

**Alkohol:  
ohne Übergangsfrist**

Ohne Übergangsfrist ist die Abgabe von alkoholischen Getränken in der seit Mai gültigen Lebensmittelverordnung neu geregelt. Sie schränkt die Verfügbarkeit des Alkohols für Jugendliche und den Anreiz für Spontankäufe deutlich ein und schafft Transparenz.

**Seite 2**

**Haselnüsse:  
erfolgreiche Zusammenarbeit**

Die Kontamination von Haselnüssen mit Mineralöl gehört gross mehrheitlich der Vergangenheit an. Möglich wurde dies dank der guten Zusammenarbeit zwischen Verbrauchern, Jutehandel, Jutesackproduzenten und internationalen Gremien. Ein Rückblick. **Seite 2**

**Baden:  
trügerische Sicherheit**

Neben E.coli und Salmonellen, die für die Bewertung herangezogen werden, gibt es noch eine ganze Reihe anderer, krank machender Bakterien, die uns das Badevergnügen in naturbelassenen Gewässern trüben können. Campylobacter zum Beispiel. **Seite 3**

**Batterien:  
Erhöhung der Rücklaufquote**

Die Verbraucher sind verpflichtet, verbrauchte Batterien und Akkus einer Sammelstelle zu übergeben. Aber auch die Verkäufer stehen in der Pflicht. Jetzt soll die Rücklaufquote erhöht werden. Die Marktkontrolle obliegt dem KAL. **Seite 4**



# KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

**Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle**

**KAL**

## Administration

# Revision Lebensmittelrecht: Abgabe von alkoholischen Getränken

**Seit dem 1. Mai ist die neue Lebensmittelverordnung in Kraft. Sie sieht für viele Themenbereiche Übergangsfristen vor; wir werden zu gegebener Zeit an dieser Stelle informieren. Keine Übergangsfrist gilt für die Abgabe von alkoholischen Getränken.**

(dh) Die neuste Teilrevision der Lebensmittelverordnung (abgekürzt LMV; SR 817.02), welche am 1. Mai 2002 in Kraft gesetzt wurde und im hier besprochenen Themenbereich keine Übergangsfrist aufweist, das heisst ab 1. Mai dieses Jahres anzuwenden ist, füllt eine Lücke, welche bisher durch kantonale Gesetzgebungen abgedeckt werden musste. Das eidgenössische Alkoholgesetz verbietet die Abgabe der unter seinen Geltungsbereich fallenden Getränke an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren bereits heute. Für die nicht unter das Alkoholgesetz fallenden alkoholischen Getränke (Wein, Obstwein, verdünnter Obstwein, Bier, Frucht- und Beerenwein) gab es bis anhin auf Bundesebene keine Abgabebeschränkungen.

Der neue Artikel 37a der LMV schränkt die Verfügbarkeit des Alkohols für Jugendliche und den Anreiz zu Spontankäufen deutlich ein und sorgt für Transparenz:

- Keine Abgabe von alkoholischen Getränken (Wein, Obstwein, verdünnter Obstwein, Bier, Frucht- und Beerenwein) an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Darunter fallen auch Produkte wie Panachés, aromatisierte Biere, Weincooler, Sangria ohne zugesetzten reinen Alkohol, aromatisierter Schaumwein (Beispiele Swizly, Two Dogs, Desperados).

- Für die unter das Alkoholgesetz fallenden alkoholischen Getränke (Spirituososen, verdünnte Spirituososen, Alcopops) gilt wie bisher das Mindestabgabalter von 18 Jahren (Beispiele Smirnoff Ice, Bacardi Breezer, Hooper's Hooch, Suze Tonic).

- Alkoholische Getränke dürfen nur deutlich unterscheidbar von alkoholfreien zum Verkauf angeboten werden.

- Verbot von Angaben und Abbildungen auf den alkoholischen Getränken bzw.

Verbot von Aufmachungen, die sich gezielt an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren richten und diese zum Konsum von Alkohol anhalten.

Die neuen Regelungen entlasteten das Personal am Verkaufspunkt:

- Verpflichtung zum Aushang von Hinweisschildern an den Verkaufspunkten, die auf die Abgabebeschränkungen aufmerksam machen.

Mit dem neuen Artikel 22c der LMV soll erreicht werden, dass süss schmeckende fruchtsaft- oder limonadeähnliche alkoholhaltige Mischgetränke, so genannte Alcopops, leichter erkannt werden. Nach bisherigem Recht mussten alkoholhaltige Getränke nicht explizit als solche gekennzeichnet werden.

- Neu muss die Kennzeichnung mit «alkoholhaltiges Süssgetränk» erfolgen.

Über den Vollzug der neuen Vorschriften werden die Gemeinden mit einem Info-schreiben informiert.

## Chemie

# Kontamination von Haselnüssen durch Jutesäcke

**Dank internationaler Kooperation von Jutesackproduzenten, Handel und Verbrauchern konnte das Batching Öl aus dem Jutesack und aus den Haselnüssen verbannt werden, und zwar ohne die für einige Entwicklungsländer wichtige Jutesackproduktion zu beeinträchtigen.**

(dz) Bereits im April 1990 wurden Nuss-Importeure und Hersteller von haselnusshaltigen Produkten mit einem Schreiben des Kantonalen Laboratoriums Zürich informiert, dass im Rahmen von analytischen Untersuchungen in Haselnüssen Spuren von Kohlenwasserstoffen des Typs Erdöl nachgewiesen werden konnten. Die Abklärungen über die Herkunft dieser Rückstände zeigten, dass sie nicht von den Haselnüssen selbst, sondern von Jutesäcken stammten, welche für den Transport und die

## Checkpoint

Das Gesundheitsdepartement des Kantons St.Gallen hat zusammen mit den Zentren für Prävention und Gesundheitsförderung ZEPRA und der Stadtpolizei St.Gallen anfangs Oktober 2001 die Kampagne Checkpoint gestartet. Checkpoint macht mit geeignetem Informationsmaterial und spezifischen Schulungen auf die geltenden Jugendschutzbestimmungen beim Verkauf und Ausschank von alkoholischen Getränken aufmerksam. Die Kampagne sensibilisiert insbesondere das Verkaufspersonal des Detailhandels sowie das Servicepersonal für die Anliegen des Jugendschutzes. Die Kampagne wird vom kantonalen Gewerbeverband, der GASTRO St.Gallen, der ARGE Pro Stadt St.Gallen und der Stiftung Suchthilfe unterstützt. Auskünfte und Materialien zu Checkpoint sind zu beziehen bei:

ZEPRA Wil, Annette Nitsche  
Tel. 071 911 90 55  
annette.nitsche@gd-zepira.sg.ch

ZEPRA Altstätten, Heidi Mattmüller  
Tel. 071 755 64 63  
heidi.mattmueller@gd-zepira.sg.ch

Lagerung verwendet wurden.

Jute wird aus Pflanzenfasern hergestellt. Um ein genügend stabiles Gewebe zu erhalten, werden vor dem Verspinnen die Fasern mit einer wässrigen Emulsion von Batching Öl gewalkt. Nach Angaben der Hersteller wurden üblicherweise etwa sieben Prozent Mineralöl auf die Fasern gebracht.

## Keine Gesundheitsgefährdung

Erste Messungen zeigten, dass sich typische Gehalte von Batching Öl in Haselnüssen zwischen fünf und 80 mg/kg bewegten. Aufgrund der bekannten Resultate und einer toxikologischen Risikobeurteilung bestätigte das Bundesamt für Gesundheit (BAG), dass diese Rückstände kein gesundheitliches Risiko für den Konsumenten bedeuten. Trotzdem ist Batching Öl eine für Lebensmittel nicht tolerierbare Verunreinigung. Auf-

grund dieser Sachlage wurde ein Toleranzwert für Hartschalenobst von zehn Milligramm pro Kilogramm gefordert. Die wichtigsten Verbraucher von Haselnüssen in der Schweiz schlossen sich in der Folge zu einer Studiengruppe zusammen, um zu versuchen, dieses Problem so rasch wie möglich zu lösen. Der Jutesack als Verpackung für Haselnüsse sollte wenn möglich beibehalten werden, dies zur Unterstützung der Juteproduktion, welche in verschiedenen Entwicklungsländern, insbesondere in Bangladesh, einen gewichtigen wirtschaftlichen Faktor darstellt. Voraussetzung für die Beibehaltung aber war eine Verbesserung der Jutesäcke, damit diese den Anforderungen entsprechen und auf den Lebensmitteln keine überhöhten Rückstände verursachen. Eingehende Versuche mit neuem Sackmaterial aus Indien führten zu positiven Ergebnissen. Diese Säcke wurden mit einer neu entwickelten Jute-Batching-Emulsion auf pflanzlicher Basis behandelt, welche frei von mineralischen Kohlenwasserstoffen ist. Während der Übergangszeit standen noch nicht genügend neue Säcke zur Verfügung, um den gesamten Bedarf zu decken, so dass die Bestände von alten Säcken noch aufgebraucht werden mussten.

### Analysen am KAL

Im Jahre 1995 wurde in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) ein Toleranzwert für Hartschalenobst von zehn Milligramm pro Kilogramm eingeführt.

Mit einer speziellen Analysetechnik, der gekoppelten Flüssigchromatographie mit Gaschromatographie, die es erlaubt, Mineralölkontaminationen im Bereich von einem Milligramm pro Kilogramm zu detektieren, führte das KAL regelmässig Kontrollen bei Haselnüssen durch. Die Analysen ergaben 1995 eine Beanstandungsquote von 40 Prozent (elf bis 24 mg/kg); bereits im Folgejahr war ein Rückgang der Beanstandungen auf etwas über zehn Prozent zu verzeichnen. Im Sinne einer Erfolgskontrolle wurden im letzten Jahr in einer Zollaktion nochmals 23 Haselnussproben

auf Mineralölrückstände untersucht; davon war noch eine Probe zu beanstanden (vier Prozent).

Dank der guten Zusammenarbeit zwischen den Verbrauchern, dem Jutehandel und den Jutesackproduzenten, und dank gemeinsamer Anstrengungen auch mit internationalen Gremien ist es gelungen, praktisch alle alten Jutesäcke durch neue zu ersetzen und somit unnötige Rückstände von Kohlenwasserstoffen auf das technisch Unvermeidbare zu beschränken, um so die Zielsetzungen der Lebensmittelgesetzgebung vollumfänglich zu erfüllen.

## Biologie/Mikrobiologie

# Trügerische Sicherheit – Vorsicht beim Baden in natürlichen Gewässern

**Beim Badevergnügen in Naturgewässern ist Vorsicht angebracht; auch dann, wenn die Wasserqualität mit A oder B beurteilt wird. Warum? Weil nicht alle pathogenen Keime untersucht werden – Campylobacter ist da nur ein Beispiel.**

(js) Wie in jedem Jahr werden sich auch in diesem Sommer wieder Tausende an den offiziellen oder inoffiziellen Stränden der natürlichen Gewässer tummeln und sich am erfrischenden Nass erfreuen. Nach der Bäderverordnung des Kantons St.Gallen (sGS 313.75) ist das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle (KAL)

auch für die Überwachung der öffentlichen Naturbäder im Kanton zuständig. Diese Überwachung erfolgt nach einer Vorgabe der Bundesämter für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) und Gesundheit (BAG). Untersucht wird das Wasser auf *E. coli* und Salmonellen. Daraus resultiert eine Einteilung in die Klassen A bis D mit einer entsprechenden Empfehlung (siehe Tabelle).

Bei Badewasser aus den Gruppen A und B könnte sich nun der Badegast in der trügerischen Sicherheit wiegen, dass damit jegliche Gesundheitsgefährdung durch biologische, krank machende Faktoren (Bakterien, Viren, Parasiten) aus-

### 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.

### Badewasseruntersuchung 2001: Vergleich Salmonellen – Campylobacter

Kriterium	Empfehlung	Proben	Salm+	Camp+
A weniger als 100 <i>E. coli</i> keine Salmonellen	keine	72	0	4
B 100 bis 1000 <i>E. coli</i> keine Salmonellen	keine	25	0	4
C bis 1000 <i>E. coli</i> und Salmonellen oder mehr als 1000 <i>E. coli</i> und keine Salmonellen	nicht tauchen, nach dem Baden gründlich duschen	20	7	3
D mehr als 1000 <i>E. coli</i> und Salmonellen	Warnung des Badegasts: Aus gesundheitlichen Gründen wird vom Baden abgeraten	11	11	2
		128	18	13

geschlossen ist. Dem ist jedoch nicht so, da sich die Empfehlung nur auf die zwei Indikatoren *E. coli* und Salmonellen abstützt.

### Auch auf *Campylobacter* untersucht

Im Sommer 2001 hat das KAL bei den im Rahmen der Überwachung untersuchten Naturgewässer eine zusätzliche Untersuchung auf thermophile *Campylobacter*arten vorgenommen. (Näheres über *Campylobacter*, insbesondere auch über die Epidemiologie dieser Keime ist im KALeidoskop 3, Ausgabe Juli 2001 nachzulesen.) Untersucht wurden im Rahmen dieses Vergleiches 128 Wasserproben. Interessant sind für unsere Betrachtungen vor allem die in die Grup-

pen A und B eingeteilten Proben. Das sind diejenigen, bei denen nach Vorgabe keine spezielle Empfehlung gemacht wird. Trotzdem konnten bei acht Wasserproben (sechs Prozent) thermophile *Campylobacter* nachgewiesen werden. Ein Keim, dessen infektiöse Dosis unter der von Salmonellen liegt. Die Anzahl Badewässer mit positivem *Campylobacter*nachweis (13 Proben; 10 Prozent) ist in der Grössenordnung durchaus vergleichbar mit den Zahlen der Salmonellennachweise (18 Proben; 14 Prozent). Nur bei vier Proben korreliert übrigens der *Campylobacter*befund mit dem Salmonellenbefund.

Ähnliche Ergebnisse würde man sicher erhalten, wenn man andere pathogene

Keime aus dem reichen Sortiment der Möglichkeiten untersuchen würde. Die vorliegende Untersuchung ist denn auch nicht abschliessend. Zur weiteren Beurteilung und zur Erarbeitung geeigneter Vorschläge für eine Revision der geltenden Richtlinien sind weitergehende Untersuchungen notwendig. Für die Geniesser eines Naturbades bleibt nur die Gewissheit, dass der Badespass in naturbelassenen Gewässern die Gesundheit gefährden kann, wenn sie sich nicht an ein paar wichtige Regeln halten:

- nicht tauchen
- kein Wasser schlucken
- nach dem Baden duschen
- Kleinkinder und Personen mit mangelhaftem Immunsystem sollten auf den Spass ganz verzichten

## Gifte und Stoffe

### Rückgabepflicht für Batterien und Kleinakkus

**Batterien und Akkus sind Sonderabfälle. Sie enthalten zum Teil grosse Mengen an Schwermetallen und können nicht umweltverträglich entsorgt werden. Es besteht eine Rückgabepflicht. Die Marktkontrolle fällt in den Vollzugsbereich des KAL.**

(gb) Batterien und Akkus können mit konventionellen Verfahren nicht umweltverträglich entsorgt werden. Sie werden demzufolge als Sonderabfälle bezeichnet. Um die wertvollen Inhaltsstoffe wieder zu nutzen und damit die Schadstoffe die Umwelt nicht nachhaltig beeinflussen, wurden verschiedene Massnahmen eingeführt. So soll die Rücklaufquote von bisher 60 auf 80 Prozent erhöht werden. Und es wird beim Kauf der Batterien bereits eine vom Bund verordnete, vorgezogene Entsorgungsgebühr (VEG) erhoben, die für die anschliessende Entsorgung eingesetzt wird. Darin enthalten sind die Kosten für Sammlung, Transport, Sortierung und Entsorgung der Batterien. Der Betrag beläuft sich auf Franken 4.80 pro Kilogramm und verteuert dadurch die Batterie je nach Typ um 15 bis 30 Rappen.

#### Wie werden Batterien entsorgt?

Die Verbraucher sind verpflichtet, die Batterien nach Gebrauch einer Verkaufsstelle oder Sammelstelle zu übergeben.

Auch die Verkäufer sind in der Pflicht: Wer irgendeinen Batterie- oder Akkutyp bis zu fünf Kilogramm Gewicht verkauft, muss sämtliche derartige Typen kostenlos zurücknehmen – und zwar auch dann, wenn diese nicht Teil des eigenen Sortiments sind. Für Bleiakkus aus Motorfahrzeugen darf ein Rücknahmepreis verlangt werden.

Die Interessenorganisation Batterieentsorgung (Inobat) verwaltet die vorgezogenen Gebühren und finanziert damit Sammlung, Transport und Recycling der

verbrauchten Batterien. In der Recycling-Anlage der Firma Batrec in Wimmis werden mittels Pyrolyse (Schmelzofen) die Metalloxide reduziert, die Metalle aufgeschmolzen und die so gewonnenen Rohstoffe wieder in den Verarbeitungskreislauf zurückgeführt.

#### Weitergehende Informationen

- Das KAL hat zum Thema «Verbrauchte Batterien und Kleinakkus – Erhöhung der Rücklaufquoten» ein Info-Blatt (G01/1). Dieses kann unter [www.kal.ch](http://www.kal.ch) (Download) oder beim Sekretariat (Tel. 071 229 28 00) bezogen werden.
- Verordnung über die Höhe der vorgezogenen Entsorgungsgebühr für Batterien und Akkumulatoren (SR 814.670.1).

#### Adressen und Dienstleistungen

**Batrec Industrie AG** (Wimmis)  
Batterie recyclinganlage  
[www.batrec.ch](http://www.batrec.ch)

- Recycling verbrauchter Haushaltbatterien und quecksilberhaltiger Abfälle
- Fahren von Recyclingversuchen
- Ausarbeiten von Entsorgungskonzepten

**Inobat** (Bern)  
Interessenorganisation  
Batterieentsorgung  
[www.inobat.ch](http://www.inobat.ch)

- Erhebung und Verwaltung der VEG
- Stellt Mittel für die umweltgerechte Entsorgung von Batterien und Erhöhung der Sammelquoten zur Verfügung
- Liefert gratis Sammelbehälter und Rückversandschachteln für die Batterieentsorgung

**Sovag** (Rubigen)  
Sonderabfallverwertungs AG  
[www.sovag.ch](http://www.sovag.ch)

- Sammelt und triagiert verbrauchte Haushaltbatterien und Akkus
- Liefert gratis Sammelbehälter verschiedener Grössen (Kleinsammelbehälter, Fass, Paloxe, Big Bag)
- Bietet gratis Abholdienst an