

Wassertag und Checkübergabe

Mit einer Checkübergabe wurde am KAL das UNO-Jahr des Süsswassers abgeschlossen. Rund 4000 Franken gingen an das Wasserhilfsprojekt Clean Water in Sikkim. Die Übergabe fand anlässlich des Wassertages statt.

Seite 2

Unkrautvertilger fachgerecht entsorgen

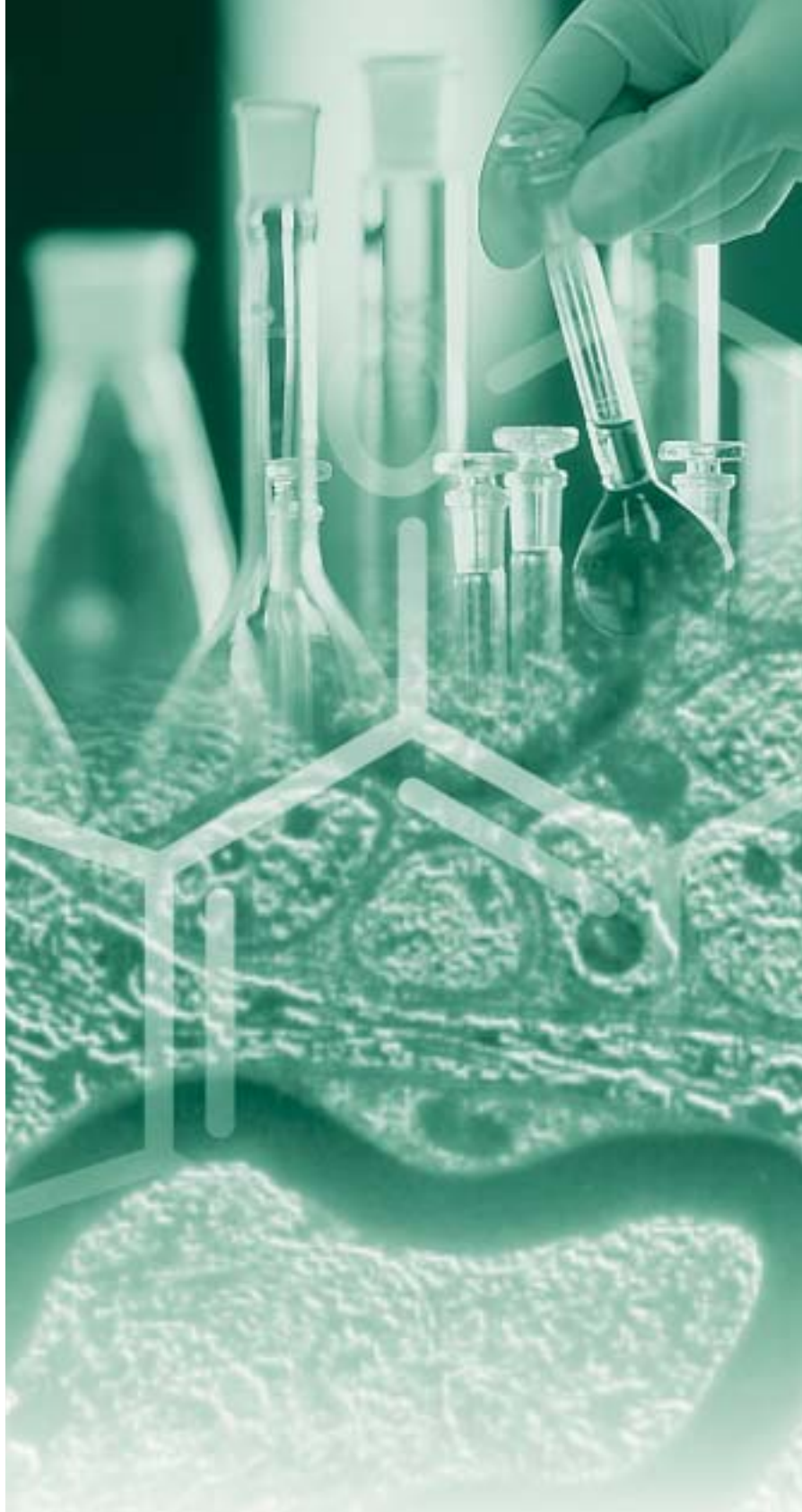
Der Einsatz von Unkrautvertilgungsmitteln (Herbizide) auf Dächern, Terrassen und öffentlichen Strassen wurde bereits im Jahr 1986 verboten. Vor vier Jahren wurde das Verbot auch auf private Wege, Strassen und Plätze ausgedehnt. Die Chemikalien müssen fachgerecht entsorgt werden. **Seite 2**

Cadmium und Blei in Farbstiftminen

Regelmässig zu Schulbeginn bietet der Handel eine grosse Auswahl an Schulbedarf an, darunter diverse Farbstiftsortimente. Neben Markenware namhafter Hersteller ergänzen zunehmend preisgünstige Erzeugnisse einfacherer Qualität das Angebot. Genügen sie den gesetzlichen Anforderungen? **Seite 3**

Milchproduktion: Wasserqualität beachten

Ein gutes Milchprodukt lässt sich nur mit hygienisch einwandfreiem Wasser herstellen. Deshalb sollten Milchproduzenten ihr Augenmerk vermehrt auch auf die Wasserqualität richten. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Trinkwasser

Clean Water in Sikkim

Mit einer Checkübergabe anlässlich des Wassertages wurde das UNO-Jahr des Süsswassers abgeschlossen. Rund 4000 Franken gingen so an das Wasserhilfsprojekt Clean Water in Sikkim.

(pj) Während des UNO-Jahres des Süsswassers 2003 sammelte das KAL ein Prozent des Umsatzes, der mit der Untersuchung von privaten Wasserproben erwirtschaftet wurde, für ein gemeinnütziges Projekt. Auf diese Weise kamen für das Wasserhilfsprojekt «Clean Water» in Sikkim, einer indischen Bergregion zwischen Nepal und Butan, gut 4000 Franken zusammen. Am 25. März konnte anlässlich des Wassertages am KAL Dr. Rolf Leutert, Geschäftsführer der Clean-Water-Stiftung von Georg Fischer, den Check in Empfang nehmen. Damit soll nun das Wasserversorgungssystem in Sikkim vervollständigt werden.

Das Problem in Sikkim ist nicht, dass dort kein sauberes Trinkwasser vorhanden ist. Es zu beschaffen, ist jedoch schwierig. Rolf Leutert: «Stellen sie sich vor, sie müssten vom Jungfrauoch nach Interlaken hinuntersteigen, um Wasser zu besorgen.» Viele Kinder hätten daher keine Zeit, die Schule zu besuchen, weil die Wege zum Wasserholen so lang seien. Mit Hilfe von Sammelbecken wird deshalb während der Monsunzeit das Regenwasser auf den Schuldächern gesammelt und in Wassertanks geleitet. Schulunterricht und Trinkwasserversorgung liessen sich so verbinden. Mit den gespendeten 4000 Franken können nun zwei solche Anlagen installiert und damit rund 800 Menschen ein ganzes Jahr lang mit frischem Wasser versorgt werden.

Der Wassertag gab aber auch den Mitgliedern der Wasserversorgungen im Kanton St.Gallen die Möglichkeit, einen Blick hinter die KAL-Kulissen zu werfen.

Rund 110 Personen nutzten die Gelegenheit, den Weg «ihres» Wassers durch die einzelnen Abteilungen (vom Eintreffen im Sekretariat bis zum Abschlussbericht) zu verfolgen.



Rolf Leutert, Geschäftsführer der Clean-Water-Stiftung von Georg Fischer: «Stellen sie sich vor, sie müssten vom Jungfrauoch nach Interlaken hinuntersteigen, um Wasser zu besorgen.» (Bild Jürg Schmid)

Gifte und Stoffe

Unkrautvertilgungsmittel auch auf privaten Plätzen und Wegen verboten

(gb) Der Einsatz von Unkrautvertilgungsmitteln (Herbizide) auf Dächern, Terrassen und öffentlichen Strassen ist bereits seit 1986 verboten. Vor vier Jahren wurde das Verbot auch auf private Wege, Strassen und Plätze ausgedehnt. Für ein besseres Verständnis der Bestimmungen geben wir hier einige Antworten auf häufig gestellte Fragen.

Wieso ein Verbot?

Auf befestigtem Unterbau fehlt die Humusschicht, welche die Herbizide zurückhält. Der Regen kann so die chemischen Stoffe auswaschen und sie gelangen ins Grundwasser oder via Kanalisation in Bäche, Flüsse und Seen.

Was ist erlaubt?

Mit regelmässigem Wischen bei Pflege und Unterhalt kann dem Bewuchs vorgebeugt werden. Bestehenden Pflanzen soll in erster Linie mit Toleranz begegnet werden. Ein Eingriff ist vorzusehen, wo

Gehölzpflanzen auftreten, das Wasser nicht mehr abfliessen kann, Unfallgefahr droht oder bauliche Sanierung angezeigt ist. Es ist aber vor allem eine mechanische Behandlung gefragt.

Um welche Produkte handelt es sich?

Man unterscheidet so genannte Total-Herbizide, die jeglichen Pflanzenwuchs vernichten, und selektive Herbizide, die gezielt eingesetzt werden können. In Unkrautvertilgungsmitteln verwendete Chemikalien greifen die Mikroorganismen des Bodens an. Sie sind ökologisch höchst bedenklich. Die Produkte können in eine Giftklasse eingeteilt, oder auch als giftklassefrei eingestuft sein.

Kann ich die Produkte zurückgeben?

Hersteller und Händler müssen die von ihnen abgegebenen Pflanzenschutzmittel, die nicht mehr verwendet werden, vom Verbraucher zurücknehmen und sachgemäss entsorgen; im Kleinverkauf

abgegebene Pflanzenschutzmittel müssen sie unentgeltlich zurücknehmen.

Eine weitere Möglichkeit zur Abgabe von Unkrautvertilgungsmitteln sind die öffentlichen Sammelstellen für Gift- und Sonderabfälle, die in den meisten Gemeinden des Kantons eingerichtet sind. Eine Entsorgung über das Abwasser oder den Kehricht ist verboten.

Welche Pflanzen gelten als Unkraut?

Von der Natur her gesehen gibt es kein Unkraut. Die Definition aus menschlicher Sicht lautet indes: Jede Pflanze, die dort wächst, wo sie nicht erwünscht ist, gilt als Unkraut. Die Kriterien sind subjektiv und wenn die Pflanze nicht am «falschen» Ort wächst, ist sie auch kein «Un»kraut. Weitere Merkmale:

- «Wildkraut», keine gezüchtete und gezielt angebaute Nutzpflanze (wobei Nutzpflanzen auch zu Unkraut werden können).
- Erstsiedler auf kahlem Boden.
- Macht den Kulturpflanzen Wasser, Nährstoffe und Licht streitig.
- Passt sich besser an ungünstige Lebensbedingungen an.

Chemie

Cadmium und Blei in Farbstiftminen

Regelmässig zu Schulbeginn bietet der Handel eine grosse Auswahl an Schulbedarf an, darunter diverse Farbstiftsortimente. Neben Markenware namhafter Hersteller ergänzen zunehmend preisgünstige Erzeugnisse einfacherer Qualität das Angebot. Genügen sie den gesetzlichen Anforderungen?

(Icz/phi) Farbstifte unterliegen der Verordnung über Gebrauchsgegenstände vom 1. März 1995 (GebrV). Darin werden in einem eigenen Kapitel an «Mal- und Zeichengeräte» besondere Anforderungen gestellt. Farbüberzüge müssen speichelecht sein, das heisst, sie dürfen beim Kontakt mit Speichel keine Farbe abgeben. Für den Fall, dass Splitter des Überzuges abgekaut und verschluckt werden, dürfen sich höchstens folgende Mengen an Schwermetallen lösen: Antimon 60 mg/kg, Cadmium 75 mg/kg, Arsen 25 mg/kg, Chrom 60 mg/kg, Blei 90 mg/kg und Quecksilber 60 mg/kg. Hierbei handelt es sich um Grenzwerte, bei deren Überschreitung eine Gefährdung der Gesundheit besteht. Auch für die Farbminen gilt, dass diese nur begrenzte Mengen an Schwermetallen enthalten dürfen. Die Werte sind mit denjenigen für die Überzüge identisch.

Kampagne im Sommer 2003

In einer entsprechenden Kampagne im Sommer 2003 sollte ein Überblick gewonnen werden, inwieweit die angebotenen Waren den Anforderungen der GebrV genügen. Untersucht wurden 12 Schachteln Farbstifte; jedoch alle einzelnen Farben des jeweiligen Sortimentes nochmals unterteilt in Farbüberzug und Farbmine. Insgesamt waren somit 338 Teilproben zu überprüfen.

Von den ausgesprochenen Beanstandungen waren Markenprodukte nicht betroffen, aber auch etwa die Hälfte der Produkte weniger bekannter Hersteller erwies sich als einwandfrei. Von den untersuchten 169 Farbüberzügen und ebenso vielen Minen mussten insgesamt 10 (2 Farbüberzüge und 8 Minen) beanstandet werden.

Zur Überprüfung der Elementlässigkeit (Abgabe von Schwermetallen) diente das Analysenverfahren nach der Norm EN 71-3, in welchem der Kontakt mit Magensäure beim Verschlucken simuliert wird. Zur Analyse wurden die Farbüberzüge abgekratzt und fein zerkleinert, aus den Minen wurde zusätzlich das Wachs entfernt.

Alle untersuchten Farbüberzüge entsprachen in Bezug auf die Lässigkeit von Schwermetallen den gesetzlichen

Anforderungen. Von den bestimmten Schwermetallen lagen die meisten Werte unter oder nur wenig über der Nachweisgrenze. Lediglich bei fünf Farbstiften wurden mit rund 4 bis 11 mg/kg geringfügig erhöhte Bleiwerte im Bereich von 5 bis 10 Prozent des Grenzwertes bestimmt, ansonsten lagen auch die Bleigehalte alle auf einem sehr niedrigen Niveau.

Minen und Schwermetalle

Auch in den Minen lagen die gemessenen Gehalte der meisten Schwermetalle in sehr niedrigen Bereichen bzw. unterhalb der Nachweisgrenze. Ausser bei den Parametern Cadmium und vor allem Blei: Fünf Stifte wiesen Bleilässigkeiten auf, die jeweils über dem Grenzwert der GebrV lagen. Weitere drei Stifte gaben Cadmium in Mengen oberhalb des Grenzwertes ab. Diese Farbstifte mussten als gesundheitsgefährdend beanstandet und die betroffenen Sortimente vom Markt genommen werden.

Insgesamt wurden in knapp einem Viertel der untersuchten Minen nennenswerte Mengen an Blei und Cadmium festgestellt. Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang, dass die Minen entweder erhöhte Blei- oder erhöhte Cadmiumwerte aufwiesen. Ein Zusammenhang zwischen diesen beiden Elementen ist nicht auszumachen, ebenso wenig wie zwischen Farbe und Elementlässigkeit der Minen mit erhöhten Werten. Vielmehr häuften sich erhöhte und über den Grenzwerten liegende Gehalte in Abhängigkeit einzelner Hersteller.

Zusätzlich zu den Schwermetalluntersuchungen wurden die Farbüberzüge nach den Vorgaben des Schweizerischen Lebensmittelbuches (SLMB) auf ihre Speichelechtheit geprüft. Die Überzüge zweier Farben des gleichen Herstellers wurden dabei als nicht speichelecht beurteilt, d.h. sie färbten ein Speichelsimulans. Die Anforderungen von Art. 31 GebrV waren somit nicht erfüllt, die Proben wurden beanstandet. Die Farbüberzüge aller anderen Proben waren tadellos.

Farbstifte im Untersuch: Von den 169 Farbüberzügen und ebenso vielen Minen mussten insgesamt 10 (2 Farbüberzüge und 8 Minen) beanstandet werden. (Bild Peter Jenni)



Biologie

Milchproduktion: Wasserqualität beachten

Ein gutes Milchprodukt lässt sich nur mit hygienisch einwandfreiem Wasser herstellen. Deshalb sollten Milchproduzenten ihr Augenmerk vermehrt auch auf die Wasserqualität richten.

(js) Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Aktion über Milch- und Milchprodukte fand im Kanton St.Gallen eine systematische Untersuchungskampagne statt. Die Aktion dauerte von August 2002 bis August 2003. Überprüft wurden Milch, Rahm, Käse, Joghurt und sonstige Produkte aus Milch.

Die Resultate zeigen, nicht alles ist ideal – einiges lässt sich verbessern. Verbesserungswürdig ist insbesondere die Situation bei der Wasserversorgung. Ein gutes Produkt lässt sich nur mit einem Wasser herstellen, das auch den hygienischen Vorgaben der Hygieneverordnung (HyV) entspricht. Viele kleine Wasserversorgungen erfüllen nicht immer die gesetzlichen Vorgaben; eigene Wasserversorgungen noch viel weniger. Diesem Umstand sollten die Produzenten mehr Beachtung schenken.

Resultate

Unter allen untersuchten Produktgruppen fand sich bei Joghurt die höchste Beanstandungsrate von 30,3 Prozent (33 Joghurtproben, 10 beanstandet). Hefen gelten bei Joghurt als typische Kontaminationsflora. Der relativ niedrige pH des Joghurts ist ein ziemlich

guter Schutz gegen das Wachstum der meisten Krankheitserreger; Hefen (und auch Schimmelpilze) können jedoch wachsen und das Joghurt verderben.

Eher überraschend war die Tatsache, dass in 6 der 84 untersuchten Hartkäseproben (7,1 Prozent) *E.coli* nachgewiesen wurden. Hartkäse ist mikrobiologisch relativ unbedenklich, im Laufe der Käsereifung nimmt die Keimzahl üblicherweise ab. Möglich ist, dass es sich bei den gefundenen Werten um eine sekundäre Kontamination handelt, die beim Umgang mit dem Käse entstanden war. Dieser Umstand wird derzeit noch abgeklärt.

Die auf Salmonellen untersuchten Proben pasteurisierter Rahm (27) und Weichkäse (4) waren alle negativ (in 25 g nicht nachgewiesen). Auch die 80 auf *Listeria monocytogenes*, ein weiterer pathogener Keim, untersuchten 56 Halbhartkäse, 4 Weichkäse und 20 Frischkäse gaben zu keinen Beanstandungen Anlass (in 25 g nicht nachgewiesen).

144 Proben (84 Hartkäse, 56 Halbhartkäse und 4 Weichkäse) wurden auf die Anwesenheit von koagulasepositiven Staphylokokken untersucht. Viele Stämme vor allem von *Staphylococcus aureus* bilden hitzeresistente Giftstoffe, die akute Lebensmittelvergiftungen hervorrufen. Der Keim spielt eine wichtige Rolle bei Euterentzündungen und kann über die Milch besonders in Rohmilchprodukten gelangen. Bei 2 Hartkäsen und 2 Halbhartkäsen waren Toleranzwertverletzungen feststellbar (keine Grenzwertverletzungen).

Pastmilch, Pastrahm und Wasser wurden auf Aerobe mesophile Keime (AMK) untersucht. 4 Pastmilchproben (18,2 Prozent) wurden beanstandet. Beim Pastrahm lag dieser Wert bei 25,9 Prozent. Das Beunruhigende daran ist, dass beim Rahm auch die Proben aus Industriebetrieben nicht immer die Anforderungen erfüllten: Eine der 7 beanstandeten Rahmproben stammte aus einem Industriebetrieb. 6 der 73 untersuchten Betriebe (8,2 Prozent) verwendeten Wasser, das nicht den Anforderungen der HyV entsprach.

Milch, ein wichtiger Stoff

Im bäuerlichen Ertragseinkommen wird ein Drittel mit der Milchproduktion erwirtschaftet. Pro Einwohner der Schweiz werden pro Jahr 500 kg Milch produziert. Diese Milchflut von über drei Millionen Tonnen wird zu Käse (40 Prozent), Butter (16 Prozent) und Konsummilch (14 Prozent), die verbleibenden 30 Prozent zu Joghurt, Konsumrahm und Dauermilchwaren verarbeitet. Bei den Probenahmen im Rahmen der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz werden üblicherweise Verdachtsproben erhoben. Damit werden risikoreiche Produkte wesentlich stärker beprobt als es ihrer Wichtigkeit im Markt entspricht.

E.coli sollte in Lebensmitteln eigentlich nicht zu finden sein. In immerhin 7 der 184 untersuchten Lebensmittelproben (3,8 Prozent) war dieser Fäkalindikator zu finden. In 6 der untersuchten 73 Betriebe (9,6 Prozent) enthielt das Wasser *E.coli*.

Total 278 Proben

Die Aktion umfasste 205 Lebensmittel- und 73 Wasserproben. Je nach Grösse und Angebotspalette wurden dabei in jedem Betrieb unterschiedlich viele Proben genommen. So wurde in 71 sehr kleinen Betrieben nur je eine Probe erhoben. Am anderen Ende der Skala standen zwei Industriebetriebe, in denen je 14 Proben erhoben wurden.

Die Lebensmittelproben wurden, wenn es sich um vorverpackte Lebensmittel handelte, am Verbrauchsdatum analysiert. Das Untersuchungsspektrum war vorgegeben, damit anschliessend eine gesamtschweizerische Auswertung gemacht werden konnte. Vorgegeben war auch, dass im Kanton St.Gallen mindestens 50 Prozent der Produktionsbetriebe beprobt werden sollten.

Die Aktion wird in diesem Jahr wiederholt. Einerseits werden die Lücken geschlossen, das heisst, Betriebe, die in der vergangenen Aktion nicht beprobt wurden, werden den Besuch des Lebensmittelinspektors erhalten, gleichzeitig werden aber Industriebetriebe aufgrund ihrer Bedeutung und ihres Produktionsvolumens intensiver beprobt.

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

Redaktion: Peter Jenni

Grafisches Konzept:
Atelier Güttinger AG, Abtwil

Druck: Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.