

Edler Nektar?

Wie edel ist Fruchtnektar wirklich? Oder hat am Ende wohl gar der «normale» Fruchtsaft mehr Fruchtanteile als der Nektar? Das Lebensmittelgesetz gibt Auskunft. **Seite 2**

Positive Entwicklung

Seit gut einem Jahr ist das KAL im Internet mit einem eigenen Auftritt präsent. Nicht nur die nackten Zahlen zeigen ein erfreuliches Bild, auch das Echo aus der Bevölkerung darf durchwegs als positiv gewertet werden.

Seite 2

QS für Wasserversorgung

Nur gerade vier Prozent der Wasserversorgungen, vornehmlich ganz kleine, können noch keinerlei Unterlagen über eine Qualitätssicherung vorweisen.

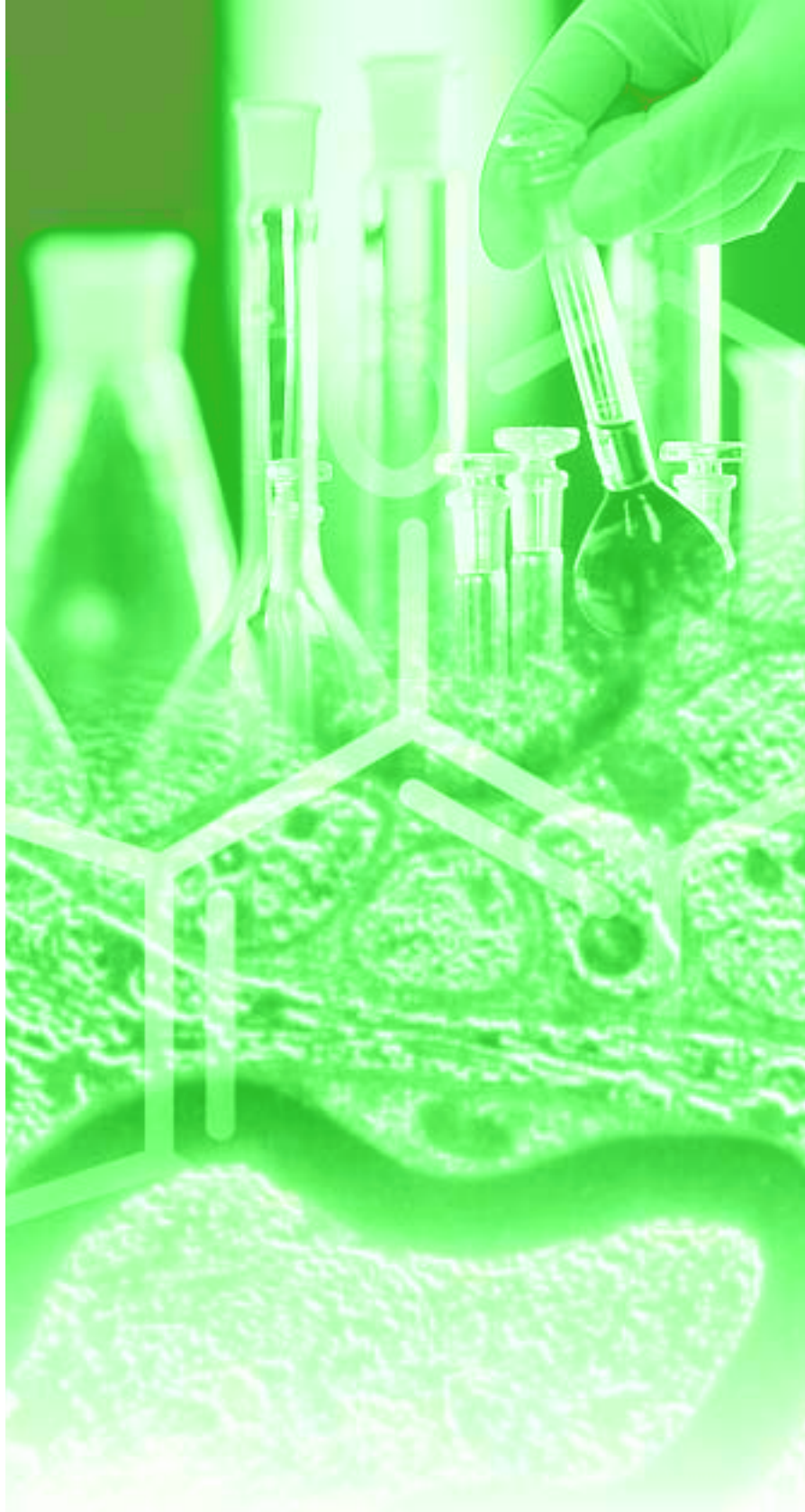
Seite 3

Kein BSE-Risikomaterial

Nachdem das KAL drei Lebensmittelproduktgruppen auf die Gegenwart von Hirn oder Rückenmark von Rindern untersuchte und bei keiner Probe fündig wurde, darf der Schluss gezogen werden, dass in der Lebensmittelproduktion kaum BSE-Risikomaterial verwendet wird. **Seite 4**

Pilzkontrolle

Im Zusammenhang mit der Neuorganisation der Lebensmittelkontrolle im Kanton St.Gallen hatte im Sinne einer pragmatischen Übergangslösung das KAL in den Jahren 1997 bis 2000 die Pilzkontrolle im Auftrag der Stadt St.Gallen durchgeführt. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Administration

Internet entwickelt sich positiv

Nicht nur die nackten Zahlen (Bytes und Hits) zeigen ein erfreuliches Bild, auch das Echo aus der Bevölkerung auf www.kal.ch darf durchwegs als positiv gewertet werden.

(pj) Seit nunmehr gut einem Jahr ist das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle (KAL) St.Gallen mit einer Homepage (www.kal.ch) im weltweiten Internet präsent. Der elektronische Auftritt gliedert sich in die Hauptrubriken Aktuelles, Lebensmittel, Gifte und Stoffe, Wasser, Gebrauchsgegenstände, Labor, Wir über uns und Download. Der gesamte Leistungsauftrag dient als Fundament für die elektronische Präsentation, so dass sich die User aktuell, themenspezifisch und effizient informieren können.

Ein Blick in die Benutzerstatistik zeigt, dass www.kal.ch gut frequentiert wird. So wurden in den letzten sechs Monaten des vergangenen Jahres die einzelnen Sites durchschnittlich 504 mal pro Tag (Hits pro Tag) angeklickt, im laufenden Jahr (Januar bis September 2001) liegt der Tagesdurchschnitt bei 876 Hits pro Tag. Vor allem auch tagesaktuelle Meldungen zu Messergebnissen haben zu dieser erfreulichen Steigerung geführt. Daneben werden aber auch die Grundinformationen zur Lebensmittel-

kontrolle und zum Amt im Allgemeinen rege genutzt. Die Hitliste der meistbesuchten Sites beispielweise wird abwechslungsweise durch das Lebensmittelinspektorat oder die Site Aktuelles angeführt. Aber auch die Themen Wasserinspektorat, Badewasser, Laboraktivitäten, Porträt sowie Links und Adressen werden von interessierten Surfern regelmässig angesteuert.

Einen speziellen Stellenwert nimmt die Rubrik Download ein, können doch dort Info-Blätter, Preislisten und Formulare elektronisch bezogen werden. Diese Dienstleistung wird ebenfalls häufig genutzt. Die ständige Aktualisierung der Homepage, aber natürlich auch das Aufspielen von neuen und aktualisierten Info-Blättern, Formularen und Preislisten ist ein zentrales Anliegen, dem auch in Zukunft ein grosser Stellenwert eingeräumt wird. Dass wir damit auf dem richtigen Weg sind, zeigen die ausschliesslich positiven Reaktionen, die bis heute eingegangen sind.

What's new?

Unter der Rubrik Aktuelles erhalten die Surferinnen und Surfer einen umfassenden Überblick über alle Neuerungen und Änderungen auf www.kal.ch.



Fruchtsaft oder -nektar?

(dh) Wie heisst es doch so schön? Es war wie Honig und Nektar lecken. Nektar ist somit etwas besonders Wertvolles und Edles. Doch was ist der Unterschied zwischen einem Fruchtnektar und einem "gewöhnlichen" Fruchtsaft? Ein Blick in das Lebensmittelgesetz zeigt, dass nicht alles was edel klingt, auch edel sein muss.

Die beiden Produktgruppen Fruchtsaft und Fruchtnektar werden nach Lebensmittelgesetz etwas vereinfacht wie folgt beschrieben:

- Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft, der durch ein mechanisches Verfahren aus frischen, gesunden und reifen Früchten oder durch Rückverdünnung aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser gewonnen worden ist.

- Fruchtnektar ist ein unvergorenes, gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtmark, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zucker zugegeben worden ist. Je nach Fruchtart muss er mindestens zwischen 25 und 50 Prozent Fruchtsaft enthalten; Zucker darf in Mengen bis zu 20 Massenprozent zugesetzt werden.

Und die Quintessenz: Die Bezeichnung Fruchtnektar tönt edler; trotzdem enthält er weniger Fruchtsaft, dafür aber Wasser und Zucker.

Impressum

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

Grafisches Konzept:
Atelier Güttinger AG, Abtwil

Druck: Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.

Trinkwasserinspektorat Qualitätssicherung in Wasser- versorgungen

Sechs Jahre nach der Einführung der Qualitätssicherung (QS) für die Wasserversorgungen präsentiert sich im Kanton St.Gallen ein erfreuliches Bild: Nur gerade vier Prozent können noch keinerlei Unterlagen vorweisen.

(vb) Trinkwasser ist ein Lebensmittel - das wichtigste übrigens. Es muss deshalb den gleichen hygienischen Anforderungen wie alle anderen Lebensmittel genügen und untersteht der Lebensmittelverordnung LMV (SR 817.02), die seit 1995 in Kraft ist. Diese verlangt in Art. 17 von den Lebensmittelproduzenten, dass sie die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte ermitteln. Wie diese Lebensmittelsicherheit konkret zu gewährleisten ist, wird ausführlicher in Art. 11 der Hygieneverordnung HyV (SR 817.051) ausgeführt. Kurz zusammengefasst sind das die folgenden Punkte:

- mögliche Risiken identifizieren und bewerten
- kritische Kontrollpunkte festlegen
- Standardwerte und Toleranzbereiche festlegen
- Einrichten eines Überwachungssystems
- Festlegen von Massnahmen bei Abweichungen
- Verifikation des Systems
- Führen einer Dokumentation

Was in Juristendeutsch trocken und für die meisten reichlich unverständlich daher kommt, wurde unter Fachleuten zusammen mit Verantwortlichen der Wasserversorgungen (WV) an mehreren Workshops erläutert und anhand von Beispielen aufgezeigt, was darunter zu verstehen ist. Heute, sechs Jahre später, präsentiert sich bezüglich der Erfüllung der gesetzlichen Auflagen eine erfreuliche Situation: 83 Prozent aller Wasserversorgungen im Kanton St.Gallen erfüllen die gesetzlichen Auflagen, 13 Prozent teilweise und vier Prozent können noch keine Unterlagen vorweisen. Bei letzteren handelt es sich um kleine Versorgungen mit weniger als 100 Wasserbezügern. In diesen meist sehr ländlichen Gebieten wird das Wasser seit eh

und je so konsumiert, wie es aus dem Boden kommt. Man ist stolz auf die eigene Ressource; mit dem gelegentlich trüben und/oder gelben Wasser hat man leben gelernt und irgendwelche Probleme, die das Wasser verursacht haben könnte, sind nicht bekannt. Vor diesem Hintergrund betrachtet, wird die Forderung nach einer Qualitätssicherung bei diesen kleinen Wasserversorgungen als unnötige Schikane und Produktion von Papierbergen aufgefasst. Durch den intensiven Kontakt der Trinkwasserinspektoren mit den Verantwortlichen konnte jedoch erreicht werden, dass zwei Drittel dieser sehr kleinen Wasserversorgungen trotzdem ihrer Pflicht nachgekommen sind.

Knapp 13 Prozent der durch das KAL kontrollierten Betriebe sind noch nicht ganz am Ziel angelangt und es zeigt sich, dass nicht nur die Kleinen mit dieser Aufgabe gefordert sind. Teilweise tun sich auch Vollamtliche schwer, ein Qualitätssicherungskonzept zu erstellen, das den Eindruck der Vollständigkeit hinterlässt und eine vorausblickende sowie verantwortungs- und qualitätsbewusste Arbeitsweise erkennen lässt. Oftmals liegt die Schwierigkeit denn auch darin, dass Praktiker mit langjähriger Erfahrung und gesundem Menschenverstand ihre Funktion bestens wahrnehmen, aber keinen Sinn darin sehen, ihr Wissen und ihre Tätigkeiten systematisch schriftlich zu erfassen. Für viele ist jedoch die Ein-

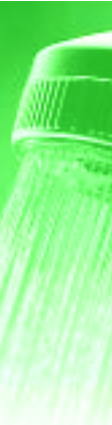
sicht, dass bei einer Amtsübergabe dem Nachfolger, oder seltener der Nachfolgerin, mit einer umfassenden QS viel Arbeit erspart wird, genügend Motivation, sich ans Werk zu machen.

Die grössten Schwierigkeiten bereitet, unabhängig von der Grösse der Wasserversorgung, das Erkennen und Beurteilen der Gefahren. Die Tatsache, dass bisher noch nie Reklamationen eingetroffen sind, wird als Beweis dafür gesehen, dass das Wasser ausgezeichnet ist und somit auch keiner Gefahr ausgesetzt sein kann. Auch das Definieren von geeigneten Massnahmen scheint für etliche ein Problem darzustellen. Ein weiterer Mangel, den viele Konzepte aufweisen, ist die Unvollständigkeit. Da wird zum Beispiel ein Reservoir mit allen Details beschrieben, aber von den Quellen erfährt man gerade mal, dass sie existieren.

Kritiker werfen oft ein, dass mit dem Produzieren von Papier das Trinkwasser nicht besser wird. Sie haben damit natürlich nicht ganz unrecht, doch das Beschriebene muss die Realität widerspiegeln und selbstverständlich auch in die Praxis umgesetzt werden können. Nur so kann das Ziel, jederzeit qualitativ einwandfreies Trinkwasser zu liefern, erreicht werden. Mit der Kontrolle der Umsetzung, d.h. halten die Unterlagen einer Überprüfung der Anlagen vor Ort stand, wurde bereits begonnen. So ist die Qualitätssicherung kein Papiertiger, sondern ein effizientes Instrument zur Einhaltung der hohen hygienischen Anforderungen, welche an unser wichtigstes Lebensmittel gestellt werden.



**Qualitätssicherung
in Wasser-
versorgungen:
Erstellte
QS-Dokumenta-
tionen im Kanton
St.Gallen**



Chemie

Lebensmittelproduktion ohne BSE-Risikomaterial

In der Lebensmittelproduktion wird kaum mehr BSE-Risikomaterial verwendet. Dieser Schluss darf gezogen werden, nachdem das KAL drei Produktgruppen auf die Gegenwart von Hirn oder Rückenmark von Schlachtieren untersuchte und bei keiner Probe fündig wurde.

(kö) Zentralnervengewebe (ZNS) wie Hirn und Rückenmark von Rindern gilt im Hinblick auf die Übertragung von BSE auf den Menschen als Risikomaterial und darf seit November 1990 nicht mehr zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden. Um die Einhaltung dieses Verbots zu überprüfen wurde am KAL eine zur gängigen molekularbiologischen Analyse alternative Methode gesucht, die den Nachweis von Hirn und Rückenmark in Lebensmitteln ermöglicht.

Nervenzellen weisen gegenüber anderen Körperzellen einen hohen Gehalt an sogenannten Sphingolipiden auf. Sphingolipide sind spezielle Fettmoleküle, deren chemische Struktur sich von den üb-

lichen tierischen Fetten deutlich unterscheidet. Speziell die in Sphingolipiden von Nervenzellen vorkommenden Fettsäuren erweisen sich als sehr spezifisch. Diese Fettsäuren können nach geeigneter chemischer Behandlung des zu untersuchenden Lebensmittels im Gaschromatographen aufgetrennt und massenspektrometrisch nachgewiesen werden.

Diese Methode wurde zuerst an einer Serie von Streichleberwürsten ausprobiert, die im Bereich von 0 bis 5,0 Prozent definierte Mengen an ZNS-Material enthielten. Die spezifischen Fettsäuren nehmen mit dem Hirnanteil zu, so dass Hirnanteile über 0,1 Prozent in Würsten halbquantitativ nachgewiesen werden können. Unter einem Anteil von 0,1 Prozent kann keine sichere Aussage mehr gemacht werden. Dies hängt vermutlich damit zusammen, dass alle Fleischteile von Nervengewebe durchzogen sind und die spezifischen Fettsäuren, wenn auch in deutlich kleineren Mengen, in allen Geweben vorkommen. Die Analyse von reinem Rinds-, Kalbs-,

Schweine- und Lammhirn sowie dem entsprechenden Rückenmark zeigte, dass die Mengen der einzelnen Fettsäuren über einen gewissen Bereich tierartenspezifisch sind. Somit können über die Analyse der Fettsäuren auch Hinweise auf die Tierart, von der das verwendete ZNS-Material stammt, erhalten werden.

Im laufenden Jahr wurden am KAL drei Produktgruppen auf das Vorhandensein eventueller ZNS-Anteile geprüft. Erhoben wurden die einzelnen Proben in Metzgereien und bei Grossverteilern im Kanton St.Gallen. Als erstes wurden unterschiedlichste Wurstwaren wie Leber-, Mett- und Bauernwürste aber auch diverse Terrinen untersucht. Im weiteren wurde Büchsenfleisch (Corned Beef, Fleischkäsepastete etc.) und als letzte Gruppe Fleischsaucen und -bouillon analysiert. Es wurden total über 30 Proben bearbeitet. In keiner Probe konnte ein Anteil an Hirn oder Rückenmark nachgewiesen werden. Daraus darf der Schluss gezogen werden, dass BSE-Risikomaterial kaum mehr für die Produktion von Lebensmitteln verwendet wird.

Lebensmittelinspektorat

Pilzkontrolle: Kontroverse über Sinn und Unsinn

Im Zusammenhang mit der Neuorganisation der Lebensmittelkontrolle im Kanton St.Gallen hatte im Sinne einer pragmatischen Übergangslösung das KAL in den Jahren 1997 bis 2000 die Pilzkontrolle im Auftrag der Stadt St.Gallen durchgeführt.

(eb) Nachdem der Leiter und ein Mitarbeiter des Botanischen Gartens St.Gallen die Ausbildung gemäss der eidgenössischen "Verordnung über die Anforderungen an amtliche Pilzkontrolleurinnen und Pilzkontrolleure" abgeschlossen und die Prüfung mit Erfolg bestanden haben, befindet sich die Pilzkontrolle seit Mitte September 2000 im Botanischen Garten. Damit lässt sich

auch die Beratung zum Schutz der Artenvielfalt von Pilzen verbinden, eine Aufgabe, die im Interesse des Botanischen Gartens des städtischen Gartenbauamtes liegt. Bei den Pilzsammlerinnen und -sammlern stiess der neue Standort auf positives Echo. Die Detailangaben zur Pilzkontrolle (Anzahl abgegebener Pilzkontrollscheine, Gesamtgewicht der kontrollierten Pilze und ihre Klassifizierung in essbare, ungeniessbare, giftige und tödlich giftige) werden im Jahresbericht des Botanischen Gartens publiziert.

Die Übernahme der Pilzkontrolle durch das Gartenbauamt fällt genau in eine Zeit, in der teils heftig über Sinn oder Unsinn amtlicher Pilzkontrollstellen disku-

tiert wird. In früheren Jahren wurde die Pilzkontrolle kaum ernsthaft in Frage gestellt. Auslöser dieser Kontroverse ist die Absicht des Bundes, bei der bevorstehenden Revision der Lebensmittelverordnung und der Pilzverordnung die Kantone von der Pflicht zu entbinden, der Bevölkerung eine Pilzkontrolle anzubieten. Allein die publik gewordene Absicht des Bundes bewog einzelne Kantone, die Pilzkontrolle abzuschaffen, was in den Medien zu verschiedensten Stellungnahmen geführt hat.

Nach geltendem Recht sind im Kanton St.Gallen die Gemeinden zuständig für die Durchführung der Pilzkontrolle (Art. 4 Verordnung über die Lebensmittelkontrolle; sGS 315.11). Nach Vorliegen der endgültigen Bundesvorschriften wird die gesetzliche Abstützung in den kantonalen Vorschriften geprüft.