

### Kammerjäger will gelernt sein

Schädlingsbekämpfer arbeiten häufig mit risikoreichen Chemikalien. Sie müssen deshalb über Fachwissen verfügen, auch dann, wenn sie ihre Arbeit als Kammerjäger an der Haustüre anbieten. **Seite 2**

### Analogkäse auch in Schweizer Regalen?

Werden Schweizer Konsumenten mit Analogkäse getäuscht? Nein, sagt eine kleine Untersuchungsserie, die am Kantonalen Labor durchgeführt wurde. Doch was ist Analogkäse überhaupt, und wie kann er nachgewiesen werden? **Seite 2**

### Worst Case durch Vorbeugen verhindern

Trinkwasser und Brauchwasser kommen sich ganz schön nahe. Dies birgt Gefahren, wie der Fall Adliswil zeigte. Ein Blick in die Fachtagung 2010 des kantonalen Trinkwasserinspektorats. **Seite 3**

### Jeder Dritte ein CPR-Nothelfer

Gut 30 Prozent der Angestellten im Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz (AfGVS) sind ausgebildete CPR-Nothelfer. So viel wie wohl in keinem anderen Betrieb. **Seite 4**



# Kaleidoskop



Gesundheitsdepartement

**Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz**

## Chemikalien

### Kammerjäger will gelernt sein

**Schädlingsbekämpfer arbeiten häufig mit risikoreichen Chemikalien. Sie müssen deshalb über Fachwissen verfügen, auch dann, wenn sie ihre Arbeit als Kammerjäger an der Haustüre anbieten.**

(dg) Wer im Haus oder Garten von Schädlingsbefall betroffen ist und das Ungeziefer gerne loswürde, der ruft den Kammerjäger (Schädlingsbekämpfer) und damit eine Fachperson mit entsprechender Ausbildung. Denn für Arbeiten mit Chemikalien, welche besonders risikoreich sind – und dazu gehören viele Schädlingsbekämpfungsmittel – benötigen die Berufsleute Fach-

kenntnisse. Berufsausbildung oder Berufserfahrung kann in bestimmten Fällen geltend gemacht werden.

Im Kanton St.Gallen sollen jetzt mit einer Kontrollkampagne Betriebe und Personen, die in der professionellen Schädlingsbekämpfung tätig sind, erfasst werden. Darunter fallen auch Reinigungsbetriebe, Verkehrsbetriebe, Feuerwehren sowie Drogerien oder Firmen, die Hausbesitzer direkt ansprechen und beispielsweise an der Haustüre eine «kostenlose Dachstockkontrolle» anbieten. Ziel der Kampagne ist es, die Fachkompetenz durch Kontrolle der Ausbildung, Weiterbildung und Betriebsführung zu überprüfen. Ein siche-

rer Umgang mit Bioziden umfasst entsprechende Arbeitsanweisungen mit ausreichender Dokumentation, geeignete Schutzmassnahmen und korrekte Lagerung der Produkte.

#### Hinweise aus der Bevölkerung

Einen wichtigen Beitrag, um das Bild der Schädlingsbekämpfung im Kanton zu vervollständigen, leisten auch Hinweise aus der Bevölkerung (z.B. bezüglich der Angebote an der Haustüre) oder von Mitbewerbern. Auf der AfGVS-Website ([www.afgvs.sg.ch](http://www.afgvs.sg.ch)) sind unter «Chemikalien» eine Reihe von Informationen, Links und Merkblätter zu finden. Sie helfen den Betriebsverantwortlichen und weiteren interessierten Personen, sich über die gesetzlichen Anforderungen zu orientieren.

## Chemie

### Analogkäse auch in Schweizer Regalen?

**Werden Schweizer Konsumenten mit Analogkäse getäuscht? Nein, sagt eine kleine Untersuchungsserie, die am Kantonalen Labor durchgeführt wurde. Doch was ist Analogkäse überhaupt, und wie kann er nachgewiesen werden?**

(mn/uk) Schon 2007 bemängelte das Institut für gesundheitlichen Verbraucherschutz in Duisburg die irreführende Verwendung der Bezeichnung Käse für Käseimitationen. Die Verbraucherzentrale Hamburg veröffentlichte später eine Liste mit Produkten, in denen Käseimitate (von den Medien gerne als Analogkäse bezeichnet) verwendet werden. Hauptsächlich handelte es sich dabei um Tiefgefrierprodukte, Pizzen und Fleischprodukte mit Käse. In der Schweiz meldete der «Schweizer Bauer», dass die bekannten Grossverteiler keine Käseimitate in ihrem Sortiment führten. Nur bei einer Firma seien in der Vergangenheit solche Produkte angeboten, aber in der Zwischenzeit durch echten Käse ersetzt worden, hiess es.

Käse ist in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft geregelt und als Erzeugnis umschrieben, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren

von der Molke abgeschieden wird. Es dürfen keine pflanzlichen Fette und Öle zugesetzt werden mit Ausnahme von Milchfetten. Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nur Milchbestandteile zugegeben werden. Welche Zusatzstoffe ausserdem verwendet werden dürfen, ist in der Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe festgeschrieben. Da Käseimitat kein umschriebenes Lebensmittel darstellt, muss es nach der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung für den Vertrieb in der Schweiz eine Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit besitzen. Bisher wurde nur für zwei Produkte eine Bewilligung ausgesprochen. Im Umkehrschluss heisst dies aber auch, dass neben diesen beiden Produkten keine Lebensmittel mit Käseimitaten auf dem Schweizer Markt sein dürften.

#### Gesundheitlich nichts auszusetzen

Wo ein Lebensmittel durch Bild, Wort oder sonstige Angaben vermittelt, dass es aus Käse besteht oder solchen enthält, muss dies auch den Tatsachen entsprechen. Eine Pizza muss darum den verwendeten Käse ordnungsgemäss im Zutatenverzeichnis aufführen. Alles andere wäre Täuschung des Konsumenten.

#### Käseimitate

Medien verwenden oft den geläufigeren Begriff Analogkäse. Gemeint sind damit Käseimitate, die zwar wie Käse aussehen und schmecken, sich aber in Bezug auf die Ausgangsprodukte und die Herstellung von echtem Käse stark unterscheiden. Besser ist es deswegen, den Begriff Käseimitat zu verwenden.

Käseimitate werden nicht aus Milch hergestellt, sondern bestehen aus pflanzlichen Fetten (meist Palmöl), Eiweisspulver, Wasser, Geschmacksverstärker sowie den Aromen der entsprechenden Käsesorten. Daneben können sie aber auch Anteile von echtem Käse enthalten. Aus Sicht der Lebensmittelindustrie sind Käseimitate interessant, da sie in kurzer Zeit hergestellt werden können und die Ausgangsstoffe günstig sind. Sie müssen nicht wie echter Käse monatelang reifen, was natürlich die Herstellungskosten stark senkt. Zusätzlich sind sie weniger temperaturempfindlich und damit geeignet für Backprodukte. Käseimitate werden vor allem in der Sparte der Convenience-Food-Produkte verwendet.

ten und somit zu beanstanden. Gesundheitlich ist aber an den Käseimitationen nichts auszusetzen.

Ausgehend von den Erfahrungen deutscher Untersuchungsämter und dem festgestellten Täuschungspotenzial lancierte das KL SG eine kleine Übersichtskampagne. Es wurden insgesamt zehn Lebensmittel auf Imitatkäse untersucht. Die Auswahl betraf Lebensmittel, bei welchen die Verwendung von Imitatkäse zu erwarten gewesen wäre. Darunter fallen Gratins und Pizzakäsemischungen, Fertipizzen, Back

Camembert, Cordon Bleus und sonstige Fleischprodukte mit Käse.

Bei der verwendeten Analytik wurde der Umstand zu Nutze gemacht, dass sich die Zusammensetzung der Fettsäuren von tierischen Lebensmitteln wie Käse von pflanzlichen Fettsäuren wie beispielsweise Palmöl (typisch für Imitatkäse) stark unterscheiden. Diese «Fingerabdrücke» wurden mittels Gaschromatographie ermittelt und erlaubten die eindeutige Zuordnung der untersuchten Proben zu Käse oder eben Käseimitat.

In keinem der untersuchten Lebensmittel konnten Käseimitate nachgewiesen werden. Die Fettsäurenverteilung entsprach bei allen Proben derjenigen, wie sie echter Käse aufweist. Dies sind im Speziellen erhöhte Anteile an Myristinsäure (C14:0), der Nachweis von Buttersäure (C4:0) und tiefe Anteile an Linolsäure (C18:2). Auch wenn zehn Proben natürlich nur sehr begrenzte Aussagekraft besitzen, stützen sie doch fürs erste die Aussage der Grossverteiler, dass sich keine Produkte mit Käseimitaten in ihrem Sortiment befinden.

## Trinkwasser

### Worst Case durch Vorbeugen verhindern

**Trinkwasser und Brauchwasser kommen sich ganz schön nahe. Dies birgt Gefahren, wie der Fall Adliswil zeigte. Ein Blick in die Fachtagung 2010 des kantonalen Trinkwasserinspektorats.**

(pj) Es war im Februar 2008, als in Adliswil verschmutztes Trinkwasser zu mehr als hundert Krankheitsfällen führte. Ein Worst Case für jede Trinkwasserversorgung. Ein Szenario, das es um jeden Preis zu verhindern gilt. Deshalb lud das Trinkwasserinspektorat im Frühling zu einer weiteren Fachtagung. Dabei wurde klar, dass Gefahr für das Trinkwasser nicht nur durch Fehlmanipulation in einer Abwasserreinigungsanlage besteht. Auch Hausinstallationen und Fehlinstallationen in Gewerbebetrieben bergen ein grosses Risikopotenzial. Robert Haas, Leiter technische Prüfstelle Wasser beim Schweizerischen Verein des Gas- und Wasserfaches (SVGW) konnte aus seinem Erfahrungsschatz eindrücklich berichten und darlegen, wie gross die Gefahren bei einer Druckabsenkung in der Wasserversorgung wirklich sind.

#### So weit muss es nicht kommen

Vom Kantonslabor Zürich war Dr. Alda Breitenmoser als Expertin eingeladen worden. Sie hat den Fall Adliswil analysiert. Die von ihr beschriebenen Hintergründe, Folgen und Massnahmen zeigten den Verantwortlichen der Trinkwasserversorgungen auf, was in einem solchen Fall alles bewältigt werden muss,

wie damit umgegangen wurde und was der Kanton Zürich für Konsequenzen daraus gezogen hat.

Doch so weit muss es gar nicht erst kommen. Es liegt an der Wasserversorgung, mit klaren Regelungen im Wasserreglement (Referat Paul Fischer, Gebäudeversicherungsanstalt St.Gallen) die Bezüger in die Pflicht zu nehmen und sich so gegen Sicherheitsrisiken abzusichern.

Paul Zäch und Kurt Schlumpf (beide AfGVS-Trinkwasserinspektoren) wiesen in diesem Zusammenhang auf kritische

Kontrollpunkte, die Zuständigkeiten im Verbund und die Koordination der Selbstkontrolle hin. Und was kann beziehungsweise muss man tun, wenn doch etwas passiert und Trinkwasser verschmutzt wird? Lukas Ströhle (Leiter der Abteilung Wasser- und Chemikalieninspektorat beim AfGVS) erläuterte die Vorgehensweise, die auf der Grundlage einer in der QS definierten Notfalldokumentation abgearbeitet werden muss.

Die Fachtagung 2010 stiess bei den Wasserfachleuten und Verantwortlichen der Wasserversorgungen im Kanton auf sehr grosses Interesse. Sie wurde an drei Nachmittagen (Schmerikon, Gosau und Salez) durchgeführt und war jedes Mal ausgebucht.



**Demonstriert die Funktionsweise eines Systemtrenngerätes: Robert Haas (Leiter technische Prüfstelle Wasser beim SVGW). (Bild Peter Jenni)**



## Administration

# Jeder Dritte ein CPR-Nothelfer

**Gut 30 Prozent der Angestellten im Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz (AfGVS) sind ausgebildete CPR-Nothelfer. So viel wie wohl in keinem anderen Betrieb.**

(pj) «Passiert's – pressiert's» gilt nicht nur beim plötzlichen Herzstillstand, sondern auch bei vielen anderen Unfällen. Dabei gilt: Je mehr ausgebildete Nothelfer anwesend sind, umso grösser ist die Wahrscheinlichkeit, dass schnell und effizient Hilfe geleistet werden kann. Im Amt für Gesundheits- und Verbraucherschutz (AfGVS) sind mittlerweile über 30 Prozent der Angestellten in den lebensrettenden Sofortmassnahmen ausgebildet. Dass dem so ist, dafür ist Heinz Zwahlen (Leiter Haustechnik) massgeblich verantwortlich.

Zwahlen ist ausgebildeter Rettungssanitäter und war zehn Jahre bei der Stadtpolizei St.Gallen im Einsatz. Heute ist er im Nebenamt Instruktor beim Schweizerischen Sanitätskorps St.Gallen. Er bildet jährlich rund 400 Personen im BLS/CPR-Grundkurs aus. «Mit

### BLS/CPR-Grundkurs

Der Grundkurs Basic Life Support (BLS) und Kardiopulmonale Reanimation (CPR) dauert rund viereinhalb Stunden und beinhaltet neben dem theoretischen vor allem einen praktischen Teil, bei dem am Phantom geübt wird. Jährliche Repetitionskurse sind wichtig, damit das Gelernte immer sofort abrufbereit ist.

diesen Instruktionen kann ich mein Wissen weitergeben und so vielleicht einen kleinen Teil dazu beitragen, den einen oder anderen Folgeschaden eines plötzlichen Herzstillstandes oder eines Hirnschlages zu verhindern», erklärt er seine Motivation. Und Motivation ist denn auch gleich das Stichwort, wenn es darum geht, die Angestellten im AfGVS für die BLS/CPR-Grundkurse zu begeistern. Zwahlen versteht es, aktuelle Ereignisse in den Kursinhalt einzubauen und so bei den Angestellten das Bedürfnis zu wecken und sie für die lebensrettenden Sofortmassnahmen zu sensibilisieren. Er erklärt immer wieder, wie wichtig es ist, die Rettungskette einzuhalten, um die Überlebenschancen von Notfallpatienten mit plötzlichem Herzstillstand oder Hirnschlag zu verbessern: Frühes Eingreifen. Frühe CPR. Frühe Defibrillation. Frühe ergänzende Massnahmen. «Jeder Schritt hilft, Leben zu retten. Und jede Unterbrechung der Kette verschlechtert die Überlebenschancen», so der engagierte Instruktor.

### Seit fünf Jahren

An der Blarerstrasse steht seit fünf Jahren im Sekretariat ein Defibrillator zur Verfügung, und auf jedem Stockwerk sind mindestens drei Stockwerkverantwortliche in CPR ausgebildet. Dass im AfGVS eine derart hohe CPR-Ausbildungsquote vorliegt, ist aber auch auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Amtsleitung Zwahle's Bemühungen unterstützt und die Kurse für die Mitarbeitenden gratis sind. Das Amt leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Volksgesundheit.



CPR-Nothelfer: AfGVS-Mitarbeiterinnen üben am Phantom. (Bild Peter Jenni)

### 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.