

Schwein oder Kalb: Was ist auf dem Teller?

Für Konsumenten ist es schwierig, Schweine- von Kalbfleisch zu unterscheiden. Dies vor allem bei zubereiteten Speisen. Aber auch für die Lebensmittelkontrolle ist der Nachweis nicht ohne Hürden. Wird jemand überführt, kann es teuer werden. Ein Beispiel aus der Praxis. **Seite 2**

Jubiläum

Vor 20 Jahren begann Thomas Duss seine Ausbildung als Chemielaborant beim Amt für Lebensmittelkontrolle. Heute ist er immer noch treuer Mitarbeiter des KAL. **Seite 2**

Kein Gluten durch die Hintertüre

Gluten in Lebensmitteln muss deklariert sein. Doch halten sich die industriellen Produzenten auch an diese Vorgabe? Grossmehrheitlich ja, sagt eine Untersuchung von 50 Fertigprodukten. Nur eine Probe musste beanstandet werden. **Seite 3**

Weichmacher in Spielzeugen: neue Zulassungskriterien

Weichmacher verleihen auch bei Kinderspielzeug dem an sich harten und spröden PVC elastische Eigenschaften. Diese Weichmacher können aber durch Speichel gelöst und im Körper aufgenommen werden. Seit dem 1. Januar 2007 gelten neue Zulassungskriterien. **Seite 3**

Hohe Zufriedenheit bei den Wasserkunden

Grundsätzlich sind die Kunden der Abteilung Wasser mit den Leistungen unseres Labors zufrieden. Dies ergab eine Umfrage, die Ende 2006 durchgeführt wurde. **Seite 4**



KALeidoskop



Gesundheitsdepartement

Kantonales Amt für Lebensmittelkontrolle

KAL

Lebensmittelinspektorat

Schwein oder Kalb: Was ist auf dem Teller?

Für Konsumenten ist es schwierig, Schweine- von Kalbfleisch zu unterscheiden. Dies vor allem bei zubereiteten Speisen. Aber auch für die Lebensmittelkontrolle ist der Nachweis nicht ohne Hürden. Wird jemand überführt, kann es teuer werden. Ein Beispiel aus der Praxis.

(je) Falschdeklaration von Fleisch in Restaurants kann für Wirtsleute zur Versuchung werden, ist Kalbfleisch doch im Einkauf rund zwei bis drei mal so teuer wie Schweinefleisch. In Form eines Menus ist die Wertschöpfung noch grösser. Zudem ist es für die Konsumenten kaum möglich, beim Essen im Restaurant eine Falschdeklaration festzustellen, und auch die Lebensmittelkontrolle hat es bei diesem sensiblen Bereich nicht einfach. Wie soll zum Beispiel einem anonymen Hinweis nachgegangen werden, ohne das Lokal – im vorliegenden Fall ein renommiertes Speiselokal – zu diskreditieren?

Grundsätzlich gehen die Lebensmittelinspektoren des KAL jedem eingehenden Hinweis nach. So auch bei besagtem Speiselokal, wo der Verdacht vorlag, dass anstelle von Kalbfleisch Schweinefleisch auf die Teller käme. Einfach zur Mittagszeit hinzugehen und ein Essen zu beschlagnehmen, kam nicht in Frage. Es galt festzustellen, ob diese Falschdeklaration ein einmaliges Ereignis war oder es sich um eine systematische Irreführung der Konsumenten handelte.

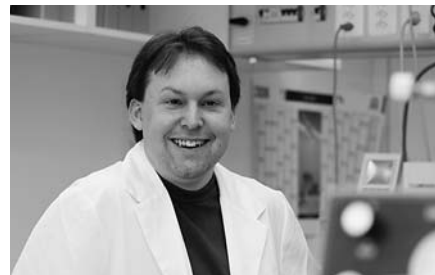
So entschied man sich, in einem ersten Schritt eine «herkömmliche» Inspektion durchzuführen. Dabei mussten verschiedene Mängel beanstandet werden. Der Verdacht der Falschdeklaration erhärtete sich durch den Umstand, dass auf der Speisekarte zwar Gerichte wie Kalbskoteletten und Kalbsschnitzel angeboten wurden, solche mit Schweinefleisch aber gänzlich fehlten und sich beim Vorrat ein konträres Bild bot: Im Betrieb waren weder Kalbskoteletten noch Kalbsschnitzel vorhanden, dafür aber Schweinekoteletten und Schweinsnierstück. Um die Täuschung zu beweisen, wurde eine Probenahme ins Auge gefasst. Damit die Betriebsangehörigen

aber nicht gewarnt wurden, sprachen die Inspektoren bei der Inspektions-Schlussbesprechung die Thematik Kalbfleisch/Schweinefleisch nicht an.

So kam es, dass zwei andere Inspektoren ein paar Tage später als Gäste kurz vor der Mittagszeit im Speiselokal sassen und zwei Gerichte ab der Speisekarte bestellten: Kalbsschnitzel al Limone und Kalbskotelette alla Milanese. Wieder stellten sie fest, dass auf der Speisekarte keine Gerichte mit Schweinefleisch aufgeführt waren. Doch statt zu essen, wurden die beiden Gerichte zur Probe erhoben und ins KAL zur Untersuchung gebracht. Hier bestätigte sich der Verdacht mittels DNA-Analyse: Bei beiden Proben handelte es sich eindeutig um Schweinefleisch.

Anlässlich einer Nachschau, die im Rahmen der Überbringung des Untersuchungsberichtes durchgeführt wurde, stellten die Inspektoren fest, dass die Speisekarte geändert worden war, so dass jetzt auch ein Gericht mit Schweinefleisch angeboten wurde und die untersuchten Gerichte ohne Hinweis auf eine Tierart im Angebot standen. Im Betrieb waren neben den Schweinekoteletten nun auch Kalbskoteletten vorhanden. Fleisch für Kalbsschnitzel war aber keines da, dafür ein Schweinsnierstück. In der darauf folgenden Verfügung wurde festgehalten, die Fleischart sei auf der Speisekarte zu deklarieren und die Lieferscheine der Fleischlieferungen und Rechnungen der Fleischeinkäufe seien an das KAL zu einzureichen.

Für die Betreiberin des Speiselokals wird sich die Falschdeklaration und die versuchte Vertuschung nicht auszahlen. Sie muss sich nun vor dem Richter wegen Verstössen gegen das Lebensmittelgesetz und wegen Betrug und Warenfälschung verantworten. Zudem, so heisst es in der Strafanzeige, sei abzuklären, in welchem Zeitraum Schweinefleisch als Kalbfleisch verkauft wurde und es wird beantragt, die unrechtmässig erwirtschafteten Vermögenswerte einzuziehen. Für das KAL ist der Fall damit abgeschlossen und die Gäste dieses Lokals können hoffen, dass sie in Zukunft wirklich das auf den Teller kriegen, wofür sie auch bezahlt haben.



Chemie

Labor und EDV: Thomas Duss 20 Jahre beim KAL

(je) Es war am 21. April 1987 als der damals 16-jährige Thomas Duss seine Lehre als Chemielaborant beim Amt für Lebensmittelkontrolle begann. «Schon damals war das Kantonale Labor eine der besseren Ausbildungsadressen,» erinnert sich Thomas Duss an diese Zeit. Gleich nach seiner dreijährigen Ausbildung bekam der junge Berufsmann die Möglichkeit, beim «Werdegang» von der manuellen zur instrumentellen, bis hin zur heute automatisierten Wasseranalytik mitzuwirken. Immer neue Bereiche (Rückstands- und Spurenanalytik) kamen hinzu und Duss war dank Weiterbildung und Engagement immer an der Entwicklungs-Front mit dabei. Die Einführung der EDV brachte auch für ihn einige Änderungen. Am Anfang war er nur am Rande involviert. Seit ein paar Jahren erarbeitet und betreut er neben seiner Labortätigkeit eigene EDV-Projekte. Heute ist er zu 80 Prozent als Chemielaborant in der Wasseranalytik tätig und 20 Prozent seiner Arbeitszeit widmet er der EDV – als Stellvertreter des EDV-Verantwortlichen.

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.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.

Biologie/Mikrobiologie

Kein Gluten durch die Hintertüre

Gluten in Lebensmitteln muss deklariert sein. Doch halten sich die industriellen Produzenten auch an diese Vorgabe? Grossmehrheitlich ja, sagt eine Untersuchung von 50 Fertigprodukten. Nur eine Probe musste beanstandet werden.

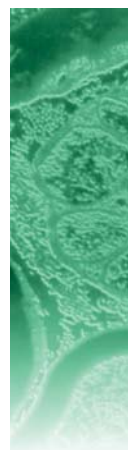
(js/ib) Glutenfreie Speziallebensmittel sind für Personen, die von der Zöliakie betroffen sind, eine gute Sache, ist doch die einzige Therapie eine strikte glutenfreie Ernährung. Auch bei «normalen» Lebensmitteln muss der Zusatz glutenhaltiger Inhaltsstoffe deklariert sein. Gemäss der «Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln» müssen Lebensmittel und Zusatzstoffe deklariert werden, die

allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen. Auf solche Stoffe muss auch hingewiesen werden, wenn sie unbeabsichtigt in das Endprodukt gelangen. Auf glutenhaltiges Getreide wird im Gesetzestext explizit hingewiesen. Ein Wert von 10 mg Prolamin (in Weizen als Gliadin bezeichnet) darf pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels nicht überschritten werden. Zur Erklärung: Gluten besteht aus den beiden Proteinen Prolamin und Glutelin (in Weizen als Glutenin bezeichnet).

Untersucht wurde eine bewusst breite, bei Grossverteilern erhobene Palette von 50 Lebensmitteln (von der Fertigrosti über Ketchup bis zu Fertigsaucen); 49 überschritten den Grenzwert nicht. Meist war der analytisch bestimmte

Wert sogar unter der Nachweisgrenze. In acht (16 Prozent) der insgesamt 50 Proben wurde ein Prolamingehalt von ein bis zehn Milligramm pro 100 Gramm Trockenmasse nachgewiesen. Einzig in einer Probe Tortilla Chips lag der Prolamingehalt mit 34 mg/100 g Trockenmasse massiv über dem Grenzwert. Vermutlich waren die zugesetzten Gewürze, die als Mittel zum Erhalten ihrer Rieselfähigkeit einen glutenhaltigen Zusatz enthielten, die Ursache.

Das vorliegende Ergebnis ist aber sehr erfreulich. Weist es doch darauf hin, dass Produkte industrieller Produktion, bei denen keine glutenhaltigen Zutaten deklariert werden, auch tatsächlich keine solchen enthalten. Damit entsprechen sie den gesetzlichen Anforderungen und können von einer Person mit Glutenunverträglichkeit ohne Bedenken konsumiert werden.



Chemie

Weichmacher in Spielzeugen: neue Zulassungskriterien

Weichmacher verleihen auch bei Kinderspielzeug dem an sich harten und spröden PVC elastische Eigenschaften. Diese Weichmacher können aber durch Speichel gelöst und im Körper aufgenommen werden. Seit dem 1. Januar 2007 gelten neue Zulassungskriterien.

(je/dz) Erst die Zugabe von Weichmachern (z.B. Phthalate) verleiht dem an sich harten und spröden Kunststoff PVC (Polyvinylchlorid) elastische Eigenschaften und ermöglicht somit Anwendungen als Weich-Kunststoff. Die Phthalate sind die am häufigsten eingesetzten Weichmacher und werden als wichtige Industriechemikalien in grossen Mengen produziert. DEHP (Di-(2-ethylhexyl)phthalat) war lange Zeit das am meisten verwendete Phthalat, wurde aber teilweise durch DINP (Diisononylphthalat) und DIDP (Diisodecylphthalat) ersetzt. Anwendungsbereiche von Weich-PVC finden sich in fast allen Haushalten.

Phthalate sind in den Kunststoffen chemisch nicht fest eingebunden. Sie können aus Produkten ausdünsten oder sich beim Kontakt mit Flüssigkeiten

oder Fetten herauslösen und gelangen so in die Umwelt. Phthalate weisen im Allgemeinen nur eine geringe akute Toxizität auf; gewisse Vertreter können erst bei längerer oder wiederholter Exposition gefährliche Eigenschaften wie Beeinträchtigung der Fortpflanzfähigkeit sowie Entwicklungsstörungen bei Nachkommen zeigen. In jüngster Zeit konnte bei mehreren Phthalaten eine hormonaktive Wirkung nachgewiesen werden.

Säuglinge und Kleinkinder sind besonders gefährdet, wenn sie gesundheitsschädliche phthalathaltige Produkte wie Spielzeug oder Babyartikel in den Mund nehmen. Diese Weichmacher können durch den Speichel gelöst in den Körper aufgenommen werden. Aus diesem Grunde wurden in der Schweiz ab dem 1. Januar 2007 die Zulassungskriterien für die sechs nachfolgend erwähnten Phthalate in Babyartikeln und Spielzeugen neu geregelt: Spielzeug darf nicht mehr als 0,1 Massenprozent (Summengrenzwert) folgender Phthalsäureester enthalten: Di-(2-ethylhexyl)phthalat (DEHP), Dibutylphthalat (DBP) und Benzyl-butylphthalat (BBP); und Spiel-

zeug, das von Kindern in den Mund genommen werden kann, darf nicht mehr als 0,1 Massenprozent (Summengrenzwert) folgender Phthalsäureester enthalten: Diisononylphthalat (DINP), Diisodecylphthalat (DIDP) und Di-n-octylphthalat (DNOP).

Diese neue Regelung trat mit Übergangsfristen (Import nach bisherigem Recht bis und mit 16. Januar 2007; Abgabe an Konsumenten nach altem Recht bis 31. März 2008) am 1. Januar 2007 in Kraft. Da interessiert es natürlich, wie sich die Situation heute, in der Zeit der Übergangsfrist, bei den Detailisten und Importeuren präsentiert.

Acht Beissringe/Schoppensauger und neun Spielzeuge/Badeenten wurden erhoben. Eine Badeente enthielt den Weichmacher DEHP, der nach der neuen Regelung nicht mehr eingesetzt werden darf. Diese Probe wurde dann auch wegen Grenzwertüberschreitung beanstandet, aufgrund der Übergangsbestimmungen aber keine Massnahmen verfügt. In zwei Proben Beissringe/Schoppensauger wurden nur geringe Mengen Phthalate nachgewiesen, die anderen waren Phthalat-frei. Bei den Spielzeugen wurden in drei Proben keine Phthalate nachgewiesen, die übrigen enthielten diverse andere Weichmacher in Mengen von mehreren Prozenten.



Diese Resultate zeigen, es gibt Alternativen zu den phthalathaltigen Weichmachern. Es sind dies im Wesentlichen Adipate wie DEHA (Diethylhexyladipat) und DINA (Diisononyladipat). Relativ neu auf dem Markt ist DINCH (Diisono-

nylcyclohexan-dicarboxylat). Diese nicht phthalathaltigen Weichmacher sind bis heute aber nur unterschiedlich gut auf ihre ökotoxikologischen und toxikologischen Eigenschaften untersucht. Es gibt auch Produkte ohne Weich-PVC und

Phthalate. Welche Werkstoffalternativen jeweils geeignet sind, hängt vom Anwendungsbereich der Produkte ab. Kunststoffe wie beispielsweise Polyethylen (PE) oder Polypropylen (PP) sind generell weichmacherfrei.

Wasser

Hohe Zufriedenheit bei den Wasserkunden

Grundsätzlich sind die Kunden der Abteilung Wasser mit den Leistungen unseres Labors zufrieden. Dies ergab eine Umfrage, die Ende 2006 durchgeführt wurde.

(vb) Ende 2006 führte das KAL bei Kunden, die im Zusammenhang mit Trink- oder Badewasser in den vergangenen zwei Jahren Kontakt zu den Mitarbeitenden des KAL hatten, eine Umfrage zur Kundenzufriedenheit durch. Befragt wurden 162 Trinkwasserversorgungen, 56 Schwimmbäder, 48 Lebensmittelbetriebe mit eigener Wasserversorgung (vorwiegend abgelegene Ausflugsrestaurants), 15 Einzelpersonen, die Wasserproben durch unser Labor untersuchen liessen und 30 sogenannte Geschäftskunden (Planungs- und Beratungsbüros, grosse Lebensmittelverarbeiter, etc).

Vorgesehen war eine telefonische Befragung mit geschlossenen Fragen und der Möglichkeit, Bemerkungen anzubringen. Die Bewertung erfolgte mit der in der Schweiz üblichen Notenskala («6 = trifft völlig zu» bis «1 = trifft gar nicht zu») ergänzt mit «0» für keine Beurteilung. Der Fragebogen wurde nach

den einzelnen Fachbereichen gegliedert und enthielt jeweils Fragen zur Nutzungsintensität, der Zufriedenheit mit einzelnen Punkten, sowie eine Gesamtbeurteilung der Zufriedenheit mit dem Bereich und ob die Erwartungen dazu erfüllt worden waren. Als Vorinformation wurden die Kunden angeschrieben und der Fragebogen beigelegt. Ein knappes Viertel der 311 Fragebogen kam ausgefüllt per Post oder Fax zurück.

Die Rücklaufquote war Dank der telefonischen Befragung mit über 60 Prozent sehr hoch. Generell erhielten alle Bereiche ausgezeichnete Bewertungen, wenn auch einzelne Voten dafür sorgten, dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Es zeigte sich, dass für die Wasserkunden die Strukturen des KAL nicht immer klar sind. Zu einzelnen Bewertungen, wie beispielsweise «Der Aussendienst ist freundlich», konnten 12 Prozent der Wasserversorgungen, zu denen der Aussendienst einen regen Kontakt unterhält, erstaunlicherweise keine Beurteilung abgeben.

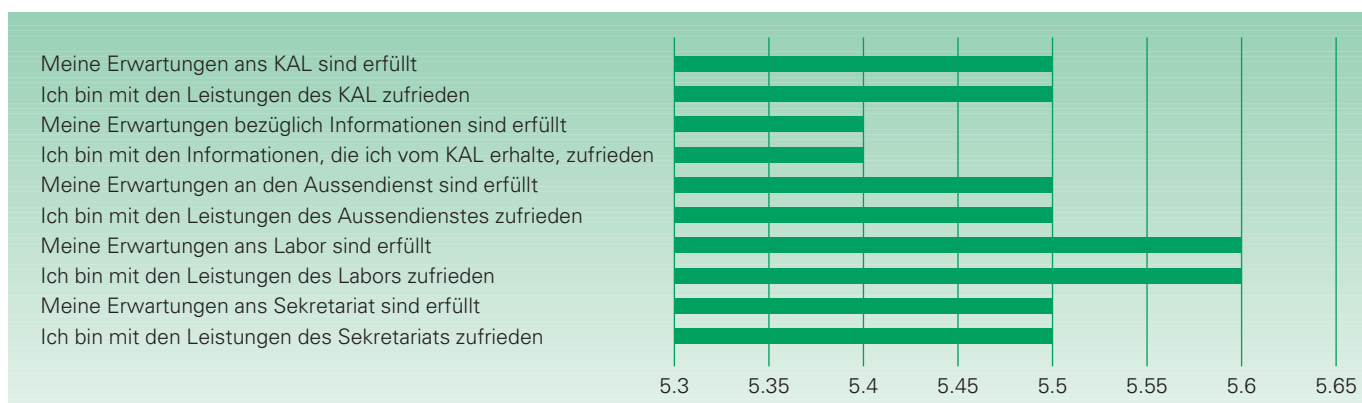
Die Leistungen des Sekretariates erhielten durchwegs Bewertungen über 5. Die Laborleistungen wurden sowohl zwischen den Kundengruppen als auch

bezüglich der abgefragten Punkte heterogen bewertet. Am tiefsten fiel mit einer mittleren Bewertung von 4.3 die Benotung der Preise für die Laboruntersuchungen aus, was sich jedoch offensichtlich nicht auf die Gesamtzufriedenheit auswirkte.

Überraschend positiv wurden die Leistungen des Aussendienstes taxiert. Hier fiel die Bewertung für die Nachvollziehbarkeit der Massnahmen am tiefsten aus, betrug aber immer noch 5.1.

Das KALeidoskop gefällt gesamthaft gesehen gut. Im Durchschnitt der Befragten wurde die Aufmachung mit 5.0 und der Inhalt mit 5.2 bewertet. Zur Gestaltung der Untersuchungsberichte gab es in allen Kundengruppen etwa 20 Prozent kritische Stimmen. Eine Überraschung war die Erkenntnis, wie schlecht die Dienstleistungen teilweise genutzt werden. Vor allem Internet und E-Mail scheinen bei den Wasserkunden nicht zu den bevorzugten Medien zu gehören.

Alles in allem kann man festhalten, die Kunden sind zufrieden. «Ich bin mit den Leistungen des KAL zufrieden» wurde mit 5.5 (tiefster Wert 5.4) bewertet. Ebenfalls eine 5.5, mit der tiefsten Gesamtbeurteilung von 5.4, gab es für «Meine Erwartungen ans KAL sind erfüllt». Den kritisierten Punkten wird in nächster Zeit nachgegangen und geprüft, ob Verbesserungen möglich sind.



Gute Gesamtbeurteilung: Die Wasserkunden sind mit den Leistungen des KAL zufrieden.