

# Unterwegs mit dem Lebensmittelinspektor

Konsumentinnen und Konsumenten müssen vor Lebensmitteln, welche die Gesundheit gefährden können, geschützt werden. Eine wichtige Rolle spielen dabei die Lebensmittelinspektionen der Kantonalen Labors: Gewerbe-, Verpflegungs- und Industriebetriebe werden regelmässig untersucht. Im März war der Bauernhof von Jörg und Annemarie Meyer in Rüschtikon an der Reihe.

VON IWONA EBERLE\* (TEXT UND FOTOS)

*\*Iwona Eberle schreibt für diverse Printmedien, hauptsächlich in den Bereichen Ernährung, Wissenschaft und Gesellschaft. Sie studierte an den Universitäten Zürich, Cambridge und München Anglistik und Germanistik.*

Ein sonniger Frühlingsmorgen. Der Zürcher Lebensmittelinspektor Patrick Oriet ist auf dem Hof von Annemarie und Jörg Meyer in Rüschtikon angekommen. Das Ehepaar Meyer verkauft die im eigenen Betrieb produzierte Milch an regionale Shops oder bringt sie in ihrem Hofladen direkt an den Endkunden, daher wird ihr Betrieb all zwei Jahre kontrolliert – und heute ist es mal wieder so weit! Als erstes kommt der Kühlwagen, der dem Kleinproduzenten als Aufbewahrungsraum für die Milch dient, unter die Lupe des Lebensmittelinspektors. Ist er sauber? Oriet bemängelt, dass das Fliegengitter des Lüftungsventilators staubig sei. Auch die Dichtung der Ladeklappe muss ersetzt werden. Anschliessend ist der grosse Milchtank im Produktionsraum an der Reihe. Oriet öffnet den Deckel und steckt das Thermometer in die Milch: «Temperatur in Ordnung.»

«Wir kontrollieren risikobasiert», erklärt der Lebensmittelinspektor. Jeder Betrieb wird eingestuft. Eine normale Käserei wird jährlich, ein lokaler Milchabfüller wie Jörg Meyer all zwei Jahre kontrolliert. Das Kontrollintervall hängt überdies davon ab, ob in der Vergangenheit schon Mängel festgestellt wurden und ob die bauliche

Einrichtung mit Risiken behaftet ist. Zuständig für die Koordination der Kontrollen ist das Kantonale Labor. Es sorgt dafür, dass im jeweiligen Kanton das Lebensmittelrecht eingehalten wird: Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen geschützt werden, welche die Gesundheit gefährden können. Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln soll sichergestellt und die Täu-

schung von Konsumentinnen und Konsumenten verhindert werden.

## «Alles tiptopp» bei den Meyers

Oriet ist mit der Arbeit von Annemarie und Jörg Meyer zufrieden: Die Hygienekleider sind im Produktionsraum vorhanden, der Homogenisator wurde einwandfrei gewartet. Jörg Meyer möchte noch wissen, ob der schon ältere Bodenbelag vielleicht ersetzt wer-

### Bund und Kanton zuständig für Lebensmittelsicherheit

In der Schweiz sind mehrere Behörden für den Bereich Lebensmittelsicherheit zuständig. Auf Bundesebene sind dies in erster Linie das Bundesamt für Gesundheit (BAG) und das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET). Das BAG prüft und bewilligt neue Lebensmittel – wie beispielsweise genveränderte Lebensmittel, Ergänzungsnahrung oder Kindernahrung. Das BVET ist für die Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft tätig. Es unterstützt die Kantone im Bereich der Schlacht- und Milchhygiene und führt in Zusammenarbeit mit dem BAG Lebensmittelkontrollen an der Grenze durch. Das BVET unterstützt ausserdem wissenschaftliche Forschung, zum Beispiel auf dem Gebiet von Krankheiten, die via Lebensmittel vom Tier auf den Menschen übertragen werden können.

Die Kantonalen Lebensmittelkontrollbehörden sind für Inspektionen im Bereich Lebensmittelsicherheit verantwortlich (siehe Hauptartikel). Die Kantone bestimmen einen Kantonschemiker, der für die Koordination der Lebensmittelkontrollen im Kanton zuständig ist, das Labor führt und das Lebensmittelgesetz auslegt, Lebensmittelinspektoren, die grössere Kontrollen in Industriebetrieben und Bauernhöfen durchführen und Führungsaufgaben übernehmen, sowie Lebensmittelkontrolleure, die das Tagesgeschäft wie Kontrollen von Gewerbe- und Verpflegungsbetrieben ausführen. Für die Kontrolle des Trinkwassers ist mit dem Trinkwasserinspektorat eine eigene Stelle zuständig. Diese Vollzugsbehörden werden vom BAG überwacht.

den muss. Muss er nicht, er taugt noch bestens. Nur etwas Nachbessern der Wandkanten über der Türe mit Farbe wäre gut. «Sonst ist alles tipptopp», findet Oriet. Eine Entnahme von Proben ist dieses Mal nicht vorgesehen.

Das Untersuchen von Stichproben ist eine wichtige Aufgabe des Kantonalen Labors. Überprüft werden alle Produkte, die der Lebensmittelgesetzgebung unterstellt sind: Nahrungsmittel (dazu gehört auch das Trinkwasser), Genussmittel wie beispielsweise alkoholische Getränke, aber auch Geschirr und Verpackungsmaterialien für Lebensmittel, Kosmetika, Gegenstände, die mit der Haut oder Schleimhaut in Kontakt kommen, Kinderspielwaren und weitere Gegenstände des täglichen Gebrauchs. Hauptkriterien der Analyse sind die chemische Zusammensetzung und die mikrobiologische Beschaffenheit. Im Schnitt werden etwas mehr als 10 Prozent der Proben beanstandet, davon gut die Hälfte wegen mikrobiologischen, sprich hygienischen Problemen. Andere Beanstandungen können zum Beispiel falsche oder unvollständige Beschriftungen sein.

### «Aufs Bauchgefühl verlassen»

Da Patrick Oriet für Milchproduzenten zuständig ist, verbringt er knapp die Hälfte seiner Zeit mit Untersuchungen wie hier auf dem Hof vom Ehepaar Meyer. Die restliche Zeit beanspruchen Schulungen von Betrieben und Führungsaufgaben. Dabei begleitet er auch immer wieder ihm unterstellte Lebensmittelkontrolleure auf ihren Touren. Der Appetit ist ihm dabei bisher nicht vergangen: «Wenn ein Betrieb geöffnet ist, dann kann man grundsätzlich auch dort essen, sonst hätte die Lebensmittel-



kontrolle ihre Arbeit nicht gemacht», meint Oriet und fügt an: «Als Gast sollte man sich auf das eigene Bauchgefühl verlassen. Denn eine gute Grundhygiene ist meistens auch ein Hinweis auf eine gute Gesamthygiene.»

### Selbstkontrolle: Eckpfeiler der Lebensmittelkontrolle

Eine wichtige Rolle bei den Inspektionen spielt die Überprüfung der schriftlichen Selbstkontrolle. Seit 1995 muss jeder Betrieb das sogenannte «Hazard Analysis Critical Control Point»-Konzept (HACCP-Konzept) umsetzen. Es handelt sich dabei um ein aus den USA stammendes Risiko-Analyse-Konzept, das ursprünglich für die Herstellung von weltraumgeeigneten Lebensmitteln entwickelt wurde und heute international als System der Prävention und Selbstkontrolle anerkannt ist. Mit dessen Hilfe soll der Betrieb in der Lage sein, mögliche Gefahren bei der Lebensmittelproduktion auszuschalten oder zu reduzieren.

Lebensmittelinspektor Oriet und das Ehepaar Meyer wechseln ins Wohnhaus, wo man bei einer Tasse Kaffee die HACCP-Dokumentation durchsieht, die mehrere Bundesordner umfasst. Stimmt die Betriebsbeschreibung? Hat Jörg Meyer die Selbstkontrollen, zum Beispiel Fabrikationskontrollen, Reinigungspläne, Prüfpläne eingehalten und verrichtet und dies vorschriftsgemäss protokolliert? Hat er die Hygienebestimmungen eingehalten, zum Beispiel die mikrobiologischen Untersuchungen durchgeführt? Und wurden die Besucherblätter ausgefüllt, die bestätigen, dass die Gäste auf dem Hof jeweils gesund sind? Oriet vergewissert sich auch, dass Annemarie und Jörg Meyer den aktuellen Stand der Gesetzgebung kennen. Er kommt zum Schluss, dass die Unterlagen vorbildlich geführt wurden.

### Produzent ist gefordert

Selbstverständlich ist dies nicht. Die Selbstkontrolle sei an-

*Lebensmittelinspektor Patrick Oriet prüft die Temperatur der Milch im Tank: «alles in Ordnung.»*



Der Kühlwagen, gleichzeitig Aufbewahrungsraum für die Milch, kommt unter die Lupe. Ist er sauber und staubfrei?



Lebensmittelinspektor Patrick Oriet nimmt den Homogenisator in Augenschein.

spruchsvoll, sie bedeute viel Papierarbeit und setze viel Fachwissen voraus, sagt Oriet. Auch ein Kleinproduzent müsse zum Beispiel wissen, bei welcher Temperatur sich Staphylokokkus vermehrt, damit er seine technologischen Massnahmen in der Fabrikation entsprechend anpassen kann, um diese Vermehrung zu verhindern. Oder wie vorzugehen sei, wenn wegen eines technischen Defekts beim Pasteurisieren die vorgeschriebene Temperatur nicht erreicht werden konnte. «Kleine Produzenten haben es besonders schwer. Sie müssen denselben Aufwand betreiben wie industrielle Produzenten, haben aber oft weder die nötige Ausbildung noch die Zeit dazu», sagt Oriet.

Nicht überraschend fördere die Kontrolle der Selbstkontrolle immer wieder Mängel zutage. «Der Probenplan wird häufig nicht eingehalten», erzählt Oriet. «Butter zum Beispiel muss gemäss Vorgabe des Prüfplans alle zwei Monate auf Enterobacteriaceen untersucht werden. Man-

che Kleinproduzenten machen das nicht, weil es bei ihnen untergeht.» In solchen Fällen, aber auch bei anderen Mängeln stellt Oriet eine Beanstandung aus. Der Produzent erhält die Auflage, den Missetand innerhalb einer bestimmten Frist nachhaltig zu beheben. Dass Selbstkontrolle zentral ist, davon ist Oriet überzeugt. «Sie muss funktionieren, damit wir das Ziel Lebensmittelsicherheit erreichen, denn wir können ja nur stichprobenartig kontrollieren.»

### Rat des Lebensmittelinspektors ist gefragt

Schliesslich bespricht das Ehepaar Meyer mit Oriet die Pläne für die Sanierung des Betriebsgebäudes, die über 70 000 Franken kosten wird. Nach dem Studium der Unterlagen gibt Oriet zu bedenken, dass jetzt noch der vorgeschriebene Vorraum für die Toilette fehle. Er rät dazu, den Produktionsraum genügend gross auszuliegen. «Das ist komfortabel zum Arbeiten und bedeutet weniger Dampf und Hitze, was auch hygi-

enischer ist.» Oriet schätzt es, dass Meyer um Rat fragt – und hält es für eine kluge Vorgehensweise. «Den Plan vorher abzusprechen, ist im Eigeninteresse des Produzenten. Wenn sich nämlich herausstellt, dass gewisse Strukturen den Vorschriften nicht entsprechen, müssen sie nachträglich teuer geändert werden.»

Oriet ist es wichtig, dass seine Kunden den Sinn der Eigen- und Fremdkontrolle einsehen. Manchmal fragt er den Kunden, ob er die Lage auch so sieht. «Wir wollen die Produzenten ja ans Ziel führen, sprich, dass sie die Vorgaben einhalten.»

Die Inspektion ist nun abgeschlossen; Oriet bedankt sich bei Annemarie und Jörg Meyer und betont nochmals, dass gerade die Selbstkontrolle eine wichtige Versicherung für sie sei. «Wie weiss man sonst, ob die eigenen Produkte einwandfrei sind? Es ist ein Sicherheitskonzept, wie ein Autoservice. Man wechselt ja auch darum die Reifen, damit man weiss, dass man sicher unterwegs ist.» □



Abklärung von hygienischen Fragen bei der Handwaschstelle.



Ist der Bodenbelag noch in Ordnung? Oriet diskutiert mit Landwirt Meyer die Hygienevorschriften für den Produktionsraum.

## Gut hundert Jahre Schweizer Lebensmittelgesetz

Das Schweizer Lebensmittelgesetz, welches regelt, wie Lebensmittel beschaffen sein müssen, ist 102 Jahre alt. 1897 wurde die Verfassungsbasis dafür gelegt, und 1909 wurde es in Kraft gesetzt. Damit wurde die Arbeit der Kontrollorgane, die in verschiedenen Kantonen bereits aktiv waren, auf eine gesamtschweizerisch einheitliche Basis gestellt. Alle Kantone mussten nun einen Kantonschemiker und die nötige Zahl von Lebensmittelinspektoren bestimmen.

Dass gerade um die Jahrhundertwende der Ruf nach einem Lebensmittelgesetz laut wurde, ist kein Zufall. Ende 19. Jahrhundert wurde generell eine Verschlechterung der Lebensmittel festgestellt. Dies hatte verschiedene Gründe: Die Industrialisierung führte zu einer Verstädterung der Bevölkerung, dadurch sank der Selbstversorgungsgrad, und es bestand keine direkte Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten mehr. Dank verbesserten Transportmitteln, nämlich Bahn und Dampfschiffen, kamen nun zudem billige Lebensmittel von weither in die Schweiz. Die Warenflüsse waren für die Konsumenten nicht mehr nachvollziehbar. Dass sich viele Städter und Städterinnen keine hochwertigen Lebensmittel leisten konnten, wurde auch von Verfälschern von Lebensmitteln ausgenutzt: Milch wurde oft gewässert und stark abgerahmt, Würsten wurde Mehl zugesetzt, Gewürze wurden mit Ton, Ziegmehl, Sand und Kalksteinpulver gestreckt.

Bei der Lebensmittelkontrolle nahm der Kanton Luzern eine Vorreiterrolle ein. Im Jahr 1876 wurde der Apotheker Dr. Robert Stierlin-Hauser zum ersten Kantonschemiker der Schweiz gewählt. Dies schien dringend nötig zu sein, wie die Luzerner Regierung in der Botschaft zum Gesundheitsgesetz von 1876 selbst schreibt: «Die Anstellung dieses Beamten ist schon früher vielseitig gewünscht worden. Die Fälschung von Lebensmitteln ist zu einem Industriezweig geworden, (...) den lokalen und kantonalen Polizeibehörden fehlen aber die Organe zum wirksamen Einschreiten.» Der Kanton Zürich folgte im Jahr 1877 mit der Ernennung eines Kantonschemikers. Wasser und Milch waren die ersten wichtigen Untersuchungsobjekte. Tatsächlich zeigte sich rasch, wie notwendig diese Kontrollen waren. So ist zum Beispiel dem Bericht für das Jahr 1880 zu entnehmen, dass von 241 Milchproben 30 gewässert und 12 stark abgerahmt waren. In 94 von 164 Trinkwasserproben wurden vorwiegend Jaucheverunreinigungen festgestellt.

1992 wurde das Lebensmittelgesetz totalrevidiert. Die wichtigste Änderung war die gesetzliche Verankerung der Selbstkontrolle. Dazu wurden einige Aspekte der Lebensmittelsicherheit sowie der Organisation und Ausbildung der Lebensmittelkontrolle ins Lebensmittelgesetz aufgenommen. Dadurch konnten viele kantonale Regelungen aufgehoben werden.

QUELLE: BUNDESAMT FÜR GESUNDHEIT (BAG), KANTON LUZERN, DIENSTSTELLE LEBENSMITTELKONTROLLE UND VERBRAUCHERSCHUTZ