

Lebensmittelsicherheit

«from the farm to the fork»

Der globalisierte Handel, immer weitere Transportwege, gentechnisch veränderte oder neuartige Lebensmittel und Lebensmittelskandale stellen die amtliche Lebensmittelkontrolle vor neue Herausforderungen. Im Zentrum steht nach wie vor der Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten vor gesundheitlichen Schäden oder vor Täuschung. Die Qualität eines Lebensmittels muss neu aber auf jeder Stufe gesichert sein, also vom Produzenten bis zum Konsumenten oder eben «from the farm to the fork».

«Wenn die Bierwirtin ein minderwertiges, dem Getreidepreis nicht entsprechendes Bier verkauft, soll sie überführt und alsdann im Flusse ertränkt werden.» So lautete

Dr. Peter Grütter
Kantonales Labor
062 835 30 80

die erste bekannte schriftliche Gesetzesvorschrift, erlassen durch den

babylonischen Herrscher Hammurapi (1768–1686 v. Chr.). Sie sollte die Konsumentinnen und Konsumenten vor Wucher bzw. Täuschung schützen.

Auch in der Schweiz existieren schon sehr lange (kantonale) gesetzliche Vorschriften über Lebensmittel. Im Jahre 1905 wurden diese Vorschriften zum eidgenössischen Lebensmittelgesetz zusammengefasst, das 1992 total revidiert wurde. Zweck des Lebensmittelgesetzes ist,

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden können, zu schützen;
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen;
- die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen.

Beim Lebensmittelgesetz steht also der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten im Vordergrund. Der Vollzug im Rahmen der amtlichen Kontrolle, speziell im Bereich des Täuschungsschutzes, stärkt aber auch die Lauterkeit des Handels. Dadurch profitieren die ehrlichen Produzenten, Verarbeiter und Händler von Lebensmitteln.

I mmer höhere Anforderungen an Kontrolle

Die Anforderungen an die Lebensmittelkontrolle sind in den letzten Jahren aus vielfältigen Gründen gestiegen:

- Lebensmittel, die oft leicht verderblich sind, werden über immer weitere Distanzen transportiert.
- Durch den globalisierten Handel können sich Schädlinge und krankheitsserregende Keime innert Kürze weltweit verbreiten. So stiegen vor rund fünfzehn Jahren die durch Salmonellen (*Salmonella Enteritidis*) verursachten Infektionskrankheiten beim Menschen praktisch in allen Industrienationen stark an. In den letzten Jahren ist eine analoge Tendenz für die *Campylobacter Enteritis* zu beobachten. Letztere sind besonders in rohem Pouletfleisch zu finden und können zu einer heftigen Magen-Darm-Erkrankung führen.
- Gentechnisch veränderte und andere neuartige Lebensmittel – z. B. «Functional Food» – stellen neue Herausforderungen dar.
- Tatsächliche oder angebliche «Lebensmittelskandale» verunsichern Konsumentinnen und Konsumenten. Zeitungsmeldungen über BSE und den vermuteten Zusammenhang zur neuen Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit, über Antibiotika oder Hormone im Fleisch, über Listerien im Käse oder über verunreinigtes Trinkwasser tragen zur Verunsicherung der Konsumenten bei.

Diese Verunsicherung der Konsumentinnen und Konsumenten führt dazu, dass die Nachfrage nach Lebensmitteln mit besonderem kulturellem und regionalem Bezug («Ethnical Food») sowie nach Produkten, die nach bestimmten Standards hergestellt werden («Ethical Food»), steigt. Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen mehr Klarheit über die «Lebensgeschichte» der Produkte und fordern dadurch indirekt einen verstärkten Täuschungsschutz.

Die Gesetzgebung hat entsprechend reagiert und verschiedene Verordnungen dazu erlassen. U. a. sind dies die Bio-Verordnung, die Verordnung zum Schutz der geografischen Angaben (GUB/GGA-Verordnung), die Rohstoffdeklarationsverordnung und die landwirtschaftliche Deklarationsverordnung.

Die Häufung dieser Verordnungen stellt indessen den Vollzug und teilweise auch die Anbieter von Lebensmitteln vor grosse Probleme. Einerseits braucht es für den Vollzug ein beträchtliches Fachwissen. Andererseits sind für einen glaubwürdigen und effizienten Vollzug auch die notwendigen Kapazitäten zur Verfügung zu stellen.

G anzheitliche Kontrollansätze

Diese teilweise neuen Rahmenbedingungen haben in den letzten Jahren zu einer Veränderung in der Lebensmittelkontrolle geführt. An Stelle der Endproduktkontrolle im Labor ist ein ganzheitlicher Ansatz getreten.

Die Qualität eines Lebensmittels muss neu auf jeder Stufe gesichert sein, also vom Produzenten bis zum Konsumenten. Qualitätssicherung ist also Sache all jener, die an der Produktion, an der Verteilung oder am Verkauf beteiligt sind. Im Rahmen ihrer Tätigkeit sind hierzu der Landwirt als Produzent, das Gewerbe, die Lebensmittelindustrie sowie der Grossverteiler als Verkäufer der Lebensmittel verpflichtet.

Daneben gibt es stichprobenweise amtliche Kontrollen. Diese bestehen in erster Linie darin, die Qualitätssicherung auf jeder Stufe vom Erzeuger bis zum Verbraucher zu überprüfen. Dieser Ansatz wird unter dem Begriff «from the farm to the fork» – vom Bauernhof zur Gabel – zusammengefasst. Er hat sich schon in etlichen Ländern

etabliert und wird auch in der Schweiz noch an Bedeutung gewinnen. Natürlich wird es niemals möglich sein, mit neuen Strukturen und neuen Konzepten alle Probleme in den Bereichen Täuschungs- und Gesundheitsschutz bei Lebensmitteln zu lösen. Vergessen wir aber in Anbetracht allfälliger Bedenken und Verunsicherun-

gen eines nicht: In der Geschichte der Menschheit stand noch nie ein derartig qualitativ hoch stehendes, reichhaltiges und für breite Bevölkerungskreise zu erschwinglichen Preisen angebotenes Lebensmittelsortiment zur Verfügung, wie dies heute in allen Industrienationen der Fall ist. ❄️❄️❄️



Foto: Fritz Krähnbühl

Milchproduktion: Bereits auf dem Landwirtschaftsbetrieb werden besondere Ansprüche an die Hygiene gestellt. Für die Herstellung einer einwandfreien Milch bestehen zudem Anforderungen an die Fütterung.



Foto: Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein

Milchverarbeitung: In der Zentrifuge wird nicht nur Rahm von der Milch abgetrennt, sondern gleichzeitig auch die Milch von Partikeln gereinigt.



Foto: Reto Wernli

Verkauf von Milchprodukten: Während dem Transport und beim Verkauf kommt der Kühlung eine hohe Bedeutung zu. Das Foto zeigt eine Stufenvitrine des Chäsiladens Wey in Muri.



Foto und Kreation: Thomas Schneider

Konsum von Milchprodukten: Das auf dem Tisch servierte Gericht ist ein Abbild der Vorgeschichte der einzelnen Bestandteile. Nicht nur Schlagrahm und Rahmglace sind tierischer Herkunft, auch die Schokolade besteht teilweise aus Milchkomponenten.