

Zehn Jahre akkreditiert

Anfangs April erhielt das KAL erneut die offizielle Bestätigung der Akkreditierung als Prüf- und Inspektionsstelle. Damit ist das KAL seit zehn Jahren akkreditiert. **Seite 2**

«Glutenfrei»: wirklich frei von Gluten?

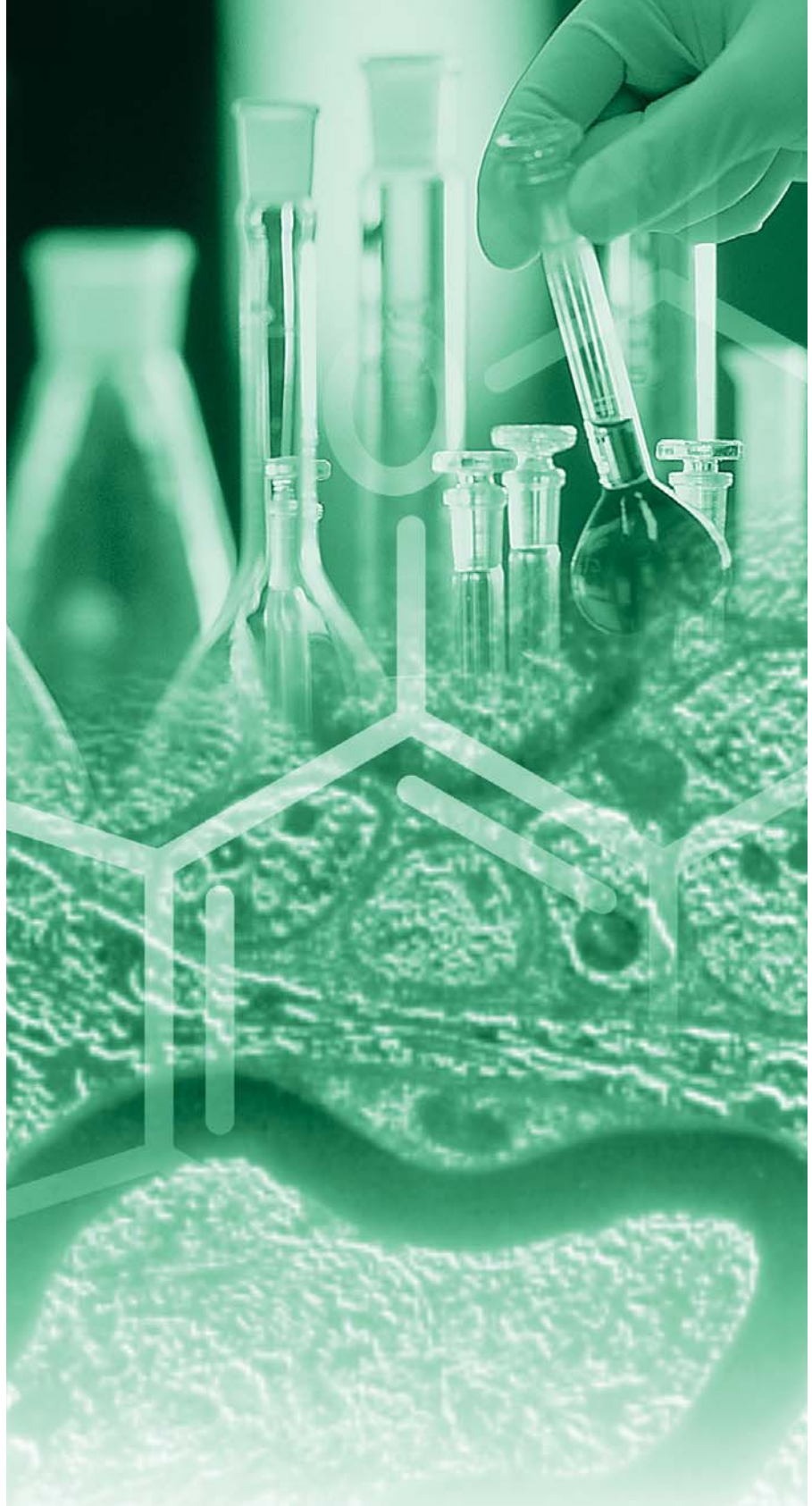
Gute Nachricht für Zöliakiepatienten: Alle 32 als «glutenfrei» deklarierten Lebensmittel entsprachen ihrer Deklaration; keine Probe überschritt den Grenzwert. **Seite 2**

Durchsetzungswille, Tipps und Einfühlungsvermögen

In den rund 6000 Lebensmittelbetrieben des Kantons St.Gallen vollzieht das Lebensmittelinspektorat das Lebensmittelgesetz. Jeweils vor Ort zuständig sind die Lebensmittelkontrolleure oder -inspektoren. Ein anspruchsvoller Job, der Durchsetzungswille ebenso voraussetzt wie Einfühlungsvermögen und das Weitergeben von Tipps und Ratschlägen. **Seite 3**

Über das Ziel hinaus behandelt

Die Pasteurisation von Trinkmilch bereitet vor allem kleinen Erzeugern gewisse Schwierigkeiten. Dies zeigt eine Untersuchung von pasteurisierter Milch aus dem Kanton St.Gallen. Von 22 Proben erfüllten lediglich sechs die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Administration

Zehn Jahre akkreditiert

(dh) Am 6. April erhielt das KAL erneut die offizielle Bestätigung der Akkreditierung als Prüf- und Inspektionsstelle. Die vorausgehende zweitägige Überprüfung durch einen leitenden Begutachter der Schweizerischen Akkreditierungsstelle und zwei Fachexperten fand Ende Oktober 2005 statt.

Damit ist das KAL seit zehn Jahren akkreditiert. Was ursprünglich als freiwillige Verpflichtung unter den kantonalen Laboratorien der Schweiz begann, wird neu in Art. 62 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung,

welche seit dem 1. Januar 2006 in Kraft ist, verlangt: Amtliche Laboratorien und Inspektorate müssen nach der Norm EN ISO/IEC 17025 bzw. EN ISO/IEC 17020 akkreditiert sein.

Die Akkreditierung bedeutet die formelle Anerkennung der Fachkompetenz einer Stelle, eine konkrete, im akkreditierten Tätigkeitsbereich beschriebene Dienstleistung durchzuführen. Akkreditierung ist somit eine vertrauensbildende Massnahme, die es Behörden, Industrie und Gesellschaft erlaubt zu beurteilen, ob Prüf-, Inspektions- oder Zer-

tifizierungsstellen bestimmte Aufgaben mit hoher Zuverlässigkeit ausführen.

Durch die Schaffung des gemeinsamen Binnenmarktes erhielt diese vertrauensbildende Massnahme eine hohe Bedeutung. Die im Rahmen des globalen Konzeptes (Global Approach) für die Prüfung und Konformitätsbeurteilung von Waren und Dienstleistungen entwickelte Strategie zum Abbau von technischen Handelshemmnissen kann ihre Wirkung nur dann entfalten, wenn Vertrauen in die Prüf- und Konformitätsbewertungsstellen besteht. Die weltweite Entwicklung der World Trade Organization (WTO) verleiht dieser Aussage eine entsprechende Dimension.

Mikrobiologie

«Glutenfrei»: wirklich frei von Gluten?

Gute Nachricht für Zöliakiepatienten: Alle 32 als «glutenfrei» deklarierten Lebensmittel entsprachen ihrer Deklaration; keine Probe überschritt den Grenzwert.

(js/ib) Zöliakie ist eine Krankheit, welche die Betroffenen das ganze Leben lang begleitet. Die gegenwärtig einzige Möglichkeit, mit der Krankheit zu leben, ist der Konsum von glutenfreien Lebensmitteln. Zöliakiepatienten sind deshalb darauf angewiesen, dass die Deklaration auch hält, was sie verspricht.

Die Zöliakie begleitet den Menschen schon seit geraumer Zeit. Nach der letzten Eiszeit entdeckte er, dass Jagen und Beerensammeln nicht die einzigen Möglichkeiten sind, das Leben zu gestalten. Er wurde sesshaft und begann Getreide anzupflanzen. Konsequenzen davon: die Zivilisation, aber auch Menschen, die den Weizen nicht vertrugen und Zöliakie bekamen. Die erste bekannte Beschreibung dieser Krankheit stammt aus dem 2. Jahrhundert unserer Zeitrechnung durch Aretaeus von Kappadocien, einem griechischen Arzt aus Kleinasien. Er beschrieb eine Erkrankung, die von der Symptomatik her der Zöliakie entspricht. Er stellte die These auf, dass die Erkrankung nahrungsbedingt ist. Die moderne Beschreibung stammt aus dem Jahre 1888 und ist von Samuel Gee, einem Londoner Kinderarzt. Dass wirklich das

Gluten Auslöser der Erkrankung ist, wurde erst von Willem-Karel Dicke, einem holländischen Kinderarzt, im Jahre 1950 nachgewiesen. Nicht umsonst sind Kinderärzte hier genannt, denn meist tritt die Krankheit in den ersten fünf Lebensjahren auf.

Die Zöliakie (sie wird bei Erwachsenen Sprue genannt) ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms, die auf einer lebenslangen Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiss Gluten beruht. Gluten kommt hauptsächlich in den Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn und Kamut vor. Etwa 80 Prozent des Gesamteiweisses in Weizen ist Gluten. Es besteht aus den beiden Proteinen Gliadin und Glutenin. Glutenfrei sind Quinoa, Amarant, Mais, Reis, Hirse, Soja, Wildreis, Buchweizen, Kartoffeln, aber auch Gemüse, Obst oder Hülsenfrüchte.

In Verbindung mit Wasser bildet sich so genanntes Klebereiweiss, das Teiggerüst bei Brot und Gebäck. Für die Backfähigkeit von Weizenmehlen ist die Menge an Gluten ausschlaggebend. Gluten ist dehnbar und sorgt im Weizenteig dafür, dass die Gärgase gehalten werden und das Gebäck aufgehen kann. Im fertigen Brot oder Gebäck sorgt das geronnene Klebergerüst dafür, dass die Form gehalten wird.

Bei Leuten, die an Zöliakie leiden, verursacht das Gluten eine Entzündung der

Dünndarmschleimhaut und eine fortschreitende Rückbildung der Dünndarmzotten. Die Oberfläche des Dünndarms wird deshalb immer kleiner, als Folge davon können nicht mehr genügend Nährstoffe vom Körper aufgenommen werden. Die Symptome des Vollbildes der Erkrankung sind Durchfälle, Erbrechen, Gewichtsabnahme und Bauchschmerzen. Begleitend können (vor allem bei Kindern) Mangelerscheinungen auftreten. Die eindeutige Bestätigung der Erkrankung ist die histologische Untersuchung (insbesondere die Abnahme der Zottenhöhe) der Darmschleimhaut sowie das Nachlassen des Beschwerdebildes bei einer strikt glutenfreien Ernährung. Therapie der Erkrankung ist eine lebenslange glutenfreie Ernährung.

Beprobt wurden im Kanton St. Gallen Importeure von glutenfreien Lebensmitteln sowie ein Detailhändler. Untersucht wurden als glutenfrei deklarierte Backwaren, Mehlmischungen, Teigwaren, Maismehle und Spaghettisauzen mit Hilfe von molekularbiologischen und immunologischen Analysemethoden. «Glutenfrei» gekennzeichnete Lebensmittel dürfen einen Gehalt von 10 mg Gliadin pro 100 g Lebensmittelrockenmasse nicht überschreiten. Keine der Lebensmittelproben überschritt den Grenzwert. In zwei von 32 Proben lag der Gliadinegehalt zwischen 1 mg und 5 mg pro 100 g Trockenmasse. In allen anderen Proben betrug er weniger als 1 mg pro 100 g Trockenmasse.

Lebensmittelinspektorat

Auf Inspektion mit dem Lebensmittelinspektor: Durchsetzungswille, Tipps und Einfühlungsvermögen

In den rund 6000 Lebensmittelbetrieben des Kantons St.Gallen vollzieht das Lebensmittelinspektorat das Lebensmittelgesetz. Jeweils vor Ort zuständig sind die Lebensmittelkontrolleure oder -inspektoren. Ein anspruchsvoller Job, der Durchsetzungswille ebenso voraussetzt wie Einfühlungsvermögen und das Weitergeben von Tipps und Ratschlägen.

(je) Kurz vor 10 Uhr in einem mittelgrossen Speiserestaurant irgendwo im Kanton St.Gallen. Gäste sind noch keine da. Der Wirt hantiert hinter dem Buffet. Lebensmittelinspektor Kurt Sturzenegger, seit 17 Jahren im Amt, geht auf ihn zu, grüsst freundlich und schreitet zielstrebig zur Küche.

Die Kontrollen erfolgen in der Regel unangemeldet. «Wir gehen dann ganz zielstrebig und systematisch vor,» er-

klärt Sturzenegger, während er die Küche durchquert und mit gezieltem Blick einen ersten Eindruck gewinnt. Dann wäscht er die Hände, holt Taschenlampe, Thermometer und einen Block für Notizen aus dem Koffer und schon gehts los. Der Inspektor schreitet die Küche den Wänden entlang ab, schaut auf Ritzen und Spalten, legt da ein Küchenutensil auf die Seite, wirft dort einen Blick in einen Kasten, kontrolliert den Mixerdeckel und den Plastikscharber und findet den einen oder anderen Mangel.

Tipps und Beanstandungen

Kurt Sturzenegger geht behutsam vor. Mit freundlich leiser, aber bestimmter Stimme erklärt er dem Wirt, warum dieses Küchenhilfsmittel nicht mehr gebraucht werden darf, oder weshalb er den Deckel des Mixers ersetzen muss.

Er gibt aber auch Tipps: Erklärt, wie die mit Stärke überzogenen Teller noch besser gereinigt werden können und warum die Tranchiermesser an einem unglücklichen Ort hängen.

Bei den Friteusen hält er inne und misst den Verderbnisgrad des Öls (Anteil an veränderten Fetten). Zwei von drei muss er beanstanden, worauf der Wirt das Öl sofort abzulassen hat. Dieser sucht Erklärungen, doch bei diesem Resultat gibts nichts zu deuteln. Der Lebensmittelinspektor bleibt ruhig aber bestimmt und erklärt auch hier, welche Möglichkeiten zur Selbstkontrolle der Ölqualität die Technik zur Verfügung hält.

Geschultes Auge

Auch in den Kühlräumen wird das geschulte Auge fündig: Gemüse und Obst dürfen nicht in Originalpackungen zwischen vorgekochten Speisen gelagert werden. Der Wirt gibt dem Küchengelhilfen sofort die Anweisung zum Umpacken. Auch der Fisch im Tiefkühler muss neu verpackt werden. Doch Sturzenegger verpasst es auch nicht, Lob zu verteilen: zum Beispiel für die vorbild-



Risikobasierte Inspektionen

Die Inspektionsfrequenz eines Betriebes wird risikobasiert festgelegt. Aufgrund der Inspektionsergebnisse wird zuerst die Gesamtgefahr, welche vom Betrieb ausgeht, in den Bereichen Selbstkontrolle, Lebensmittel, Prozesse und Tätigkeiten sowie baulich-betriebliche Verhältnisse ermittelt. Zusätzlich werden die Bedeutung des Betriebes und die Art der Produkte und der Kundschaft festgelegt. Daraus ergibt sich das Gesamtrisiko eines Betriebes. Betriebe, die leicht verderbliche Lebensmittel verarbeiten sowie Betriebe, welche Personen mit geschwächtem Immunsystem verpflegen (Altersheime, Spitäler usw.) werden höher eingestuft. Je höher das Gesamtrisiko ausfällt, um so grösser ist die Inspektionsfrequenz.

Geschulter Blick: Lebensmittelinspektor Kurt Sturzenegger überprüft den eingelagerten Fisch. (Bild Peter Jenni)



liche Datierung der vorgekochten Speisen und die gute Ordnung im Tiefkühlraum.

Bei der Schweinekost (Eimer der Essensresten) fragt er nach dem Verwerter, denn dieser muss zertifiziert sein und schon im Keller gibt es weitere Beanstandungen. Der Boden, auf dem die Batterie der Bier- und Mineralbehälter stehen, muss gestrichen und für das Putzmaterial ein zusätzlicher Raum geschaffen werden. Bei der Lagerung der unterschiedlichsten Vorräte (Dosen, Teigwaren, Servietten usw.) rät der Inspektor zu einer konsequenten Trennung.

Nach gut einer Stunde ist die Inspektion mit der Überprüfung der Speisekarte (inkl. Fleischdeklaration) und der Selbstkontrolle abgeschlossen. Diese verpflichtet den Betriebsinhaber, seine Tätigkeiten zu überprüfen, um die gesetzlichen Anforderungen einzuhalten. Dazu gehört zum Beispiel die Überwachung der Kühltemperaturen, die Kontrolle der Reinigung, die Personalschulung oder die Regelung der Stellvertretungen; diese Massnahmen sind im Rahmen der Selbstkontrolle schriftlich zu dokumentieren. Sturzenegger prüft die Dokumente, aber auch die Einhaltung des Sirupartikels (drei Getränke

müssen bei gleicher Menge billiger sein als das günstigste alkoholische Getränk) und den Jugendschutz (Hinweis zum Verkauf von Alkohol an Jugendliche).

Nach dem Ausfüllen des Inspektionsberichts bespricht er mit dem Wirt nochmals jeden beanstandeten Punkt und die Fristen zur Behebung. Dann wird der Rapport von beiden unterzeichnet und mit dem Hinweis, in ein paar Tagen nochmals vorbeizuschauen, verabschiedet sich der Lebensmittelinspektor und macht sich auf zur nächsten Kontrolle. Vor dem Mittagessen reicht es gerade noch für die Inspektion einer kleinen Küche.

Chemie

Pasteurisierte Milch: vielfach über das Ziel hinaus behandelt

Die Pasteurisation von Trinkmilch bereitet vor allem kleinen Erzeugern gewisse Schwierigkeiten. Dies zeigt eine Untersuchung von pasteurisierter Milch aus dem Kanton St.Gallen. Von 22 Proben erfüllten lediglich sechs die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.

(lcz/je) Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Wärmebehandlung (z.B. Pasteurisation) unterzogen worden ist. Das Lebensmittelgesetz fordert, dass eine Enzymaktivität der alkalischen Phosphatase in der behandelten Milch nicht mehr nachgewiesen werden kann, der Test auf das Enzym Peroxidase jedoch positiv ausfällt. Werden die Temperatur-Zeit-Bedingungen so gewählt, dass die Wärmebehandlung auch zur Inaktivierung der Peroxidase in der Milch führt, handelt es sich um eine Hochpasteurisation. Hochpasteurisierte Milch weist gegenüber der pasteurisierten Milch eine meist längere Haltbarkeit auf. Bei der Kennzeichnung muss die Art der Wärmebehandlung deklariert werden.

Wie die grossangelegte, zwischen Februar und Dezember 2005 durchgeführte Untersuchung im Kanton St.Gallen zeigte, bereitet eine ordnungsgemässe Pasteurisation vor allem kleinen Erzeugern von Trinkmilch gewisse Schwierigkeiten. Nur einer der überprüf-

ten neun Hersteller beherrschte bei all seinen Produkten die Pasteurisierungsbedingungen derart, dass die Enzymaktivitäten den Anforderungen entsprachen. Ansonsten wurde vielfach eine zu starke Wärmebehandlung angewandt; zwar zugunsten der mikrobiologischen Sicherheit, aber doch über das eigentliche Ziel hinausgehend. Konsequenterweise sollte das Produkt dann aber auch als «hochpasteurisiert» deklariert werden.

Die Resultate im Einzelnen: Alle 22 untersuchten Proben aus neun verschiedenen Betrieben waren als pasteurisierte Milch deklariert. Von diesen erfüllten lediglich sechs (27 Prozent) die in der Lebensmittelverordnung für pasteurisierte Milch hinsichtlich der Enzymaktivitäten festgelegten Anforderungen (LMV Art. 40; seit 1.1.2006 HyV Art. 49). In drei Proben aus zwei Betrieben konnte alkalische Phosphatase nachgewiesen werden. Eine ausreichende Wärmebehandlung war demnach nicht gegeben, weshalb die Proben beanstandet wurden. Eine dieser Proben war auch bei den mikrobiologischen Prüfungen auffällig (Nachweis von Enterobakterien).

Bei dreizehn weiteren Proben fiel hingegen der Lactoperoxidasetest negativ aus. Sie mussten als hochpasteurisiert eingestuft werden. Da dies in keinem Fall entsprechend deklariert war, wurden auch diese Proben beanstandet.

Von zehn auf den Gefrierpunkt überprüften Proben mussten zwei wegen deutlich zu hohem Gefrierpunkt beanstandet werden. Kuhmilch weist einen relativ konstanten Gefrierpunkt von minus 0,520 °C oder weniger auf. Gefrierpunkte, die deutlich darüber liegen, sind hingegen meist ein Indiz für einen technischen oder vorsätzlichen Wassereintrag.

Eine Bio-Vollmilch wies mit 1,6 Prozent einen viel zu tiefen Fettgehalt auf und wurde deshalb beanstandet. Die zum gleichen Zeitpunkt erhobene herkömmliche Vollmilch desselben Herstellers war hingegen hinsichtlich ihres Fettgehaltes einwandfrei. Welcher (vermutlich) technische Mangel zu diesem niedrigen Fettgehalt führte, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden.

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.