

Neues Verordnungsrecht für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Seit dem 1. Januar ist das revidierte EU-Hygienerecht in Kraft. Die schweizerischen Vorschriften wurden angepasst und das Lebensmittelverordnungsrecht erhielt eine neue Struktur. Ein kurzer Überblick.

Seite 2

Futtermittelhersteller sind gefordert

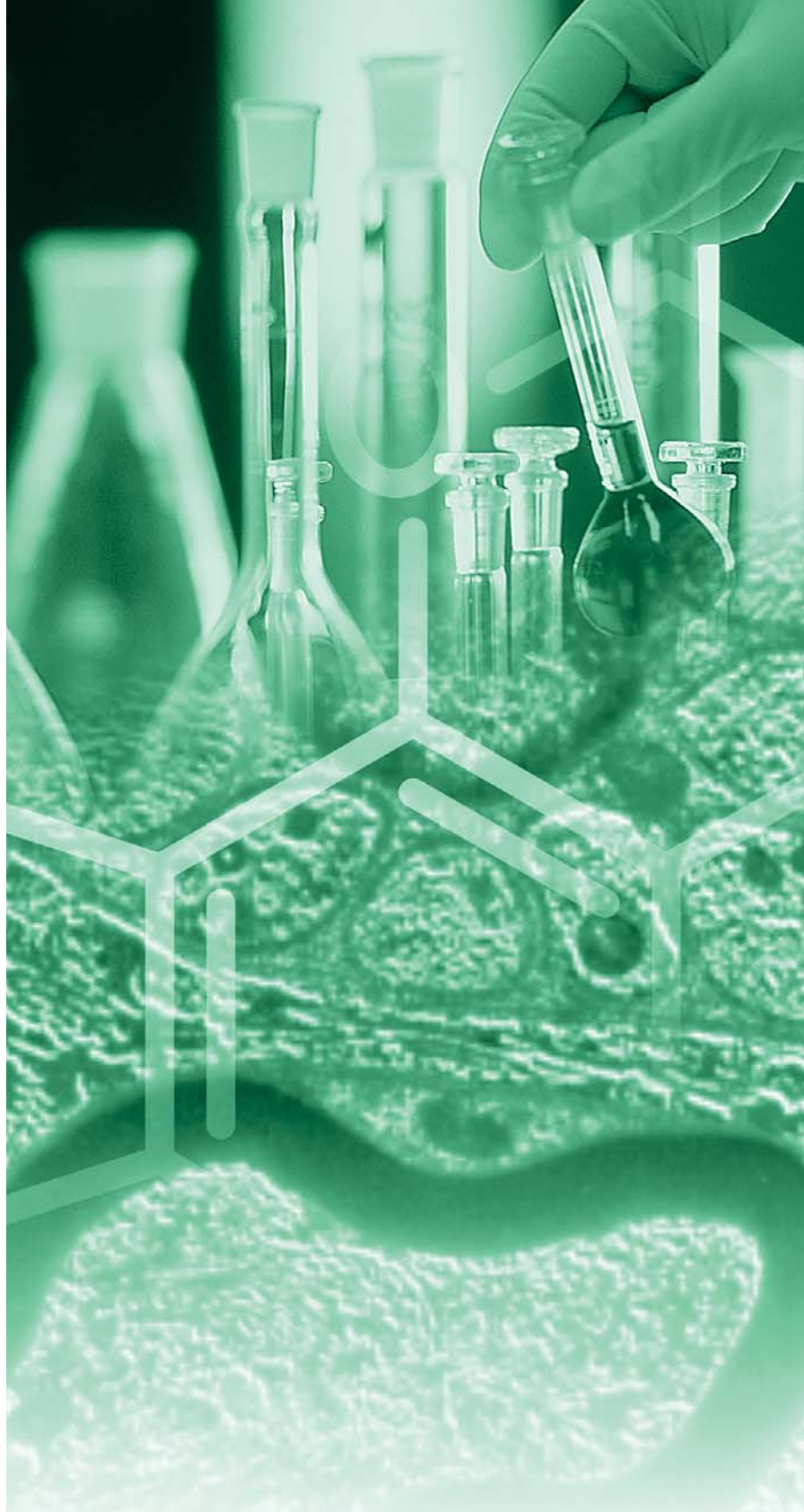
Bei der Untersuchung von 128 Eiern wiesen 42 (33 Prozent) Kokzidiostatikarückstände auf. 25 davon wurden beanstandet. Wie auch bei anderen Untersuchungen bilden mit Kokzidiostatika verunreinigte Futtermittel die Ursache. **Seite 3**

Triclosan und Schwermetalle in einheimischen Fischen

Wie stark sind zum Konsum bestimmte, einheimische, fangfrische Fische mit Triclosan und Schwermetallen kontaminiert? Nur leicht, aber oft. Schwermetalle wurden keine nachgewiesen. Es kam zu keinen Beanstandungen. **Seite 4**

Legionellen im Duschwasser der Turnhallen

Legionellenfrei Duschen ist in St.Galler Turnhallen keine Selbstverständlichkeit: Bei 33 Prozent der Duschwasserproben aus 71 Schulgemeinden lagen die Werte über dem vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) empfohlenen Höchstwert. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Administration

Neues Verordnungsrecht für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Seit dem 1. Januar ist das revidierte EU-Hygienerecht in Kraft. Die schweizerischen Vorschriften wurden angepasst und das Lebensmittelverordnungsrecht erhielt eine neue Struktur. Ein kurzer Überblick.

(dh) Der Bundesrat hat ein Revisionspaket zur Übernahme des EG-Hygienerichts verabschiedet. Ab 1. Januar 2006 wird sowohl für die EU-Mitgliedstaaten als auch für Drittstaaten, die Lebensmittel in die EU exportieren wollen, das revidierte EG-Hygienerecht gelten. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nach diesem Datum nicht erschwert oder gar verhindert werden, war es nötig, die schweizerischen Vorschriften anzupassen. Gleichzeitig erhält das Lebensmittelverordnungsrecht eine neue Struktur. Insgesamt sind 34 Verordnungen von den Anpassungen betroffen. Die Revision ist Basis für den erleichterten Handel zwischen der Schweiz und der EU im Bereich tierischer Lebensmittel. Daneben ist sie ein wichtiger Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz.

Das Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bleibt praktisch unverändert, dagegen wurden zentrale Verordnungen, wie Lebensmittelverordnung, Gebrauchsgegenständeverordnung und Nährwertverordnung aufgehoben. An deren Stelle ist als zentrales Element die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02) getreten. Sie enthält einerseits den allgemeinen Teil der ehemaligen LMV. In diesem Teil werden unter anderem die Bedingungen erläutert, welche gegeben sein müssen, damit ein Lebensmittel überhaupt zulässig ist; zudem werden die allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften dargelegt.

Neu ist die Melde- und Bewilligungspflicht. Alle Betriebe, die Lebensmittel in Verkehr bringen, sind verpflichtet, sich bei den zuständigen Vollzugsbehörden zu melden und ihre genaue Tätigkeit anzugeben. Be-

triebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft in Verkehr bringen, unterstehen der Betriebsbewilligungspflicht. Die Milch verarbeitenden Betriebe kennen bereits heute eine solche Betriebsbewilligung. Hingegen ist sie neu für die übrigen Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft produzieren. Es besteht die Möglichkeit zur Gewährung von Ausnahmen von dieser Bewilligung, um beispielsweise Kleinstbetriebe nicht unnötig zu belasten.

Ebenfalls neu ist der Ausbau der Pflicht zur Selbstkontrolle:

- die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (one step forwards, one step backwards).
- die Pflicht zur Information der Behörden bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände.
- die Dokumentation der Selbstkontrolle.
- Für Schlachttiere müssen gesundheitsrelevante Daten als «Informationen zur Lebensmittelkette» bereitgehalten werden.

Zudem erfolgte eine Ausdehnung der Pflicht zum HACCP-Konzept auf die chemischen und physikalischen Aspekte. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist ein international anerkanntes Verfahren für Qualitätskontrolle.

Der spezielle Teil der ehemaligen LMV, welcher die Vorschriften für die einzelnen Lebensmittelkategorien beschrieb, ist jetzt neu in spezifische Verordnungen für die einzelnen Lebensmittelgruppen aufgeteilt. Es sind dies die Verordnungen über:

- Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse
- Trink-, Quell- und Mineralwasser
- Suppen, Gewürze und Essig
- Speziallebensmittel
- Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Speisepilze und Hefe
- Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Lebensmittel tierischer Herkunft



Gibt Auskunft über die neuen und geänderten Verordnungen und die Übergangsfristen: Homepage des BAG. (Screenshot KAL)

- Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse
- alkoholische Getränke
- alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden).

Die LGV enthält neu auch die ehemalige Gebrauchsgegenständeverordnung.

Die neue Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1) beschreibt wie bisher allgemeine hygienische Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen und Personal. Neu sind die Aspekte Thermische Verfahren, Verarbeitungshygiene und besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft. Wie bisher werden in einem Anhang die maximal zulässigen Mengen an Bakterien, Hefen und Schimmel (Toleranz- und Grenzwerte für einzelne Arten von Mikroorganismen) in verschiedenen Arten von Produkten aufgeführt.

Die neue Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV (SR 817.022.21) enthält alle Kennzeichnungsvorschriften der ehemaligen LMV und die ehemalige Nährwertverordnung. In der Zusatzstoffverordnung ZuV (SR 817.022.31) wird wie bisher beschrieben, in welchen Lebensmitteln welche Zusatzstoffe verwendet werden dürfen. Sie hat sich kaum geändert. Die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung FIV (SR 817.021.23) nennt wie bisher die zugelassenen Höchstwerte (Toleranz- und Grenzwerte) unter anderem für Pestizide, Schwermetalle, Tierarzneimittel, mikrobielle Toxine, Radionuklide und andere Fremd- und Inhaltsstoffe. Sie hat sich

ebenfalls kaum geändert. Die neue Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108) beschreibt die entsprechenden Teile der ehemaligen LMV, also Fleisch, Milch, Eier und Honig.

Materielle Änderungen ausserhalb des EU-Hygienepakets sind vor allem in folgenden Bereichen erfolgt (zum Teil neu):

- Neue Regelung von Tattoos, Piercing, Permanent Make-up (PMU) und verwandte Praktiken.
- Regelung für afokale Linsen.
- Deklaration allergener Substanzen bei Lebensmitteln (weitergehend) und Kosmetika (neu)
- Regelung für Zahn- und Mundpflegekaugummis.

Für die neue Gesetzgebung existieren im Allgemeinen Übergangsfristen, die aber zum Teil unterschiedlich sind. Als Faustregel gilt: Sofort in Kraft tritt alles, was neu ist und für die Anerkennung der Äquivalenz im Milchbereich nötig ist, wie die Pflichten:

- zur Rückverfolgung von Lebensmitteln (Art. 50 LGV)
- zur Information der Behörden bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Art. 54 LGV)
- zur Dokumentation der Selbstkontrolle (Art. 55 LGV)
- zum Anbringen des Identitätskennzeichens auf Milch und Milchprodukten.

Für das in Verkehr bringen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen gilt nach Art. 80 Abs. 7 LGV: Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach altem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände abgegeben werden.

Auf jeden Fall muss man sich über die jeweiligen Übergangsfristen in den betreffenden Verordnungen oder zum Beispiel in der Zusammenstellung des BAG erkundigen.

www.bag.admin.ch/verbrau/lebensmi/lmrecht/revisionen/d/index.htm

Chemie

Kokzidiostatika in Eiern: Futtermittelhersteller sind gefordert

Bei der Untersuchung von 128 Eiern wiesen 42 (33 Prozent) Kokzidiostatikarückstände auf. 25 davon wurden beanstandet. Wie auch bei anderen Untersuchungen bilden mit Kokzidiostatika verunreinigte Futtermittel die Ursache.

(kö/je) Die Kokzidiose ist eine bei Hühnern weitverbreitete Darm-erkrankung. Als Prophylaxe hat sich die Verabreichung von kokzidiostatikahaltigem Futter durchgesetzt. Polyetherionophore Kokzidiostatika (PIP) wie Lasalocid, Monensin, Narasin, Salinomycin und Maduramicin und Kokzidiostatika anderer chemischer Gruppen wie Nicarbazin sind gemäss der Futtermittelbuchverordnung als Zusatzstoffe in Futtermitteln für Masttiere zugelassen. Die Abgabe von Futtermitteln, welche Lasalocid, Monensin oder Salinomycin enthalten, ist auch für Junghennen bis 16 Wochen erlaubt. Für Legehennen ist die Anwendung verboten, da sich Kokzidiostatika in Eiern anreichern. So kann Futtermittel, das mit Kokzidiostatika verunreinigt ist, zu einer Kontamination der Eier führen.

In der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) sind keine Höchstwerte für Kokzidiostatika in Eiern definiert. Gemäss der Einschätzung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) sind die gefundenen Kokzidiostatika toxiologisch unbedenklich und pharmakologisch nicht wirksam. Die eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Agroscope in Posieux empfiehlt, dass Futter für Legehennen nicht mit Lasalocid in einer Konzentration von mehr als 30 ng/g verunreinigt sein soll. Wird dieser Wert eingehalten, so sind die Restgehalte in Eiern erfahrungsgemäss kleiner als 3 ng/g.

Vor diesem Hintergrund werden Gehalte über 3 ng/g als technisch vermeidbare Fremdstoffe (Einschreitgrenze) im Sinne von Art. 1 der FIV beurteilt. Bei Eiern mit Bio-Label und einer Verunreinigung über der Einschreitgrenze wird die weitere Abga-

be untersagt. Eine solche Anpreisung muss als täuschend beanstandet werden, da gemäss Bio-Verordnung Kokzidiostatika für Bio-Produkte nicht zugelassen sind.

33 Prozent kontaminiert

Die 128 untersuchten Eier stammten vorwiegend aus Ostschweizer Produktion, 23 davon aus der EU. In 42 Eiern (33 Prozent) ergaben die Analysen Kokzidiostatikarückstände, wobei Nicarbazin mit 27 positiven Befunden am häufigsten nachgewiesen wurde. Lasalocid und Salinomycin wurden je neun Mal und Narasin zwei Mal vorgefunden. Keine der Proben enthielt Monensin oder Maduramicin. Es fällt auf, dass in keinem Schweizer Ei Salinomycin gefunden wurde, während in keinem Ei aus der EU Lasalocid nachgewiesen werden konnte. Eine mögliche Erklärung könnte in der Tatsache liegen, dass sich die in den Jahren 2003 und 2004 in Deutschland und Holland gemachten Untersuchungen auf Lasalocid konzentrierten und dass dieses Kokzidiostatikum als Futtermittelzusatz nun durch Salinomycin verdrängt worden ist.

Mit der Untersuchung der eingesetzten Futtermittel liess sich der Grund für die Kontaminationen schnell ermitteln. Wie bei anderen Untersuchungen stellte sich auch in diesen Fällen heraus, dass mit Kokzidiostatika verunreinigte Futtermittel die Ursache waren. In diesem Zusammenhang wurden in Futter Lasalocidgehalte von bis zu 160 ng/g nachgewiesen. Nach dem Ersatz der kontaminierten Futtermittel durch erwiesenermassen lasalocidfreies Futter nahm der Lasalocidgehalt in den Eiern rasch ab, sodass in einem untersuchten Fall nach neun Tagen kein Rückstand mehr nachweisbar war. Die Futtermühlen arbeiten nun an einer Lösung des Problems, die vermutlich in der klaren Trennung der Produktionswege von kokzidiostatikahaltigen Futtermitteln und solchen ohne diese Zusätze liegt.



Chemie

Triclosan und Schwermetalle in einheimischen Fischen

Wie stark sind zum Konsum bestimmte, einheimische, fangfrische Fische mit Triclosan und Schwermetallen kontaminiert? Nur leicht, aber oft. Schwermetalle wurden keine nachgewiesen. Es kam zu keinen Beanstandungen.

(dz/je) Triclosan ist ein Biozid, das hauptsächlich in Kosmetik-, Bekleidungs- und Haushaltprodukten eingesetzt wird. Es kann aber auch zur Imprägnierung von Booten verwendet werden. Ein Grossteil des Triclosans gelangt nach der Anwendung ins Abwasser. Laut Studien werden rund 80 Prozent in den Kläranlagen abgebaut und 15 Prozent an Klärschlamm gebunden. Die restlichen fünf Prozent gelangen mit dem gereinigten Abwasser in Seen und Flüsse. Um eine mögliche Anreicherung in einheimischen Fischen nachzuweisen, wurden im Sommer letzten Jahres 25 Proben fangfrische Fische (Aal, Egli, Felchen, Forelle, Hecht, Rotaugen, Saibling, Schwalen, Trü-

sche, Zander und Weissfisch) aus Walensee, Oberer Zürichsee und Bodensee untersucht. Zwei Proben lagen unterhalb der Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg und bei 14 Proben (56 Prozent) konnten Spuren unterhalb der Bestimmungsgrenze von 0,02 mg/kg festgestellt werden. Eindeutige Triclosan-Rückstände oberhalb der Bestimmungsgrenze wurden in neun Proben (36 Prozent) nachgewiesen. Für Triclosan sind in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) keine Grenz- oder Toleranzwerte definiert.

Sechs Proben mit Triclosan-Gehalten von 0,02 mg/kg und mehr stammten aus dem Bodensee. Die Fische wurden in Ufernähe gefangen, an Orten mit Flusseinflüssen und grösseren Ortschaften (Steinach, Rheinmündung, Rorschach). Man könnte so die Aussage riskieren, je näher am Ufer und je grösser die Bevölkerungsdichte desto kontaminiertes die Fische. Doch sind auch fünf Fischproben von denselben Fangstellen

untersucht worden, deren Triclosanwert unter der Bestimmungsgrenze lag. Auch könnte man erwarten, dass Fische mit einem hohen Fettgehalt (Aal) stärker kontaminiert sind als fettarme Fische. Eine Trüsche mit einem Fettgehalt von 1 g/100 g hatte aber mit 0,15 mg/kg mehr Triclosan aufgenommen als ein Aal mit 0,11 mg/kg und einem gut 20-fach höheren Fettgehalt. Um diese Zusammenhänge besser deuten zu können, müsste einiges mehr an Probenmaterial untersucht werden.

In früheren Wasseruntersuchungen wurde festgestellt, dass bei einer Triclosankonzentration von 50 ng/l Wasser noch keine Schädigung von Algen zu befürchten ist. Auch bezüglich der Anreicherung von Triclosan in Fischen sind nach wie vor viele Fragen hinsichtlich der Wirkung auf aquatisches Leben unbeantwortet. Ausgehend von den erhaltenen Werten lassen sich somit auch keine Schlüsse zur Toxikologie von Triclosan ziehen. Die gemessenen Blei-, Cadmium- und Quecksilberkonzentrationen waren sehr tief. Sie lagen fast ausschliesslich unter der Bestimmungsgrenze.

Biologie

Legionellen im Duschwasser der Turnhallen

Legionellenfrei Duschen ist in St.Galler Turnhallen keine Selbstverständlichkeit: Bei 33 Prozent der Duschwasserproben aus 71 Schulgemeinden lagen die Werte über dem vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) empfohlenen Höchstwert.

(js) Im Vorfeld der auf Turnhallen im Kanton konzentrierten Legionellen-Aktion wurden alle Schulgemeinden angeschrieben. Mit dem Hinweis auf die Problematik mit dem gefährlichen Keim erhielten sie die Aufforderung, ihr Duschwasser zur Analyse einzusenden. Obwohl die Aktion freiwillig und nicht kostenlos war, beteiligten sich 71 Schulgemeinden (14 Prozent) mit total 188 Proben.

Das BAG empfiehlt für Legionellen in Duschwasser einen Maximalwert von 1000 KBE/Liter. 33% (62 Proben) lagen darüber; einige massiv mit einer Überschreitung um den Faktor 100 oder mehr. Diese Tatsache muss als erschreckend bezeichnet werden; in Anbetracht der herrschenden Temperaturen der Duschwässer bei der Probenahme waren diese Ergebnisse allerdings zu erwarten.

Bei 72 Probenahmen wurde zusätzlich die Wassertemperatur durch den Probennehmer gemessen. 72 Prozent (51 Proben) dieser Duschwässer erreichten keine Temperatur, die höher als 50°C war. Zur Erinnerung: Legionellen sind ein Problem des Warmwassers. Bei Temperaturen ab 50°C ist ihre Entwicklung gehemmt,

ab 60°C sterben sie ziemlich schnell ab. Bei Temperaturen zwischen 30 und 40°C sind Probleme mit Legionellen eigentlich vorprogrammiert.

Ergänzende Informationen auf unserer Homepage sowie im KALeidoskop Nr. 5 und Nr. 10.

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: kal.info@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.