werden, die bestimmt nicht den Konsumentenerwartungen entsprechen.

Der Pressemitteilung war zu entnehmen, dass jeder vierte Schweizer Honig Sulfonamidrückstände enthalte. Für den Kanton St.Gallen zeigte sich aber schnell ein weit positiveres Bild. Von 87 untersuchten Honigproben konnten lediglich in drei Proben Spuren von Sulfonamiden nachgewiesen werden. Um ein ganzheitliches Bild der Problematik zu erhalten wurden die Untersuchungen auf Tetracycline und Streptomycine ausgedehnt, ohne dass in einer Probe diese Stoffe nachgewiesen werden konnten. Eine für den Kanton St.Gallen durchaus positive und erfreuliche Bilanz.

Auch in der übrigen Schweiz wurde mittlerweile festgestellt, dass sich die



Lage bei weitem nicht so dramatisch präsentiert, wie dies im Mai dieses Jahres noch den Anschein machte. Im Laufe des Sommers stellte sich heraus, dass in etlichen Honigproben eine Substanz gefunden wurde, die zu Beginn fälschlicherweise als Sulfonamid betrachtet wurde.

Wieso das?

Um die grosse Probenanzahl zu bewältigen, bediente man sich in einem ersten Schritt eines sogenannten Screening-Tests, dem Charm II Test. Dieser Test ist sehr schnell, die Resultate müssen aber mit Bedacht interpretiert werden. In einem zweiten Schritt versuchte man die Antibiotika-Rückstände mit einer spezifischen, aber aufwändigen Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC) zu bestätigen.

Wieso nun die vielen falsch positiven Resultate?

Mit der Extraktion der Sulfonamide aus dem Honig wurde auch p-Aminoben-

zoesäure extrahiert, die biochemisch zur Folsäuresynthese verwendet wird und offensichtlich natürlicherweise in Honig vorkommen kann. Nun musste festgestellt werden, dass p-Aminobenzoessäure im Charm II Test an die Antikörper bindet und somit die Gegenwart von Sulfonamiden vortäuscht. Was weiter nicht verwundert, da mit dem Charm II Test ab und zu mit falsch positiven Befunden gerechnet werden muss. Dass aber p-Aminobenzoessäure mittels HPLC und Fluoreszenzdetektion nicht von Sulfadimidin, einem Sulfonamid, unterschieden werden konnte, ist auch für erfahrene Analytiker erstaunlich. Dies führte letztendlich zu den falsch positiven Befunden.

Wieso wurden im KAL keine falsch positiven Befunde ermittelt?

Der Charm II Test wurde für das KAL am Institut für Klinische Mikrobiologie durchgeführt. Dabei wurden in 12 der 87 Honige Sulfonamidrückstände festgestellt. Zur Bestätigung wurden diese Honigproben ins Kantonale Labor Zürich gesandt. Glücklicherweise hatte dieses gerade zu diesem Zeitpunkt ein neues HPLC-System in Betrieb genommen, das als Detektor ein Massenspektrometer verwendet (HPLC-MS). Mit dem Massenspektrometer können die p-Aminobenzoessäure und Sulfadimidin unterschieden werden. Nebst dem grossen Engagement der KAL-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es diesem Umstand zu verdanken, dass das KAL innert nützlicher Frist ein zuverlässiges Bild über das Antibiotika-Vorkommen in St.Galler Honig aufzeigen und damit dem heimischen Honig ein gutes Zeugnis ausstellen konnte.

Die Biene und das Mast-Schwein

(so) Die Probenerhebung bei den Imkern stellte das Lebensmittelinspektorat vor ungeahnte Herausforderungen: Zum einen waren die Adressen der Imker nicht vorhanden, zum anderen gibt es im Kanton St.Gallen keine hauptberuflichen Imker; das heisst, sie sind nicht als Berufsgruppe erfasst und daher für die Probenerhebung sehr schwer zu erreichen.

Nach anfänglich aufwändigen Recherchen lag eine Liste mit rund 800 Imkern vor. Innerhalb von wenigen Tagen wur-

den dann durch die Aussendienstmitarbeiter bei jenen Imkern, die im Kanton St.Gallen am meisten Bienenvölker halten, 87 Honigproben erhoben.

Bei der Nachbearbeitung der drei positiven Fälle fiel auf, dass sich in der näheren Umgebung der drei betroffenen Imkereien Schweinemästereien befinden. Es ist denkbar, dass ein Zusammenhang zwischen der Behandlung der Masttiere mit Sulfonamiden und den positiven Honigproben besteht. Diesbezügliche Abklärungen laufen.



Trinkwasserinspektorat

Badesaison 2000: Ein Blick in Seen, Flüsse und Schwimmbecken

(vb) Hohe Besucherzahlen über mehrere heisse Sonnentage sind eine Herausforderung für Schwimmbadteam und Wasseraufbereitung. Eine einwandfreie Wasserqualität – egal wie viele Badende sich im kühlenden Nass tummeln – ist das Ziel. Deshalb werden die Badewasserkontrollen bewusst während Schönwetterperioden durchgeführt. So wird mit wenig Probenahmen ein maximaler Nutzen erzielt.

Der Sommer 2000 zeichnete sich aus durch einen frühen Start mit sehr heissen Tagen im Juni, einer ausgesprochen kühlen und regnerischen Phase während der Sommerferien und einem heissen Ausklang im August. Dieser Verlauf führte dazu, dass während der Sommerferien kaum Badewasserproben analysiert wurden und die Ergebnisse somit die Situation in der Vor- respektive Nachsaison wiedergeben.

Dieses Jahr wurden nach einer zweijährigen Pause Stichproben in Seen und

Flüssen erhoben. Dabei zeigte sich das bisher bekannte Bild: In die Fluten der Seen darf man bedenkenlos eintauchen, während vom Baden in Flüssen abzuraten ist. Seebadeplätze in der Nähe von Flussmündungen können ebenfalls beinträchtigt sein.

Von 36 Seewasserproben konnten 31 in die Qualitätsklasse A und vier in die Qualitätsklasse B eingeteilt werden, was so viel bedeutet wie, gut. An Flüssen wurden nur sechs Badeplätze beprobt. Vier davon sind in den Qualitätsklassen C und D zu finden. Die Thur (mit drei Probenahmestellen im Verhältnis gut beprobt) zeigt ein einheitlich schlechtes Bild mit dreimal D. Auf einen Badeplausch sollte man im Hinblick auf die Gesundheit verzichten.

32 von 35 Freibädern mit Becken und Desinfektionsanlagen erhielten diesen Sommer amtlichen Besuch. Dabei wurden 86 Proben erhoben, die im grossen und ganzen keine gravierenden Mängel

aufwiesen. In sieben Schwimmbädern, respektive in elf Proben, wurden Fäkalkeime nachgewiesen. Erstaunlich dabei ist, dass lediglich vier davon aus Planschwimmbecken stammen. In einem einzigen Becken war die Gesamtkeimzahl mit mehr als 20000 Keimen massiv über dem Grenzwert von 1000 KBE/ml (koloniebildende Einheiten pro Milliliter).

In knapp 50 Prozent der Proben war der Harnstoffgehalt überhöht. Dieser relativ hohe Anteil liesse sich verringern, würden die Badegäste Schweiß und Sonnenschutzcremen vor dem Baden gründlich abwaschen. Der Gehalt an Chlor als Desinfektionsmittel entsprach in 14 Proben nicht den gesetzlichen Anforderungen. Mehrheitlich wurde zu knapp dosiert. In vier Fällen wurde der Grenzwert überschritten, wobei sich die Überdosierung im Toleranzbereich bewegte. Gebundenes Chlor, welches sowohl den typischen Schwimmbadgeruch als auch gerötete Augen verursacht, musste in einem Schwimmbad beanstandet werden.

Lebensmittelinspektorat

Fleisch: Verwirrende Kennzeichnung

(dh) Im Rahmen einer Untersuchungsaktion in der Ostschweiz wurden im zweiten Quartal dieses Jahres auch sieben vorverpackte Fleischproben aus dem Kanton St.Gallen auf die Frage überprüft, ob diese im Kern während mehreren Stunden tiefgefroren waren und trotzdem als Frischfleisch angepriesen

wurden. Eine von den sieben Fleischproben war aufgetaut; sie wies jedoch eine verwirrende Kennzeichnung auf: einerseits wurde sie zum Gefrieren empfohlen, andererseits enthielt sie einen Hinweis «Rohmaterial kann tiefgefroren gewesen sein». In der Folge wurde eine unmissverständliche Kennzeichnung gefordert.

Vorverpacktes Fleisch, welches aufgetaut worden ist oder nach dem Auftauen verpackt wurde, muss gemäss Art. 22 Abs. 1h der Lebensmittelverordnung entsprechend gekennzeichnet werden. Insbesondere darf es nicht zum erneuten Einfrieren empfohlen werden.

Die schriftliche Angabe im Offenerverkauf wie «schon einmal gefroren», «zum Tiefgefrieren nicht geeignet» o.ä. wird von der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung im Gegensatz zur EU nicht verlangt. Der Metzgermeister-

verband empfiehlt jedoch seinen Mitgliedern, auf freiwilliger Basis einen entsprechenden Hinweis auf dem Preisschild zu machen.

Falls die Konsumentin oder der Konsument sich beim Metzger erkundigt, ob ein angebotenes Fleisch zum Gefrieren geeignet sei, muss er jedoch eine entsprechende Auskunft geben.



Impressum

Herausgeber: KAL
Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle
Blarerstrasse 2, CH-9001 St.Gallen
Tel. 071 229 28 00, Fax 071 229 28 01
<http://www.kal.ch>

Grafisches Konzept: Bruno Güttinger
Grafiker SGD, Abtwil

Druck: Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der
Redaktion erlaubt.