



Bern, 05.12.2017

Jahresbericht 2016: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF

1 Hintergrund

Wurde ein gesundheitsgefährdendes Lebensmittel oder ein gesundheitsgefährdender Gebrauchsgegenstand an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, müssen die Behörden zeitnah und wirksam handeln. Schweizer Unternehmen sind verpflichtet, die kantonalen Behörden umgehend zu informieren und das Produkt zurückzurufen. Dies erfolgt in enger Zusammenarbeit des betroffenen Unternehmens mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden. Sind Konsumenten in der ganzen Schweiz betroffen, so entscheidet das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV in Absprache mit den kantonalen Vollzugsbehörden, ob der Rückruf genügt, oder ob eine öffentliche Warnung ausgesprochen werden muss. Das BLV informiert die Konsumentinnen und Konsumenten via Medienmitteilung, Twitter sowie auf seiner Webseite www.blv.admin.ch über öffentliche Warnungen. Auf der Webseite werden zudem erfolgte Rückrufe publiziert.

Wurde das betroffene Produkt im Ausland hergestellt oder möglicherweise ebenfalls in EU-Mitgliedsstaaten abgegeben, so werden die Behörden der betroffenen Länder informiert.¹ Für die schnelle Weitergabe der Informationen innerhalb der Europäischen Union und der Schweiz sorgt das Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Dies kann dazu beitragen, dem Entstehen von Krisen mit internationalem Ausmass zu einem möglichst frühen Zeitpunkt entgegenzuwirken.

2 Öffentliche Warnungen / Rückrufe 2016

2.1 Übersicht öffentliche Warnungen 2016

Im Jahr 2016 sprach das BLV elf öffentliche Warnungen aus². Sechs Warnungen betrafen Lebensmittel, fünf Warnungen Gebrauchsgegenstände.

Die öffentlichen Warnungen zu Lebensmitteln erfolgten aus folgenden Gründen:

- nicht deklarierte Allergene (4 Fälle)
- Kontamination durch pathogene Mikroorganismen (2 Fälle)

Die öffentlichen Warnungen zu Gebrauchsgegenständen wurden aus folgenden Gründen ausgesprochen:

¹ Basierend auf Art. 38 des Bundesgesetzes vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG) arbeiten die Bundesstellen mit nationalen und internationalen Fachstellen und Institutionen zusammen. Sie nehmen die durch die internationale Zusammenarbeit bedingten Aufgaben wahr; namentlich erstatten sie die notwendigen Meldungen, leisten Amtshilfe und beteiligen sich an amtlichen Inspektionen.

² Basierend auf Art 43 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (SR 817.0) ist das BLV verpflichtet, die Öffentlichkeit zu informieren, wenn in mehreren Kantonen gesundheitsgefährdende Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumenten abgegeben worden sind.

- Verbrennungsgefahr durch das Tragen eines Kinderkostüms oder einer Kinderkostümmaske (2 Fälle)
- Verschluckungs- und Erstickungsgefahr durch eine leicht ablösbare Rassel bei Babysocken
- Verletzungs- und Strangulierungsgefahr durch Kinderkostüm
- Krankheitserregender Keim in Waschschaum für Diabetiker

Tabelle 1: Übersicht öffentliche Warnungen 2016

Datum	Titel Öffentliche Warnung
21.01.2016	Verbrennungsgefahr durch das Tragen der Maske des Kinderkostüms „Darth Vader“
05.02.2016	Verbrennungsgefahr durch das Tragen des Kinderkostüms „Plüsch Cape Löwe“
16.02.2016	Nicht deklarierte Milchbestandteile in Kalbsbratwurst
17.02.2016	Verschluckungs- und Erstickungsgefahr durch Babysocken mit aufgenähter Rassel
06.04.2016	Verletzungs- und Strangulierungsgefahr durch Fledermaus -Kinderkostüm
02.05.2016	Krankheitserregender Keim in Waschschaum für Diabetiker
01.06.2016	Enterobakterien in Säuglingsanfangsnahrung
27.06.2016	Nicht deklarierte Milchbestandteile in dunkler Schokolade
26.08.2016	Listerien in Gorgonzola
14.10.2016	Nicht deklarierte Milchproteine in Getreide-Cracker
16.11.2016	Nicht deklarierte Milchproteine in Marzipan-Kugeln

2.1.1 Ausgewählte Fallbeispiele

Listeria monocytogenes in Gorgonzola Reale

Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen St. Gallen informierte das BLV darüber, dass ein Schweizer Lebensmittelinverkehrbringer im Rahmen seiner Selbstkontrolle *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola Reale nachgewiesen hat. Die Inverkehrbringer haben für das betroffene Produkt einen sofortigen Verkaufsstopp eingeleitet. Da nicht sichergestellt werden konnte, dass der gesetzliche Grenzwert für Listerien bis zum Ende der Haltbarkeit nicht überschritten wird, startete der Betrieb einen Rückruf. Aufgrund der möglichen Gesundheitsgefährdung sprach das BLV eine öffentliche Warnung aus.

Listeria monocytogenes ist der Erreger der Listeriose. Listerien kommen in der Natur weitverbreitet vor. Eine Übertragung auf den Menschen geschieht in der Regel durch die Aufnahme kontaminierter Lebensmittel vorwiegend tierischer Herkunft: Fleisch, geräucherter Fisch, Wurstwaren, Weichkäse. Läuft eine Infektion mit Listerien bei Personen mit intaktem Immunsystem in der Regel milde oder sogar symptomlos ab, können immungeschwächten Personen jedoch eine Reihe schwerer Symptome mit teilweise tödlichem Ausgang entwickeln. Bei schwangeren Personen kann eine Listerien-Infektion zu einer Fehlgeburt führen oder das Kind kann mit einer Blutvergiftung oder Hirnhautentzündung geboren werden.

Da der Gorgonzola mit grösster Wahrscheinlichkeit bei der Produktion oder beim Abpacken in Italien mit den Listerien kontaminiert wurde, erstellte das BLV eine RASFF-Meldung. Somit wurden die zuständigen italienischen Behörden verständigt, welche beim Produzenten die notwendigen Abklärungen vornahmen. Dabei wurden weitere Schweizer Abnehmer bekannt, welche ebenfalls bestimmte

Mengen des Gorgonzola Reale der betroffenen Lot-Nummer erhalten hatten. Die Kantonalen Vollzugsbehörden kontaktierten sämtliche Abnehmer und der betroffene Gorgonzola Reale wurde umgehend vom Markt genommen.

Nicht deklarierte Milchproteine in Marzipan-Rum-Kugeln

Bei internen Kontrollen wurden in Marzipan-Rum-Kugeln nicht deklarierte Milchbestandteile nachgewiesen. Eine Risikobeurteilung des vorliegenden Falles ergab, dass Milch-Allergiker bereits bei dem nachgewiesenen Gehalt an Milchbestandteilen mit unter Umständen schweren Reaktionen zu rechnen haben. Die betroffene Firma veranlasste umgehend einen Rückruf der betroffenen Produkte und das BLV sprach eine öffentliche Warnung aus.

Cronobacter in Säuglingsanfangsmilch

Im Rahmen der Selbstkontrolle hat ein Baby-Nahrungshersteller Cronobacter spp und Enterobacteriaceae in einer Baby Säuglingsanfangsmilch festgestellt. *Cronobacter sakazakii* ist ein opportunistischer Krankheitserreger, der bei neugeborenen Infektionen erzeugen kann, dies mit unter Umständen schweren Symptomen wie Meningitis. Solche Fälle sind allerdings selten.

Die Firma hat unverzüglich die notwendigen Massnahmen getroffen: Die betroffenen Produkte wurden sofort gesperrt, die belieferten Kunden und die zuständige Vollzugsbehörde wurden orientiert. Sämtliche Abnehmer nahmen ihrerseits umgehend die betroffenen Produkte aus dem Verkauf.

Anstieg von EHEC Erkrankungen in England

Im Sommer 2016 verzeichnete England einen markanten Anstieg an gemeldeten Krankheitsfällen aufgrund von enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC). Die krankheitsverursachenden E. coli liessen sich auf die Serogruppe VTEC O157 PT34 zurückführen. Die englische Behörde informierte via Schnellwarnsystem über diese Fälle. Offenbar waren die Vorfälle auf kontaminierten Salat zurückzuführen. Umgehende Abklärungen mit dem Bundesamt für Gesundheit BAG ergab, dass in der Schweiz keine auffällige Zunahme der EHEC-Fälle vorlag, die mit diesem aktuellen Ausbruch in England im Zusammenhang stehen könnte. Eine Anfrage bei der eidgenössischen Zollverwaltung zeigte, dass der Salat, welcher möglicherweise den Ausbruch in England verursacht hatte, nicht in die Schweiz importiert worden war.

2.2 Übersicht Rückrufe 2016

2016 schaltete das BLV 20 Rückrufe zu Lebensmitteln und 8 Rückrufe zu Gebrauchsgegenständen. Die Rückrufe durch die betroffenen Firmen erfolgten aus folgenden Gründen:

Lebensmittel:

- nicht deklarierte Allergene (7 Fälle)
- mikrobielle Kontamination (6 Fälle);
- Fremdkörper in Lebensmitteln (5 Fälle)
- Verunreinigungen von Ethylenglykol in Rotwein (1 Fall)
- Mykotoxine in Reis (1 Fall)

Gebrauchsgegenstände:

- erhöhte Brennbarkeit von Fastnachtkostümen für Kinder (6 Fälle);
- Verschluckungsgefahr durch Spielzeug Trommelschläger und Schlaginstrument (1 Fall)
- Unsachgemässe Anwendung von Scherzartikel – Gebiss (1 Fall)

Das jeweilige Rückrufschreiben der betroffenen Firmen wurde auf der BLV-Website aufgeschaltet.

Tabelle 2: Übersicht Rückrufe 2016

Datum	Rückrufgrund
14.01.2016	Verschluckungsgefahr durch Spielzeug Trommelschläger und Schlaginstrument
22.01.2016	Unsachgemässe Anwendung von Scherzartikel - Gebiss
01.02.2016	Verbrennungsgefahr durch Kinderkostüm Hühnchen Bibi
02.02.2016	Verbrennungsgefahr durch Kinderkostüme Drachen und Pinguin sowie Feenschleier
03.02.2016	Verbrennungsgefahr durch Kinderkostümteile Feenhut und Cape – kleines Monster
05.02.2016	Verbrennungsgefahr Kinderkostüm Kettenhaube Lancelot
10.02.2016	Geruchsabweichung bei UHT und / oder teilentrahmter Vollmilch
11.02.2016	Verbrennungsgefahr Kinderkostümteil Feenhut und Cape – kleines Monster – weitere Verkaufsstellen
15.02.2016	Verbrennungsgefahr Kinderkostüm Hühnchen – Bibi – weitere Verkaufsstellen
24.02.2016	Fremdkörper in Schokoladenriegel
30.05.2016	Listerien in vegetarischem Aufschnitt
05.07.2016	Sulfit-Rückstände in getrockneten Bio Apfelringen
05.07.2016	Sulfit – Rückstände in getrockneten Bio Apfelringen - weitere Verkaufsstelle
05.08.2016	Sulfit- Rückstände in getrockneten Bio Apfelringen – weitere Verkaufsstelle
08.08.2016	Sulfit- Rückstände in getrockneten Bio Apfelringen – weitere Verkaufsstelle
16.08.2016	Sulfit- Rückstände in Bio Frucht- Riegel
30.08.2016	Gluten in Reisgebäck, ausgelobt als glutenfrei
09.09.2016	Cashewnüsse – Vermischung mit Erdnüssen
09.09.2016	Salmonellen in Sesam
13.09.2016	Salmonellen in weiteren Sesamprodukten
03.10.2016	Salmonellen in Gewürzmischung
03.10.2016	Salmonellen in Gewürzmischungen – weitere Verkaufsstelle
13.10.2016	Fremdkörper in Kinder Frühstücks - Getreideprodukt
14.10.2016	Verunreinigungen von Ethylenglykol in Rotwein
20.10.2016	Aflatoxine in Reis
24.10.2016	Glassplitter in Käse
18.11.2016	Glassplitter in vegetarischen Schnitzel
16.12.2016	Glassplitter in Käse

3 Schnellwarnsystem RASFF

Das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) wurde entwickelt, um die zuständigen Behörden Europas unverzüglich zu informieren, falls gesundheitsgefährdende respektive nicht sichere Produkte auf dem Markt gelangen. Der Informationsaustausch hilft den Behörden, rasch und zielgerichtet Massnahmen zu treffen, um die Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu gewährleisten.

3.1 Jahresrückblick RASFF EU – Schweiz

Im Jahr 2016 wurden gesamthaft 2941 Meldungen in das RASFF-System eingestellt und an betroffene Mitgliedsstaaten übermittelt. Davon betrafen 164 Fälle die Schweiz. Hauptgründe dieser 164 Meldungen waren mikrobielle Kontamination durch pathogene Mikroorganismen (27 %; 45Fälle), Zusammensetzung (13 %; 21 Fälle), Mykotoxine (12 %; 20 Fälle) sowie Allergene (8 %; 13 Fälle). Das Diagramm in Abbildung 1 und 2 zeigt die RASFF-Meldungen, welche die Schweiz im Jahr 2016 betrafen, aufgeteilt nach Gefahrenkategorie³.

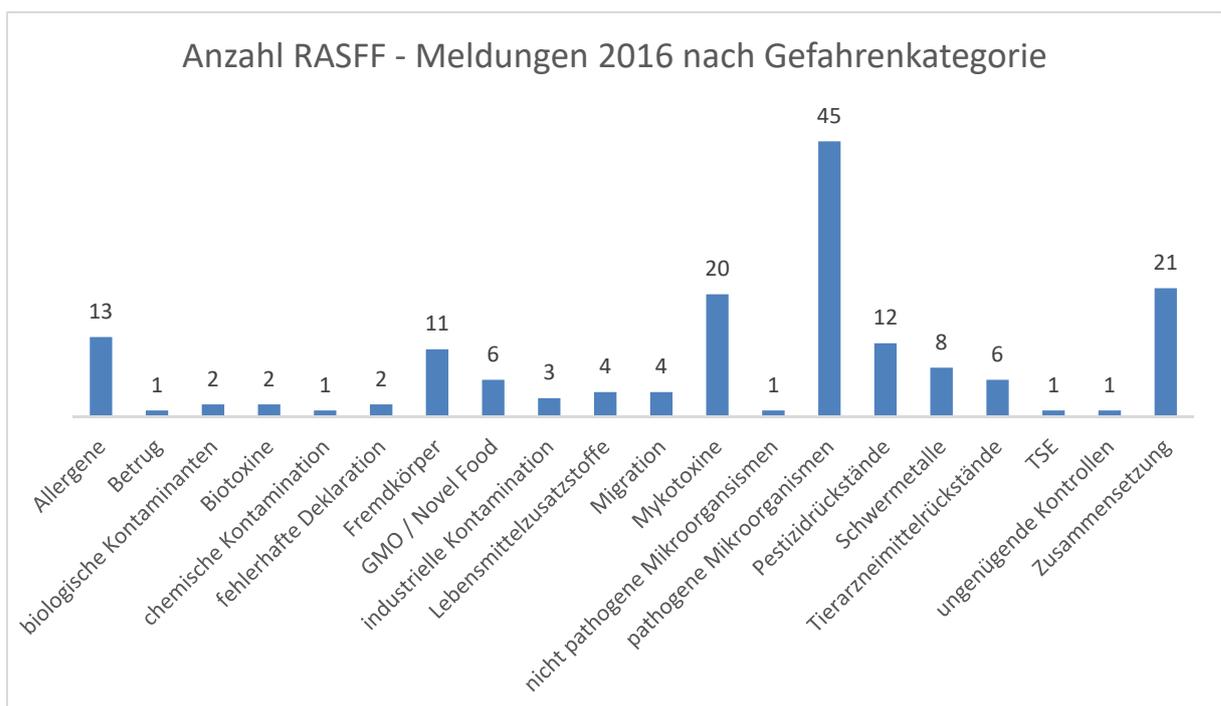


Abbildung 1: Anzahl RASFF-Meldungen, welche die Schweiz 2016 betrafen, nach Gefahrenkategorien

³ Die aufgeführten RASFF-Meldungen entsprechen den zwischen 01.01.2016 und 31.12.2016 der Schweiz gemeldeten Fälle und können aufgrund des Meldedatums von den Zahlen aus dem Jahresbericht 2016 der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission (DG Sante) abweichen.

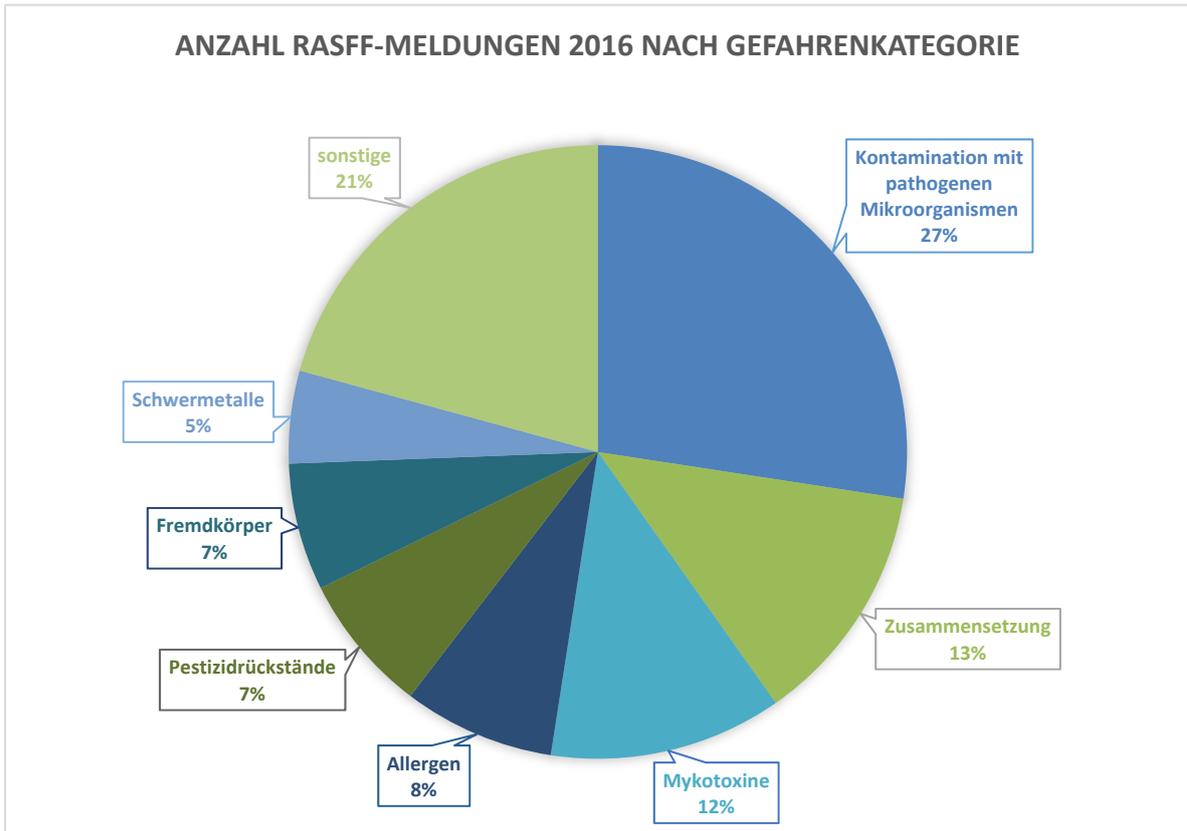


Abbildung 2: Anzahl RASFF-Meldungen, welche die Schweiz 2016 betrafen, nach Gefahrenkategorien

48 Meldungen wurden von der Schweiz erstellt und an die EU-Mitgliedsstaaten weitergeleitet. Hauptgründe für diese 28 Meldungen waren Mykotoxine (11 Fälle), Pestizidrückstände (8 Fälle), Zusammensetzung (8 Fälle) sowie Kontamination durch pathogene Mikroorganismen (6 Fälle). Die Grafik in Abbildung 3 zeigt alle 48 Meldungen aufgeteilt nach Gefahrenkategorie.

Durch die Meldung dieser 48 Fälle via Schnellwarnsystem wurden ebenfalls betroffene EU-Mitgliedsstaaten informiert. Stammt das Produkt aus einem Drittland, so wird die zuständigen Behörden in diesem Drittland durch die Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission (DG Sante) über den Missstand in Kenntnis gesetzt und das betroffene Drittland muss entsprechende Massnahmen ergreifen.

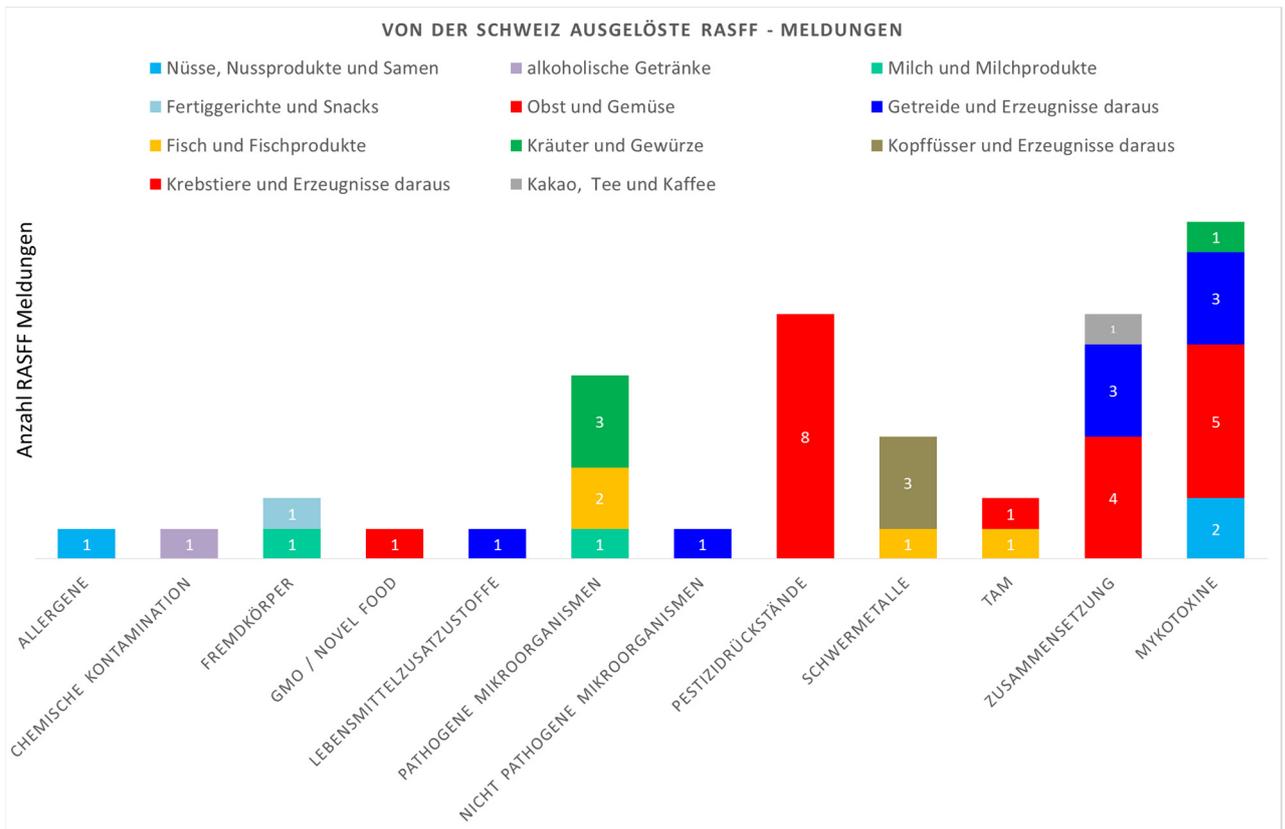


Abbildung 3: 2016 von der Schweiz ausgelöste RASFF Meldungen nach Gefahrenkategorie

Tabelle 3: Gründe für die von der Schweiz erstellten RASFF-Meldungen

Grund der Meldung	Anzahl Meldungen 2014	Anzahl Meldungen 2015	Anzahl Meldungen 2016
Pathogene Mikroorganismen	3	3	5
Mykotoxine	3	4	11
Pestizidrückstände	21	12	8
Schwermetalle	1	4	4
Migration / Industrielle Kontamination	1	1	-
Biologische Kontamination	1	-	-
Anderes (Insekten)	1	-	-
Allergene	-	-	1
Fremdkörper	-	-	2
Lebensmittelzusatzstoffe	-	-	1
Tierarzneimittelrückstände	-	-	2
Zusammensetzung	-	-	8
Schwermetalle	-	-	4
Nicht pathogene Mikroorganismen	-	-	1
GMO / Novel Food	-	-	1
Gesamt	31	24	48

Fazit:

Die Anzahl Fälle, welche die Schweiz via iRASFF gemeldet hat, ist im Vergleich zu 2015 24 auf 48 gestiegen. Der Anzahl gemeldeter Fälle lässt aber nur beschränkt Rückschlüsse auf die Lebensmittelsicherheitssituation zu. Mögliche Ursachen für diesen Anstieg könnten zum Beispiel die von Bund und Kantonen durchgeführten Kampagnen zu bestimmten Themen sein. Diese erfolgen in der Regel risikobasiert und dementsprechend finden sich häufiger nicht konforme und teils auch gesundheitsgefährdende Produkte.