

Schinkenähnliche Fleisch- erzeugnisse

Schinken ist im Lebensmittelgesetz klar definiert. Gastrobetriebe interpretieren dies jedoch zum Teil sehr grosszügig, wie eine Untersuchungskampagne im Kanton St.Gallen aufzeigt. **Seite 2**

Lebensmittelkrimi rund um Noroviren

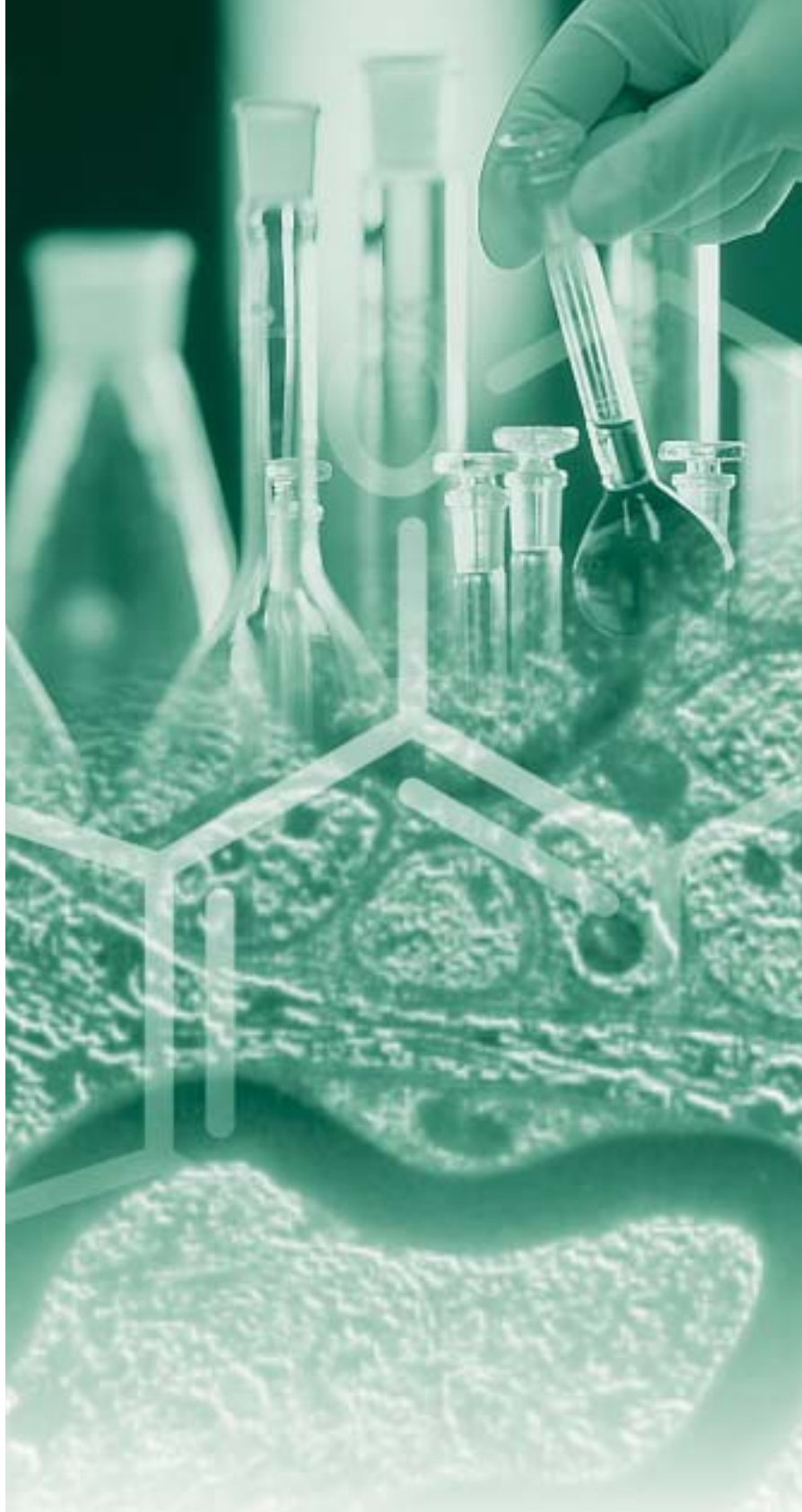
Als in einem Cateringbetrieb festgestellt wurde, dass viele Personen nach dem Verzehr von kalten Platten erkrankt waren, reagierten die Verantwortlichen und schalteten das KAL ein. Ein Lebensmittelkrimi und die Lehren daraus. **Seite 2**

Nationales Referenzlabor

Durch die innerliche und äusserliche Anwendung verschiedener Tierarzneimittel können Rückstände in tierische Produkte gelangen. Im Rahmen der EU-Harmonisierung übernehmen so genannte Nationale Referenzlabors (NRL) die Aufgabe, mittels einheitlicher Methoden die Einhaltung der Grenzwerte zu überwachen. Das KAL ist eines von fünf in der Schweiz. **Seite 3**

Kein Garant: sprudelndes Quellwasser

Quellwasser ist alles andere als ein Garant für frisches, sauberes Trinkwasser. Dies belegen die amtlichen Untersuchungen von Trinkwasser in Bergrestaurants. Ein Vergleich mit Proben aus dem Tal spricht eine deutliche Sprache. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Lebensmittelinspektorat

Billiges, schinkenähnliches Fleisch-erzeugnis auf teuren Pizzen

Schinken ist im Lebensmittelgesetz klar definiert. Gastrobetriebe interpretieren dies jedoch zum Teil sehr grosszügig, wie eine Untersuchungskampagne im Kanton St.Gallen aufzeigt.

(pj) Dampfend heiss wird die Pizza aufgetischt und wenn Schinken drauf ist, dann müsste dieser eigentlich vom Stotzen des Schweins stammen, denn nur in diesem Fall ist es Schinken. Alles andere gilt als «Fleischerzeugnis gekocht» und müsste entsprechend deklariert sein. Aber eben müsste. Denn eine Untersuchungskampagne zwischen Oktober 2003 und Mai 2004 zeigt, dass Gastronomiebetriebe einen grosszügigen Umgang mit der Deklaration von Schinken pflegen.

Kontrolliert wurden 135 Pizzerien und Gastronomiebetriebe, welche Schinken in grösseren Mengen verarbeiten. 79 Prozent oder 107 Betriebe mussten dabei wegen falscher oder mangelhafter Deklaration von Schinken beanstandet werden. Gefunden wurden Vorderschinken,

Trutenschinken und einmal gar ein «gekochtes Fleischerzeugnis», das die Bezeichnung Schinken nicht verdiente. Nur gerade 28 Betriebe (21 Prozent) deklarierten gemäss den Vorgaben der Gesetzgebung. Nachkontrollen bei den beanstandeten Betrieben ergaben dann folgendes Bild: Bei 70 Betrieben (52 Prozent) entsprach die Deklaration dem verwendeten Produkt und bei 31 Betrieben (23 Prozent) musste eine weitere kostenpflichtige Nachkontrolle angeordnet werden. Doch auch diese brachte noch nicht bei allen den gewünschten Effekt: Zwei Betriebe mussten anlässlich der dritten Beanstandung gar verzeigt werden.

Diese Resultate belegen, wie grosszügig der Begriff Schinken in den Gastronomiebetrieben interpretiert wird und wie notwendig deren Überwachung hinsichtlich des Täuschungsschutzes ist, denn die beanstandeten Produkte sind bedeutend billiger als Schinken. Gerade bei Betreibern von Pizzerien musste zudem festgestellt werden, dass sehr oft die Sachkenntnis fehlte.

Lebensmittelinspektorat/Biologie

Beharrliche Ermittlungen brachten Erfolg

Als in einem Cateringbetrieb festgestellt wurde, dass viele Personen nach dem Verzehr von kalten Platten erkrankt waren, reagierten die Verantwortlichen und schalteten das KAL ein. Ein Lebensmittelkrimi und die Lehren daraus.

(js/pj) Es war ein Montag im Juli, als sich bei einem Cateringbetrieb die Verantwortlichen von fünf voneinander unabhängigen Gruppen meldeten. Gemeinsam war ihnen, dass sie alle in der Vorwoche kalte Platten bezogen hatten, gemeinsam war aber auch, dass viele Personen nach dem Genuss derselben erkrankten. Insgesamt musste von 61 Erkrankungen ausgegangen werden (hauptsächlich massives, unkontrollierbares Erbrechen und Durchfall). Am

späten Dienstagnachmittag wurde das KAL informiert und die Abklärungen vor Ort durch das Lebensmittelinspektorat konnten unverzüglich aufgenommen werden. Erster Verdachtsmoment: klassische Lebensmittelvergiftung.

Routinemässig und wie in solchen Fällen üblich wurde zuerst ermittelt, wer welche Lebensmittel gegessen hatte, welche Mitarbeiter an der Produktion welcher Lebensmittel beteiligt waren und wie der Gesundheitsstatus der Mitarbeiter zum Produktionszeitpunkt war. So liess sich rekonstruieren, dass nicht ein und dasselbe Lebensmittel an alle fünf Gruppen geliefert wurde, die Verarbeitung eines kontaminierten Produkts also ausgeschlossen werden konnte. Zudem zeigte sich, dass nur die Produktion vom Donnerstag betroffen war; an



Administration 20 Jahre Kantonschemiker

(pj) Am 1. September 1984 trat Dr. Hans Rudolf Hunziker seine Stelle als Kantonschemiker des Kantons St.Gallen an. Ein «normales» Jahr, ohne Skandale und ohne für das Amt tief greifende Veränderungen, gab es für ihn in den letzten 20 Jahren nicht und wird es wohl auch in Zukunft kaum geben. Diese «Nichtplanbarkeit» sorgte für viel Abwechslung; auf der anderen Seite forderte sie grosse Flexibilität vom Kantonschemiker, aber auch von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. In all den Jahren hat der Vorsteher des KAL immer beharrlich die Ziele der Lebensmittelkontrolle zum Wohle der Gemeinschaft verfolgt und umgesetzt. Heute ist er auch Präsident des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS).

anderen Tagen wurden auch kalte Platten hergestellt, doch davon lagen keine Rückmeldungen über Erkrankungsfälle vor. Ebenso gab es keine Aussagen über erkrankte Mitarbeiter, welche die kalten Platten herstellten.

Die Symptome und der Verlauf der Krankheit deuteten sehr schnell auf Noroviren hin. Und tatsächlich wurden in den Stuhlproben mehrerer Erkrankten auch solche nachgewiesen. Ein direkter Kontakt zwischen den Gruppen bestand zu keinem Zeitpunkt. Deshalb musste davon ausgegangen werden, dass die Noroviren über das Essen auf die Personen übertragen worden waren. Wie aber gelangten die Noroviren auf die kalten Platten?

Dieser Umstand interessierte das Labor; so suchte der zuständige Lebensmittelinspektor beharrlich weiter. Im Laufe dieser Abklärungen musste er feststellen, dass doch nicht alle Mitarbeiter an jenem fraglichen Donnerstag gesund

waren. Es wurde ihm von einer Person berichtet, die sich gar nicht gut gefühlt habe. Und wahrlich: Die Person litt an dem betreffenden Tag unter eindeutigen Symptomen einer Norovirenerkrankung. In ihrem Stuhl wurden anschliessend auch Noroviren nachgewiesen. Damit war aber immer noch nicht erklärt, wie die Noroviren auf die kalten Platten gelangten, denn die kranke Mitarbeiterin war gar nicht am Herstellungsprozess beteiligt. Sie half nur bei den Vorbereitungsarbeiten und hatte nachweislich mit den Lebensmitteln der betroffenen Produktion keinen Kontakt. Erst weitere Befragungen brachten Klarheit und zeigten eine Verkettung von Fehlern.

Die kranke Mitarbeiterin fühlte sich an jenem Donnerstag sehr schlecht. Sie kam zwar zur Arbeit, musste diese aber immer wieder unterbrechen, da sie massiv an Durchfall litt. Die Toilette liegt nicht in direkter Nähe des Produktionsraumes sondern am Ende eines langen Ganges, der dem Produktionsraum vorgelagert ist. Dieser Gang wird auch genutzt, um Gebinde für die kalten Platten zu lagern.

Kontaminierte Umgebung

Nachdem die Mitarbeiterin mehrmals die Toilette aufgesucht hatte, musste sie sich auf dem Rückweg in den Produktionsraum im Gang (im Bereich der sauberen Gebinde, die für den Transport der kalten Platten vorgesehen sind) übergeben. Daraufhin wurde sie von ihrem Vorgesetzten nach Hause geschickt.

Es muss davon ausgegangen werden, dass ein oder mehrere Mitarbeiter mit dem Erbrochenen oder der unmittelbaren, ebenfalls mit Noroviren kontaminierten Umgebung, in Kontakt kamen und dadurch die Viren über die Hände auf Lebensmittel übertrugen.

Zwei Tatsachen sprechen für diesen Weg: Erstens ist bekannt, dass im Erbrochenen sehr viele Noroviren vorhanden sind und man nur sehr wenig Viruspartikel mit dem Mund aufnehmen muss, um krank zu werden. Andererseits ist von Noroviren bekannt, dass beim Erbrechen feine Aerosole über längere Zeit in der Luft vorhanden sein können. Diese sind voller Viruspartikel und hoch infektiös, wenn man sie einatmet. Und tatsächlich: mindestens sieben Mitarbeiter, die an jenem Donnerstag arbei-

teten, waren über das Wochenende krank. Dem Betrieb blieb diese Tatsache verborgen, denn am Montag erschienen alle wieder am Arbeitsplatz. Auch dies ein weiteres Merkmal einer Norovirenerkrankung: Die Betroffenen erholen sich sehr schnell wieder.

Und die Lehre daraus?

Ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin mit akuten gastroenterischen Symptomen darf nicht an der Herstellung von Lebensmitteln beteiligt sein! Die Mitar-

beitenden müssen wissen, dass akuter Durchfall und Erbrechen eine grosse Gefahr darstellen können. Sie müssen – ohne dadurch persönliche Nachteile zu erfahren – ihrem Vorgesetzten die Symptome melden. Im Bewusstsein, dass das Erfüllen von Produktionszielen in einem solchen Fall nicht zuoberst stehen darf, muss der Vorgesetzte dann die richtigen Schlussfolgerungen ziehen, denn letztlich sind ihre Arbeitsplätze direkt mit der Sicherheit der Lebensmittel verknüpft.

Chemie

KAL: ein Nationales Referenzlabor

Durch die innerliche und äusserliche Anwendung verschiedener Tierarzneimittel können Rückstände in tierische Produkte gelangen. Im Rahmen der EU-Harmonisierung übernehmen so genannte Nationale Referenzlabors (NRL) die Aufgabe, mittels einheitlicher Methoden die Einhaltung der Grenzwerte zu überwachen. Das KAL ist eines der fünf NRLs in der Schweiz.

(kö/phi) Ob als Einreibung, Injektion oder als orale Gabe: Die Anwendung von Tierarzneimitteln in der Nutztierzucht ist weit verbreitet. Manche der Wirkstoffe dienen therapeutischen Zwecken, andere hingegen, wie zum Beispiel Wachstums- oder Leistungsförderungsmittel, sind verboten.

Gemäss einem Beschluss des Rates der Europäischen Union (EU-Richtlinie 96/23/EG) sollen die Kontrollen auf diesem Gebiet sowohl vereinheitlicht als auch verschärft werden. Im Rahmen dieses Beschlusses wurden in den Mitgliedsstaaten Nationale Referenzlabors (NRL) benannt, die für bestimmte Gruppen von Tierarzneimitteln zuständig sind. Aufgrund der bilateralen Verträge mit der EU muss auch die Schweiz NRL betreiben. Diese befinden sich in Basel, Bern, Genf, Zürich und am KAL in St.Gallen.

Im Auftrag des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVet) hat das KAL per 2004 die Aufgabe als NRL für folgende Arzneimittelgruppen übernommen: Kokzidiostatika, Carbamate und Pyrethroide,

Beruhigungsmittel und nicht-steroidale Entzündungshemmer. Dies wurde möglich dank der guten apparativen Ausstattung und des wissenschaftlichen Know-hows der Mitarbeiter.

Eine weitere Aufgabe des KAL in seiner Funktion als NRL besteht darin, neuere Entwicklungen aufzunehmen, aufrecht zu erhalten und die Fachkenntnisse und/oder Hilfestellung an interessierte Laboratorien weiterzugeben. Für diese Leistungen wird das KAL vom Bund entschädigt.

Für die folgenden Tierarzneimittelgruppen hat das KAL die Tätigkeit als NRL übernommen:

- Kokzidiostatika dienen in der Geflügelzucht zur Bekämpfung von Parasiten.
- Carbamate und Pyrethroide werden vor allem äusserlich angewendet, um die Tiere vor übermässigem Insektenbefall zu schützen.
- Beruhigungsmittel können bei tierärztlichen Untersuchungen oder bei der Behandlung von aggressiven Tieren, speziell auch vor dem Schlachten, erforderlich sein.
- Nicht-steroidale Entzündungshemmer sind cortisonfreie Medikamente zur Behandlung von Gelenkschmerzen und Entzündungen.

Im Verlauf des letzten Jahres wurde die Analytik für die oben genannten Wirkstoffgruppen aufgebaut und unterliegt einer ständigen Weiterentwicklung und Verfeinerung. Erste Untersuchungskampagnen werden durchgeführt. Grenztierkontrollen sind in Planung.



Wasser

Nicht immer frisch und sauber: sprudelndes Quellwasser in den Bergen

Quellwasser ist alles andere als ein Garant für frisches, sauberes Trinkwasser. Dies belegen die amtlichen Untersuchungen von Trinkwasser in Bergrestaurants. Ein Vergleich mit Proben aus dem Tal spricht eine deutliche Sprache.

(vb) Ein Mythos muss korrigiert werden: Quellwasser ist alles andere als ein Garant für frisches, sauberes Trinkwasser! Die in den letzten Jahren bei Kontrollen in Bergrestaurants (in Küchen oder an WC-Lavabos) erhobenen Wasserproben (total 206) geben zu Besorgnis Anlass. Durchschnittlich mussten 37 Prozent der Proben wegen Verunreinigung mit Fäkalien beanstandet werden; zwei Drittel davon wegen starker bis sehr starker Verschmutzung. Im Vergleich mit Gaststätten im Tal schneiden bei den stark verunreinigten Proben die Bergrestaurants massiv (um Faktor 9 und höher) schlechter ab. In Zahlen: Im Jahre 2003 wurden 1,9 Prozent der Proben im Tal wegen starker Verunreinigung beanstandet, bei den Bergrestaurants waren es 16,7 Prozent; im Jahre 2004 lag das Verhältnis bei 1,2 zu 13,8 Prozent.

Beweidung der Alpen

Eine direkte Korrelation zwischen Niederschlagsmenge und Beanstandungsrate lässt sich aus den Zahlen der letzten fünf Jahre ziehen, nicht aber zwischen Niederschlagsmenge und Beanstandungsschwere. In trockenen Jahren

liegt die Anzahl der bemängelten Proben tiefer, die einzelnen Ereignisse sind jedoch gravierender. Im Regenjahr 2002 wurden fast 45 Prozent beanstandet, aber nur 19 Prozent davon wiesen E.coli-Werte von über 19 KBE/100 ml auf, galten also als stark verunreinigt. Umgekehrt präsentierte sich das Ergebnis nach dem Prachtsommer 2003. Knapp 29 Prozent der Proben waren schlecht, davon die Hälfte mit E.coli-Mengen über 19 KBE/100 ml. Grund für die Beanstandungen ist üblicherweise die Beweidung der Alpen. Die Filtrationsfähigkeit des Bodens ist wegen dünner, mit Klüften durchsetzter Deckschichten stark eingeschränkt. Fäkalien gelangen ungefiltert, teilweise über grosse Distanzen, in die Quelfassungen. Im intensiver genutzten voralpinen Gelände führt auch das Düngen mit Jauche zu starken Quellwasserverschmutzungen. Ebenfalls konnten schon undichte Güllekästen oder das Versickernlassen von Abwasser als Ursache aufgedeckt werden. Zusätzlich wirken sich kaum unterhaltene, teilweise dem Zerfall nahe Anlagen nachteilig auf die Wasserqualität aus.

Erhebliche Umtriebe und Unkosten

Beanstandete Wasserproben führen für die Wirtschaftsbetreiber zu erheblichen Umtrieben und Unkosten (Putzen der gesamten Anlagen, Angebotseinschränkungen oder Abkochen des gesamten Trinkwassers). Eine Verbesserung kann in drei Etappen erreicht werden: Das Fassungsgebiet muss durch Abzäunen geschützt werden. Eine Sanierung der Anlagen verhindert das direkte Eindringen von Schmutz. Da geologisch bedingt eine Verunreinigung nie ganz ausgeschlossen werden kann, besteht der letzte Schritt darin, eine geeignete Desinfektionsanlage anzuschaffen, sodass die Wanderer sich auf hygienisch einwandfreies Trinkwasser freuen können. Bedingung ist allerdings, dass regelmässige Wartungen durchgeführt werden. Bergrestaurants, welche in den letzten Jahren die oben genannten Schritte unternommen haben, blieben seither von Beanstandungen verschont.

Die Brunnen entlang der Wanderwege werden aus Kapazitätsgründen nicht kontrolliert. Man kann davon ausgehen, dass die Qualität dort noch schlechter ist als in den Alpwirtschaften. Zum einen wird das Wasser nicht als Lebensmittel genutzt, wodurch das Interesse, irgendwelche Aufwände zu betreiben, sehr gering ist, und zum anderen ist die Herkunft des Wassers oftmals nicht oder nur schwer eruiert. Schutzmassnahmen können so gar nicht getroffen werden. Für Brunnenbesitzer, welche keine einwandfreie Wasserqualität garantieren können, empfiehlt es sich, den Brunnen mit einem Schild «Kein Trinkwasser» zu kennzeichnen. Den Wanderern ist dringend davon abzuraten, sich an solchen Brunnen zu laben.



**Trinkwasser?
Beim Genuss von
Quellwasser ist
Vorsicht geboten.**
(Bild Peter Jenni)

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.