

100 Jahre gesetzlich verankert

Diesen Sommer feiern die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung und der Verband der Kantonschemiker der Schweiz ihren 100. Geburtstag. Das Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz (AfGVS), in welches das Kantonale Labor letztes Jahr integriert wurde, feiert dieses Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür. **Seite 2**

20 Jahre und ein Friedenseinsatz

Im Frühjahr 1988, zwei Jahre nach der Katastrophe von Tschernobyl, begann Paul Zäch seine Arbeit am Kantonalen Labor in St.Gallen. Zu jener Zeit nahm als Folge der radioaktiven Strahlenbelastung die Zahl der Lebensmittelproben enorm zu. **Seite 3**

Neue Internetadresse

Das Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz präsentiert sich seit Ende Februar im Internet unter der Adresse <http://www.afgvs.sg.ch>. **Seite 3**

Lebensmittelsicherheit: auch auf der Alp

Für die Bewirtung von Gästen in Berggebieten sind viele Betriebsarten möglich. Vielfach gehört zum Betrieb noch eine kleine, eigene Wasservorsorgung. Die Lebensmittelsicherheit muss aber immer gewährleistet sein. **Seite 3**



Kaleidoskop



Gesundheitsdepartement

Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz

Kantonales Labor

100 Jahre gesetzlich verankerter Konsumentenschutz

Diesen Sommer feiern die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung und der Verband der Kantonschemiker der Schweiz ihren 100. Geburtstag. Das AfGVS, in welches das Kantonale Labor letztes Jahr integriert wurde, feiert dieses Jubiläum mit einem Tag der offenen Tür.

(kö) Am 1. Juli 1909 trat das Lebensmittelgesetz, welches das Schweizer Volk bereits 1906 an einer Volksabstimmung angenommen hatte, zusammen mit der Lebensmittelverordnung in Kraft. Damit wurde die Arbeit der Kantonschemiker schweizweit auf eine einheitliche rechtliche Basis gestellt und der Konsumentenschutz gesetzlich verankert. Ein lang ersehnter Wunsch des ersten St.Galler Kantonschemikers, Dr. Gottwald Ambrühl, der bereits 1890 mit Nachdruck ein Bundesgesetz für Lebensmittel forderte, ging damit in Erfüllung.

Er war es auch, der im Hinblick auf das In-Kraft-Treten des Lebensmittelgesetzes am 12. Juni 1909 zur Gründungsversammlung des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz eingeladen hatte, gleich zum ersten Präsidenten gewählt wurde und dieses Amt bis 1914 innehatte. In der Folge stellte St.Gallen mit Dr. Erwin Wieser (1956 bis 1959)

und Dr. Hans Rudolf Hunziker (2003 bis 2006) weitere zwei Präsidenten. Ziel des Verbandes war und ist es, die gesamtschweizerische Koordination im Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung und die gegenseitige Information zu gewährleisten. Ein weiteres Ziel ist die Vertretung der kantonalen Interessen gegenüber den entsprechenden Bundesstellen in gesetzgeberischer, analytischer und verfahrenstechnischer Hinsicht. Die permanenten Gesetzesänderungen der letzten Jahre führten dazu, dass die Zusammenarbeit in diesem Punkt an Bedeutung gewonnen hat.

Das Lebensmittelgesetz, das 1909 in Kraft trat, hatte 86 Jahre Bestand. Die Lebensmittelverordnung von 1909 wurde 1936 revidiert, sie hielt bis 1995. Mit der Angleichung an die EU trat im Jahre 2005 aber ein vollständig neu gestaltetes Verordnungspaket in Kraft, das mittlerweile bereits wieder überarbeitet wurde. Wegen der Kurzlebigkeit der geltenden Gesetze ist eine gute Zusammenarbeit der Kantonschemiker bei der Vernehmlassung und im Vollzug für alle Beteiligten von besonderer Bedeutung.

Ein Blick in den Jahresbericht 1909 des St.Galler Kantonschemikers zeigt, wo die Schwerpunkte des Konsumentenschutzes vor 100 Jahren lagen. Be-

anstandet wurden 131 von total 2864 untersuchten Milchproben, vorwiegend wegen Wässerung oder zu starker Entrahmung. Von 309 untersuchten Wurstproben mussten 75 wegen unzulässiger Streckung mit Mehl bemängelt werden. Auch der Wein erfreute sich einer hohen Aufmerksamkeit: 139 der 476 untersuchten Proben waren mit unlauteren Mitteln gestreckt, wiesen einen Fehlgeschmack auf oder waren von geringer Qualität. Die Laboruntersuchungen beschränkten sich aber vollumfänglich auf chemische oder physikalische Analysen.

Heute ist ein Labor, das neben chemischen nicht auch mikrobiologische Analysen durchführt, undenkbar. Für eine ganzheitliche Lebensmittelkontrolle ist damals wie heute neben der Laboruntersuchung die Lebensmittelinspektion ein wichtiges Instrument. Auf den 1. August 1909 wurde ein kantonaler Lebensmittelinspektor eingestellt, der als Assistent des Kantonschemikers auch Laboruntersuchungen durchführte. Zur Ausbildung besuchte er einen, vom Verband der Kantonschemiker organisierten, dreiwöchigen Kurs in Basel, der mit bestandener Schlussprüfung endete. Die durchgeführten Inspektionen waren aber oberflächlicher als dies heute der Fall ist. Als Beispiel dafür kann die «Inspektionstour» vom 10. Dezember 1909 herangezogen werden. An diesem Tag wurden in Diepoldsau elf Spezereiläden, 15 Wirtschaften, vier Bäckereien, zwei Metzgereien und eine italienische Kostgeberei inspiziert. Das sind 33 besuchte Betriebe an einem Tag. Heute würde sich niemand mehr getrauen, für diese Besuche das Wort Inspektion zu verwenden. Allerdings gab es damals noch die Ortsgesundheitskommissionen, welche die örtlichen Betriebe kontrollierten, was die festgestellte Oberflächlichkeit wieder etwas relativiert und die Koordinationsaufgabe der damaligen Lebensmittelinspektion in den Vordergrund stellt.

Seit 1996 ist die gesamte Lebensmittelkontrolle in St.Gallen kantonalisiert. Die laufenden Angleichungen an das EU-Recht verbunden mit den weltweiten Warenströmen verlangen heute von der Lebensmittelkontrolle stetige Flexibilität und Modernisierung und sind Herausforderungen, die vor 100 Jahren undenkbar waren.

Tag der offenen Tür

Aus Anlass des 100jährigen Geburtstags der Lebensmittelgesetzgebung und des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) werden Anfang Mai schweizweit verschiedene Aktionen durchgeführt, welche auf die diesbezügliche, zum Wohle von Konsumentinnen und Konsumenten geleistete Arbeit aufmerksam machen sollen. Das AfGVS, in dem das Kantonale Labor heute beheimatet ist, führt aus diesem Anlass am Samstag, 16. Mai, von 9 bis 16 Uhr einen Tag der offenen Tür durch. Die Besucher sollen einen Einblick in die vielfältigen Tätigkeiten des Amtes erhalten, das seit dem 1. April 2008 die Aufgaben des Veterinärdienstes und

der Lebensmittelkontrolle wahrnimmt. Seien Sie, liebe Leserin, lieber Leser, uns herzlich willkommen. Es erwarten Sie viele interessante und zum Teil auch spektakuläre Einblicke in die Arbeit des Veterinärdienstes (Tierseuchen-Dekontaminationszelt und Tierschutz), der Lebensmittelkontrolle und der Wasser- und Chemikalieninspektion. Sie erfahren unter anderem, wann Mikroorganismen Freund und wann Feind des Menschen sind, wie Fleisch analysiert wird, sie können die UV-Durchlässigkeit ihrer Sonnenbrille und den Nickelgehalt ihres Modeschmuckes testen lassen und natürlich wartet eine kleine Festwirtschaft und ein Wettbewerb auf Sie.



Wasser und Chemikalien 20 Jahre und ein Friedenseinsatz

(pj) Im Frühjahr 1988 begann Paul Zäch (Jahrgang 1948) seine Arbeit am Kantonalen Labor in St.Gallen im Bereich Radioaktivität. Zu jener Zeit war in der Folge des Reaktorunfalls vom 26. April 1986 in Tschernobyl die radioaktive Strahlenbelastung in vielen Lebensmitteln noch zu hoch. Labor und Probenahme stiessen an ihre Grenzen und es lag an Paul Zäch, die Aufrüstung des Messlabors und die Probenahmen zu organisieren. 1990 – nachdem das Probeaufkommen wieder stark zurückgegangen war – wechselte er in die Abteilung Wasser. Als Trinkwasserinspektor ist er seither dafür besorgt, dass die Wasserqualität, die Anlagen sowie die Qualitätssicherungskonzepte und -massnahmen der Wasserversorgungen im Kanton St.Gallen kontrolliert werden.

Wenn Paul Zäch aus seiner Zeit beim Kantonalen Labor erzählt, dann beginnen seine Augen beim Stichwort Friedenseinsatz in Aceh (Sumatra) zu leuchten. «Nur weil Projekte zurückgestellt werden konnten und sich meine Kollegen bereit erklärten, die in meinem Gebiet täglich anfallende Arbeit zu übernehmen, gewährte mir der damalige Kantonschemiker die Freistellung für ein halbes Jahr. So konnte ich in Aceh, der vom Tsunami am meisten betroffenen indonesischen Provinz an der Nordwestspitze der Insel Sumatra, zwischen September 05 und Frühling 06 an einem Friedenseinsatz teilnehmen.»

Wasser und Chemikalien Neue Abteilung

(ls) Die Abteilungen Trink- und Badewasser und Chemikalien wurden per 1. Januar zur neuen Abteilung Wasser- und Chemikalieninspektorat zusammengelegt. Der Grund liegt vor allem in der Vereinfachung der internen Organisation im Bereich Badewasser und Chemikalien. Nach aussen wird sich wenig ändern, die Ansprechpartner in den drei Fachbereichen Trinkwasserinspektorat, Badewasserinspektorat und Chemikalieninspektorat bleiben erhalten. Die öffentlichen Bäder stehen nun, wenn es um den Vollzug der Bäderverordnung einerseits oder der Chemikaliengesetzgebung andererseits geht, nur noch einer Abteilung gegenüber.

Lebensmittel-/Trinkwasserinspektorat Lebensmittelsicherheit muss auch auf der Alp gewährleistet sein

Für die Bewirtung von Gästen in Berggebieten sind viele Betriebsarten möglich. Vielfach gehört zum Betrieb noch eine kleine, eigene Wasserversorgung. Die Lebensmittelsicherheit muss aber immer gewährleistet sein.

(wa/ls) In den Alpregionen hat die Bewirtung von Gästen in den letzten Jahren stetig zugenommen. Verschiedenste Betriebsarten (Alp- oder Bergrestaurationsbetriebe, Alpkäsereien mit Bewirtung, umgenutzte Alpliegenschaften, Stallungen oder dergleichen) müssen dabei die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Die meist einfache Infrastruktur der Betriebsräumlichkeiten lässt vielfach auch nur eine eingeschränkte Zubereitung der Speisen zu. Die Kontrollen vor Ort haben aufgezeigt, dass die verantwortlichen Personen auch gewillt sind, den gesetzlichen Anforderungen nachzukommen.

Durch die bescheidenen Lager-, Kühl- und Tiefkühlanlagen beschränkt sich das Angebot in den meisten Betrieben von selbst. Nötigenfalls werden vorsorgliche Massnahmen verfügt. So darf zum Beispiel zum Waschen von Salaten oder zum Anrühren von kal-

Zentrale Dienste Neue Internetadresse

(pj) Die Fusion des KAL mit dem Veterinäramt ist nun auch im Internet vollzogen. Das Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz (AfGVS) präsentiert sich seit Ende Februar unter <http://www.afgvs.sg.ch>. Im neu gestalteten und im Portal des Kantons St.Gallen integrierten Internetauftritt sind die vielfältigen Informationen aus den Bereichen Veterinärmedizin (Tiergesundheit, Tierverkehr und Tierschutz), Lebensmittelsicherheit (vom Stall auf den Tisch), Bade- und Trinkwasser, Chemikalien, Gebrauchsgegenstände und Kantonales Labor aufbereitet. Die Informationen werden durch viele Formulare und Downloads ergänzt.

ten Getränken nur abgekochtes Wasser verwendet werden. Im Weiteren kann auch eine an den Betrieb angepasste Angebotseinschränkung verfügt werden. Durch die meist gute Zusammenarbeit mit den betriebsverantwortlichen Personen und deren Sensibilisierung auf die Gefahren und die damit verbundenen Risiken werden die Massnahmen in der Regel verstanden und umgesetzt. Ziel beim Festlegen dieser Massnahmen ist immer die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Bauliche Sanierungen

Aus baulicher Sicht hat es in den vergangenen Jahren zum Teil erhebliche Verbesserungen gegeben. Wenn bauliche Sanierungen scheitern, dann vielfach wegen der geografisch erschwerten Lage oder der ungenügenden Stromversorgung. Gesetzliche Bestimmungen ausserhalb des Lebensmittelgesetzes können auch ein Grund sein, dass eine Erweiterung oder Sanierung der Betriebsräume nicht möglich ist. Das Lebensmittelinspektorat ist bestrebt, in Alprestaurationsbetrieben nach Möglichkeit eine betriebsbezogene Lösung zu finden, sofern sie sich



mit der Gesetzgebung vereinbaren lässt und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Wasserversorgung auf den Alpen

Der Grossteil der Trinkwasserversorgung im Kanton St.Gallen wird durch knapp 200 mehr oder weniger grosse, örtliche Wasserversorgungen sichergestellt. Daneben gibt es mindestens ebenso viele Klein- und Kleinstwasserversorgungen, die mehrere Haushalte versorgen, Trinkwasser an Gäste oder Mieter abgeben oder zur Lebensmittelverarbeitung verwenden. Viele dienen der Wasserversorgung von Bergrestaurants und Alpkäsereien.

Bei den grösseren Wasserversorgungen wurde in den letzten Jahren, teilweise ausgelöst durch amtliche Trinkwasseruntersuchungen und Inspektionsstätigkeit des Kantonalen Labors, viel in die Sanierung von Anlagen und die Qualitätsüberwachung investiert. Vor allem im Berggebiet gibt es aber noch zahlreiche Kleinwasserversorgungen, die den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht entsprechen. Dies spiegelt sich auch in den Ergebnissen der amtlich erhobenen Proben der letzten Jahre wider. So mussten im Jahr 2008 knapp 42 Prozent dieser Proben beanstandet werden. 16 Prozent wiesen eine starke bis sehr starke Verschmutzung (*E. coli* > 19 KBE/ml) auf (siehe Kasten).

Die Ursachen sind einerseits im baulichen Zustand der Anlagen, andererseits auch in der mangelnden Qualitätssicherung zu suchen. Beweidung im Einzugsgebiet der Quellen in Kombination mit



Idyllische St.Galler Alp: Die Bewirtschaft von Gästen auf den Alpen nimmt zu.
(Bild Franz Blöchliger)

der geringen Filterwirkung des Bodens führen dazu, dass Fäkalkeime in die Fassung gelangen. Die nötigen Aufbereitungsmassnahmen sind vielfach nicht vorhanden, falsch dimensioniert oder es fehlt schlicht am richtigen Betrieb und der Wartung. Fehlende Infrastruktur (wie Stromversorgung oder Zufahrtsmöglichkeit) führen zu erschwerten Rahmenbedingungen. Sanierungskosten können zu beträchtlichen Investitionen anwachsen, denn in der Regel ist der Anschluss an ein öffentliches Trinkwassernetz nicht möglich. Die Betreiber verfügen oft auch nicht über das nötige Fachwissen zum sicheren Betrieb der Anlagen.

Das AFGVS organisierte im Februar und März zwei Weiterbildungsveranstaltungen, die sich gezielt an verant-

wortliche Personen von kleinen und kleinsten Wasserversorgungen richtete. Neben den rechtlichen Grundlagen wurden die Minimalanforderungen in baulicher und hygienischer Sicht dargestellt. Besonderes Augenmerk lag bei der Aufbereitungstechnik in Kleinanlagen unter schwierigen Rahmenbedingungen. Weiter wurde aufgezeigt, welche Qualitätssicherungs- und Selbstkontrollmassnahmen mindestens erforderlich sind, um die Trinkwasserqualität sicher zu stellen.

Es ist vorgesehen, in der kommenden Alpsaison möglichst flächendeckend Trinkwasserproben zu erheben. Auch werden Anlagen und Qualitätssicherung vermehrt inspiziert, insbesondere dort, wo die untersuchten Wasserproben ungenügende Ergebnisse zeigen.

Marker für Verunreinigung

(js) Um herauszufinden, ob Wasser mit Fäkalien kontaminiert ist, kann man es nicht auf alle krankmachenden Keime untersuchen; dies wäre zu aufwändig. Wesentlich effizienter ist es, das Wasser auf typische, in Fäkalien immer enthaltene Keime zu untersuchen. Dieser Keim kann völlig harmlos sein. Seine Anwesenheit zeigt jedoch, dass im untersuchten Wasser Fäkalien und damit möglicherweise auch andere, nicht so harmlose Bakterien, Viren oder Parasiten vorhanden sein können.

Ein Bakterium, das diese Anforderungen perfekt erfüllt, gibt es. Es ist das im Darm von Wirbeltieren lebende Bakterium *Escherichia coli* (*E. coli*). Es wurde bereits im 19. Jahrhundert entdeckt und sehr schnell als sogenannter Marker für fäkale Verunreinigungen benutzt. Mehr zu diesem Thema steht im Artikel «*Escherichia coli* oder die Suche nach der Nadel im Heuhaufen», erschienen im Kaleidoskop Nr. 8. Dieses ist auf unserer Website unter Downloads/Kaleidoskop zu finden.

Impressum

Herausgeber: AFGVS, Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz
Blarerstrasse 2, CH-9001 St.Gallen
Tel. 071 229 28 00, Fax 071 229 28 01
E-Mail: info.afgvs@sg.ch
<http://www.afgvs.sg.ch>

Redaktion: Peter Jenni

Grafisches Konzept:
Atelier Güttinger AG, Abtwil

Druck: Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.