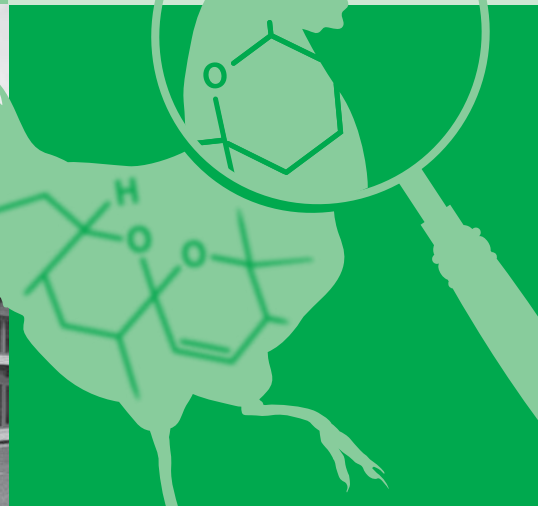




# Kaleidoskop

## 33 / August 2011



# Schwermetalle in Kosmetika, aber keine Beanstandungen

**Kosmetika können mit Schwermetallen verunreinigt sein. Zu Beanstandungen kam es aber nicht, wie die Analyse von 160 Kosmetikproben aus dem Ausland zeigte.**



Lippenpflege- und Lippenschminkmittel: keine hohen Konzentrationen von Chrom, Cobalt, Nickel oder Blei (Bild Ennio Leanza)

(mn/je) In der Schweiz und in der EU dürfen kosmetische Produkte keine Stoffe wie Blei, Arsen, Cadmium, Chrom, Cobalt, Nickel oder deren Verbindungen enthalten. Die Einschränkung dient dem Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor diesen toxischen und teilweise allergenen Schwermetallen und Elementen. Trotzdem treten Schwermetalle in Form von Verunreinigungen auf. Dies zeigte eine Untersuchungsreihe, die das Kantonale Labor St.Gallen (KL SG) im Rahmen eines Schwerpunktprogrammes im Auftrag des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) 2010 durchführte. Dabei wurden durch das BAG 102 kosmetische Produkte aus der Kategorie «Schminken für Lippen und Augen» von den Zollinspektoraten erhoben und am KL SG auf Schwermetalle sowie das Bakterium *Pseudomonas aeruginosa* analysiert. Dieser Keim gilt als fakultativ pathogen und kann insbesondere bei Kontakt mit Schleimhäuten Probleme verursachen. In der Hygieneverordnung (HyV) ist für Babyprodukte und für die Anwendung in Augennähe deswegen auch explizit ein Grenzwert aufgeführt.

## 160 Teilproben

Bei vielen Produkten handelte es sich nicht um Einzelproben, sondern um ganze Kosmetiksets, welche diverse Produkte enthielten. Da die Quelle der Schwermetallverunreinigungen in Kosmetika oft im Zusammenhang mit den Farbpigmenten steht, wurden bei Sets unterschiedliche Farben analysiert. Gesamthaft wurden 160 Teilproben untersucht.

Die erhobenen Proben setzten sich vor allem aus Lidschatten, Lipgloss, Wimperntusche, Lippenstift und Eyeliner zusammen. Diese Produkte wurden quantitativ auf die Elemente Blei (Pb), Arsen (As), Cadmium (Cd), Chrom (Cr), Cobalt (Co) und Nickel (Ni) analysiert und zusätzlich auf die Anwesenheit des Keimes *Pseudomonas aeruginosa* geprüft.

Kosmetika gehören gemäss Lebensmittelgesetz (LMG) zu den Gebrauchsgegenständen. Diese dürfen bei bestimmungsgemäsem oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch die Gesundheit des Menschen nicht gefährden.

## Schwermetalle als Verunreinigungen

Keines der 160 untersuchten kosmetischen Produkte musste beanstandet werden. Wie erwartet traten jedoch Schwermetalle als Verunreinigungen auf. Erfreulicherweise lag aber vor allem die Konzentration der toxikologisch relevanten Elemente As, Cd und Pb sehr tief. Auch bezüglich der Elemente Cr, Co, Ni und Sb wurden vergleichbare Mengen, wie in der Literatur beschrieben, gefunden. Lidschattenprodukte wiesen die höchste Schwermetallbelastung auf. Bei den Lippenpflege- und Lippenschminkmitteln wurden keine hohen Konzentrationen von Chrom, Cobalt, Nickel oder Blei gemessen. Dies ist auch darum erfreulich, weil bei Lippenkosmetika neben dermalen auch mit oraler Aufnahme (durch Verschlucken) gerechnet werden muss.

## In Zukunft hohe Probenzahlen

Untersuchungen von anderen Labors zeigten in der Vergangenheit ein ähnliches Bild. Nur wenige Produkte wiesen hohe Schwermetallverunreinigungen auf. Traten diese aber auf, so wurden zum Teil sehr hohe Konzentrationen gefunden. Es wäre deshalb empfehlenswert, dies in Zukunft zu berücksichtigen und bei amtlichen Kontrollen hohe Probenzahlen zu erheben.

# Bratwurst: Wo St.Galler draufsteht, muss St.Galler drin sein

**Wann ist eine Bratwurst eine St.Galler Bratwurst und wann eine Olma- oder Kinderfest-Bratwurst? In einem vom Bundesamt für Landwirtschaft bewilligten Pflichtenheft ist beinahe alles genau geregelt. Wir klären auf!**

(kö) Die Zeiten, in denen man einer Bratwurst einfach «St.Galler» vorne hinsetzen konnte, sind vorbei. An der OFFA 2011 wurde in einem feierlichen Akt der Schutz des Namens «St.Galler Bratwurst IGP» begangen. Eine «St.Galler Bratwurst» darf nur noch produzieren, wer sich dafür zertifizieren lässt. Der exakte Name lautet «St. Galler Bratwurst IGP» oder «St.Galler Kalbsbratwurst IGP». Anstelle von IGP kann auch das Kürzel GGA verwendet werden. Die drei Buchstaben bedeuten «Geschützte geografische Angabe», wobei IGP das französische Kürzel darstellt (Indication Géographique Protégée). Zertifiziert wird nur, wer das vom Bundesamt für Landwirtschaft bewilligte Pflichtenheft erfüllt. Darin ist festgehalten, dass die «St.Galler Bratwurst IGP» nur in den Kantonen SG, TG, AI und AR und nur mit Fleisch aus der Schweiz oder dem Fürstentum Liechtenstein hergestellt werden darf. Zudem hält das Pflichtenheft fest, wie und mit welchen Zutaten produziert werden muss. Konkret ist umschrieben, wie viel Speck, Schweine- und Kalbfleisch sowie welche Zutaten und Gewürze verwendet werden dürfen. Auch Anforderungen an die chemische Zusammensetzung sind festgehalten. So muss die St.Galler Bratwurst mindestens 11,2% Gesamtprotein aufweisen, und der Fettanteil darf nicht mehr als 26% betragen.

## Nicht zertifizierte Metzger

Die rechtliche Festlegung hat zur Folge, dass ausserhalb der genannten Kantone hergestellte Bratwürste nicht mehr «St.Galler» genannt werden dürfen. Auch nicht zertifizierte Metzger aus dem Kanton oder gar der Stadt St.Gallen dürfen nur noch eine «Bratwurst» und keine «St.Galler Bratwurst» mehr produzieren respektive verkaufen. Gemäss der GUB/GGA-Verordnung geht der Schutz so weit, dass von nicht zertifizierten Betrieben der Begriff «St.Galler» in Verbindung mit Bratwurst de facto nicht mehr verwendet werden darf. Auch Bezeichnungen wie «Bratwurst Typ St.Gallen» oder «Bratwurst nach St.Galler Art» sind verboten. Wird dies trotzdem getan, so muss dies von den Lebensmittelkontrolleuren als täuschend beanstandet und vom Verantwortlichen geändert werden.

Damit nicht genug. Das Pflichtenheft umschreibt weiter, dass der geschützte Name um die Bezeichnung «Olma» ergänzt werden darf – natürlich immer unter

Einhaltung des Pflichtenheftes. Somit ist auch die Bezeichnung «St.Galler Olma-Bratwurst» geschützt. Ansonsten darf die geschützte Bezeichnung «St.Galler Bratwurst» nicht verändert werden. Eine Bezeichnung wie «St.Galler Kinderfest-Bratwurst» ist in Zukunft also nicht mehr zulässig.

## Details zum Pflichtenheft

Nicht zertifizierte Metzger erzeugen jetzt eine «Kinderfest-Bratwurst» und zertifizierte (unter Einhaltung des Pflichtenheftes) eine «Kinderfest St.Galler Bratwurst IGP». Konsumentinnen und Konsumenten sollen so die Gewähr haben, dass bei einer Bratwurst, wo «St.Galler» draufsteht, auch wirklich «St.Galler» drin ist. Alle Details zum Pflichtenheft «St.Galler Bratwurst/St.Galler Kalbsbratwurst» können auf der Website [www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00094](http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00094) eingesehen werden.



# AVSV mit neuem Amtsleiter

**Ende August übernimmt Albert Fritsche (im Bild links) als AVSV-Amtsleiter und neuer Kantonstierarzt die Geschäfte von Thomas Giger, der nach über 33 Dienstjahren in den Ruhestand tritt.**



(je) Seit der Fusion von Veterinäramt und Lebensmittelkontrolle führt Thomas Giger das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (AVSV) mit Weitsicht und im Wissen, dass es sinnvoll ist, wenn ein Amt für die gesamte Qualitätskontrolle zuständig ist, vom Stall bis auf den Teller. Thomas Giger hat mit grossem Geschick beide Ämter zusammengeführt, Ende August tritt er in den Ruhestand.

Von 1978 bis 1990 arbeitete Thomas Giger in der Diagnostik des IKMI und erwarb sich ein grosses Spezialwissen im Bereich von Infektionskrankheiten bei Mensch und Tier. 1989 wurde er zum Kantonstierarzt und Leiter des damaligen Veterinäramtes gewählt. Seit der Zusammenlegung des Veterinäramtes und des Amtes für Lebensmittelkontrolle zum Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen im April 2008 ist er als Amtsleiter tätig.

Sein Nachfolger, Albert Fritsche, ist 48 Jahre alt, verheiratet und Bürger von Appenzell. Er schloss sein Studium zum Veterinärmediziner 1988 ab und promovierte 1990 zum Dr. med. vet. an der Universität Zürich. Im Jahr 2008 erlangte er den Abschluss zum Executive Master of Public Administration MPA. Seine Berufserfahrung sammelte er als Assistent und als selbständiger Vertreter in mehreren Gross- und Kleintierpraxen. 1994 wurde er zum Kantonstierarzt bei der Appenzell gewählt. In dieser Funktion ist er seither tätig. Albert Fritsche wird seine neue Aufgabe im Kanton St.Gallen als Kantonstierarzt und Amtsleiter am 1. September 2011 antreten.

## Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)

## Redaktion

Peter Jenni

## Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau

Nachdruck mit Einwilligung der Redaktion erlaubt.

Die dreiteilige Serie  
«Verhältnismässig?»  
beleuchtet die Arbeit der  
Lebensmittelkontrolle  
unter dem Aspekt der  
Verhältnismässigkeit.  
(Kaleidoskop  
Nr. 32 bis 34)

## Verhältnismässig? (Teil 2)

(kö) Die Hygienevorschriften haben in den letzten Jahren zugenommen, was vonseiten der Betroffenen immer wieder kritisiert wird. Die Gründe für diese Zunahme sind vielfältig. Da ist zum einen die Angleichung an die Gesetzgebung der EU, schliesslich wollen viele Betriebe exportieren. Zum anderen kommt ein vertieftes Wissen um die Zusammenhänge von Lebensmittelvergiftungen (Viren) hinzu, das auch einhergeht mit einem gesteigerten Problembewusstsein bei Produzenten und Konsumenten. Auf dem Markt werden immer technisch ausgereifere Geräte zur Prozessüberwachung angeboten (Temperaturüberwachung). Zudem wurden die wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Prozesskontrolle (HACCP) in den letzten 10 bis 15 Jahren Anwendern zugänglich gemacht. Diese Entwicklungen lassen sich kaum rückgängig machen. Es gilt aber, dem Betrieb angepasste und wirtschaftlich verträgliche Lösungen zu suchen, die den modernen Hygieneanforderungen genügen. Ein typisches Beispiel ist der Fall eines Alprestaurationsbetriebes, der nur während drei bis vier Wintermonaten geöffnet ist. Die gesamte bauliche Infrastruktur ist seit Jahren in einem teilweise bedenklichen Zustand. Ein Blick auf den Rapport des Vorjahres zeigt unter anderem folgendes Bild: durchgebrochener Fussboden in der kalten Küche, Mäusekot in allen Betriebsräumen, defekte Abdeckfronten, schadhafte Arbeitsplatte, Tablare und Fugen. Um eine für Lebensmittelsicherheit und Wirtschaftlichkeit verträgliche Lösung zu finden, wurde bereits im Sommer das Gespräch mit der Besitzerin gesucht. Vor Winterbeginn wurden dann die wichtigsten Mängel behoben, sodass der Betrieb mit einer Angebotseinschränkung für die Wintermonate wieder öffnen konnte. Da eine Gesamtsanierung den Kostenrahmen für die kurze Öffnungszeit sprengen würde, werden nun jährlich saisonbedingte Auflagen abgesprochen und verfügt. Durch die Zusammenarbeit zwischen Besitzerin und Lebensmittelkontrolle konnte ein den Verhältnissen angepasstes Vorgehen gefunden werden, das in einer sukzessiven Sanierung und einer teilweisen Einschränkung des Angebotes bestand. Bei jeder Massnahme ist das Ziel, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Die Massnahmen müssen die Interessen aller Beteiligten berücksichtigen.