



Bern, 20.06.2016

Jahresbericht 2015 zu öffentlichen Warnungen, Rückrufen sowie zum 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 auf seiner Webseite www.blv.admin.ch über öffentliche Warnungen und erfolgte Rückrufe.

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 2015

2.1 Übersicht öffentliche Warnungen 2015

Im Jahr 2015 sprach das BLV 16 öffentliche Warnungen aus². 14 Warnungen betrafen Lebensmittel, 2 Warnungen gab es zu Gebrauchsgegenständen.

Die öffentlichen Warnungen zu Lebensmitteln erfolgten aus folgenden Gründen:

- Kontamination durch pathogene Mikroorganismen;
- zu hohe Konzentration an Tropanalkaloiden ;
- zu hohe Konzentration an Mykotoxinen;
- Nachweis von Enterotoxinen des *Staphylococcus aureus*;
- nicht deklarierte Allergene.

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.

Die beiden Warnungen zu Gebrauchsgegenständen betrafen zum einen sich leicht lösende und verschluckbare Augen eines Teddybärs, zum anderen nicht korrekt verwendete Konservierungsstoffe in Kindernagellack. Eine Übersicht gibt Tabelle 1.

Tabelle 1: Übersicht öffentliche Warnungen

Datum	Titel Öffentliche Warnung
23.01.2015	Salmonellen in Sesammus
28.01.2015	Salmonellen in weiteren Chargen von Sesammus
29.01.2015	Salmonellen in Sesammus
23.02.2015	Tropanalkaloide in Polenta-Maisgriess
25.02.2015	Gesundheitsgefährdung durch leicht ablösbare, verschluckbare Augen eines Teddybärs
27.02.2015	Tropanalkaloide in gemahlener Braunhirse
13.03.2015	Tropanalkaloide in weiteren Chargen gemahlener Braunhirse
01.04.2015	Tropanalkaloide in Hirseprodukt
24.06.2015	Salmonellen in Schinken
13.07.2015	Enterotoxine von Staphylococcus aureus in Grillkäseprodukten
24.07.2015	Nicht deklarierte Allergene Senf und Sulfite in Marinaden
07.08.2015	Listerien in Gorgonzola Dolce
21.08.2015	Salmonellen in Schokoladenriegel
09.10.2015	Schimmelpilzgifte in Weissmaisdunst
14.10.2015	Nicht korrekte Verwendung von Konservierungsstoffen in Kindernagellack-Set
13.11.2015	Listerien in Camembert Möckli

2.1.1 Ausgewählte Beispiele

Tropanalkaloide in Braunhirse

Tropanalkaloide sind Alkaloide, die natürlicherweise in bestimmten Pflanzen wie z.B. in Tollkirsche, Bilsenkraut oder Stechapfel vorkommen. Bei der Ernte von Getreide, insbesondere Hirse oder Buchweizen, kann es zu einer Kreuzkontamination kommen und die Tropanalkaloide gelangen in die Lebensmittelkette. Aufgrund ihrer negativen gesundheitlichen Wirkung sind Tropanalkaloide in Lebensmitteln unerwünscht: Sie können bereits in einer niedrigen Dosierung einen Einfluss auf die Herzfrequenz und das zentrale Nervensystem haben; insbesondere bei Personen mit Herz-Kreislauf-Beschwerden können sie zu zusätzlichen Beschwerden führen. So werden Symptome wie Benommenheit, Kopfschmerzen und Übelkeit beschrieben.

Im Februar 2015 wurde das BLV via RASFF darüber informiert, dass Maispolenta, in welcher Tropanalkaloide nachgewiesen wurde, in die Schweiz geliefert wurde. Der nachgewiesene Gehalt an den Tropanalkaloiden Atropin und Scopolamin überschritt die akute Referenzdosis ARfD (Acute Reference Dose). Gesundheitliche Effekte beim Verzehr der betroffenen Maispolenta konnten nicht mehr ausgeschlossen werden. Das BLV sprach eine öffentliche Warnung aus; die von der Kontamination betroffene Charge Maispolenta wurde unverzüglich zurückgerufen und vom Markt genommen.

Im März 2015 erhielt das BLV via RASFF zwei weitere Meldungen zu Produkten, in welchen Tropanalkaloide nachgewiesen wurden. Betroffen war hierbei in beiden Fällen gemahlene Braunhirse. Aufgrund der Überschreitung der akuten Referenzdosis sprach das BLV auch in diesen beiden Fällen eine öffentliche Warnung aus. Die betroffenen Produkte wurden zurückgerufen und vom Markt genommen.

Salmonellen in Sesammus:

Das BLV wurde im Januar 2015 via RASFF darüber informiert, dass Salmonellen in einem Sesammus-Produkt nachgewiesen wurden. Das betroffene Produkt wurde auch in der Schweiz verkauft. Salmonellen können Durchfallerkrankungen verursachen, welche oft mit Bauchschmerzen, -krämpfen, Fieber, Übelkeit oder Kopfschmerzen einhergehen. Auch dieses Produkt wurde umgehend zurückgerufen und vom Markt genommen und das BLV sprach eine öffentliche Warnung aus.

Enterotoxine von Staphylococcus aureus in Grillkäseprodukten

Der Fall des Grillkäses, welcher mit Enterotoxinen von Staphylococcus aureus kontaminiert war, ereignete sich im Juli 2015. Ein Grossverteiler informierte das BLV darüber via Kantonale Vollzugsbehörde.

Da Enterotoxine von Staphylococcus aureus hitzeresistent sind, ist davon auszugehen, dass sie auch beim Grillieren des Käses nicht vollständig inaktiviert werden. Enterotoxine von Staphylokokken können Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und krampfartige Bauchschmerzen verursachen. Die Inkubationszeit beträgt wenige Stunden. Gemäss der Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln FIV (SR 817.021.23) dürfen Enterotoxine von Staphylokokken in Käse nicht nachweisbar sein.

2.2 Übersicht Rückrufe 2015

2015 schaltete das BLV 17 Rückrufe auf der Webseite auf. Die Rückrufe durch die betroffenen Firmen erfolgten aus folgenden Gründen:

- Fremdkörper in Lebensmitteln;
- mikrobielle Kontamination;
- nicht deklarierte Allergene
- erhöhte Brennbarkeit von Fastnachtkostümen für Kinder;
- zu hoher Nickelgehalt in einem Grill-Set;
- Bruchgefahr der Lenkstange bei einem Kinderroller;
- Verschluckungs- und Erstickungsgefahr durch ein leicht ablösbares Kleinteil an einem Spielzeugauto.

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

Tabelle 2: Übersicht Rückrufe

Datum	Rückrufgrund
29.01.2015	Metallfremdkörper in Truten Crispy tiefgekühlt
04.03.2015	Mögliche Brandgefahr bei Plüschkostüm für Kinder
04.03.2015	Mögliche Brandgefahr bei Plüschkostüm für Kinder
26.03.2015	Metallfremdkörper in Cervelas
27.03.2015	Mögliche Brandgefahr bei Rentier-Kostümhut
04.06.2015	Risiko für Allergiker aufgrund falschem Etikett auf Knoblauchsauce
17.06.2015	Kontamination mit Noroviren in Tiefkühl-Fruchtmischung
02.07.2015	Bruchgefahr der Lenkstange bei Kinderroller
06.08.2015	zu hoher Nickelgehalt in Grill-Set
21.08.2015	krankheitserregende Bakterien in Schafkäse Pérail la Tradition
05.10.2015	E. Coli in Roquefort AOP
14.10.2015	Risiko für Allergiker aufgrund falscher Deklaration auf Rosenkuchen
19.11.2015	Plastikfremdkörper in Kürbissuppe
08.12.2015	nicht deklarierte Erdnüsse in Getreideriegel
08.12.2015	Schlechter Geruch bei UHT-Milch
22.12.2015	Metallfremdkörper in Cervelas
23.12.2015	Verschluckungsgefahr durch leicht ablösbares Kleinteil an Bobby-Car Spielzeugauto



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 2015 wurden gesamthaft ca. 3000 Meldungen in das RASFF-System eingestellt und an betroffene Mitgliedsstaaten übermittelt. Davon betrafen 137 Fälle die Schweiz. Hauptgründe dieser 137 Meldungen waren mikrobielle Kontamination (26 %; 36 Fälle), nicht deklarierte Allergene (12 %; 17 Fälle), Pestizidrückstände (11 %; 15 Fälle) sowie Mykotoxine (10 %; 13 Fälle). Die RASFF-Meldungen, welche die Schweiz im Jahr 2015 betrafen, werden in Abbildung 1 dargestellt³

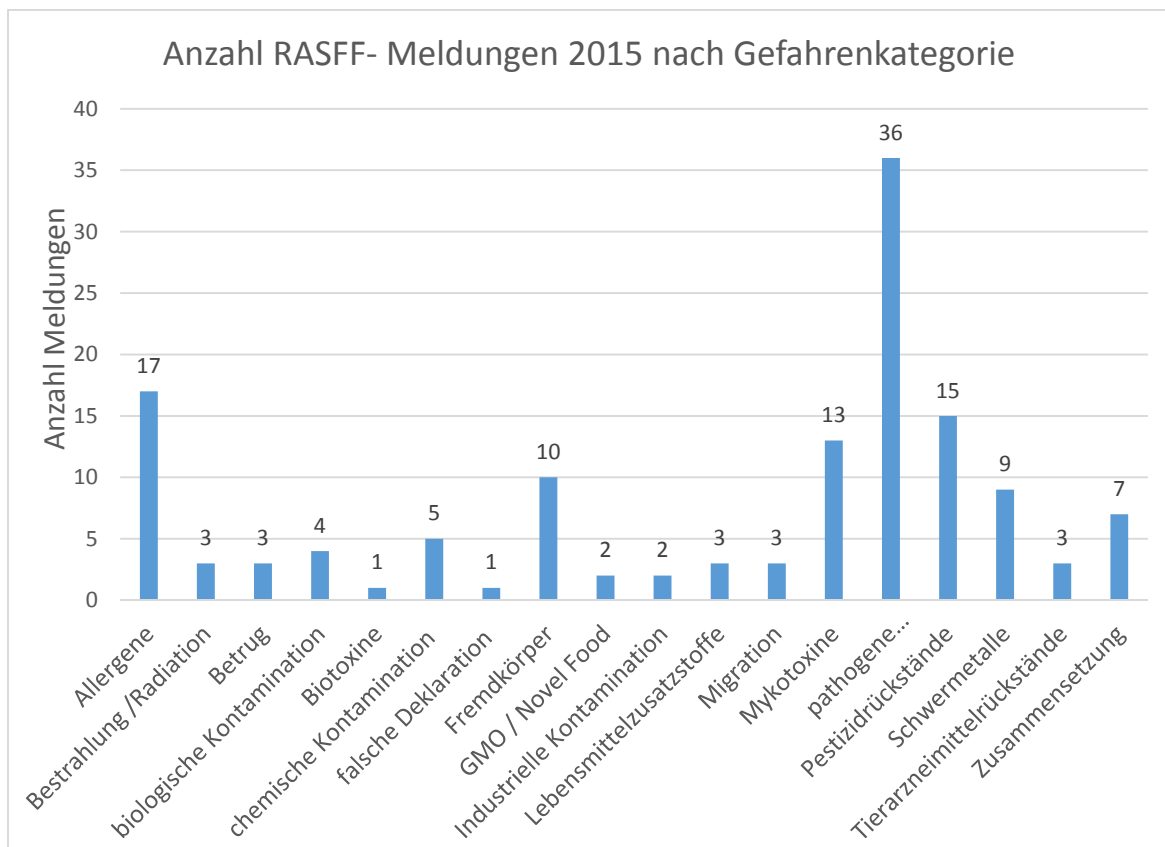


Abbildung 1: Anzahl im Jahr 2015 die Schweiz betreffende RASFF-Meldungen nach Gefahrenkategorien

³ Die aufgeführten RASFF-Meldungen entsprechen den zwischen 01.01.2015 und 31.12.2015 der Schweiz gemeldeten Fälle und können aufgrund des Meldedatums von den Zahlen aus dem Jahresbericht 2015 der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Europäischen Kommission (DG Sante) abweichen

24 dieser 137 Meldungen wurden von der Schweiz erstellt und konnten so via RASFF an ebenfalls betroffene EU-Mitgliedsstaaten übermittelt werden. Hauptgründe für die von der Schweiz erstellten RASFF-Meldungen waren Pestizidrückstände in Gemüse oder Obst (10 Meldungen) sowie Kräutern und Gewürzen (2 Meldungen). Die betroffenen Sendungen stammten vorwiegend aus Vietnam (6 Meldungen), Thailand (2 Meldungen), aus der Dominikanischen Republik, aus Indien, Laos sowie Sri Lanka. In erhobenen Proben wurden Pestizidrückstände nachgewiesen, welche die akute Referenzdosis überschritten haben, womit eine Gesundheitsgefährdung nicht mehr ausgeschlossen werden konnte. Die betroffenen Importeure wurden darauf hingewiesen, im Rahmen ihrer Selbstkontrolle zukünftig dafür zu sorgen, dass ihre Produkte den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Die Einstellung ins RASFF führt dazu, dass die zuständige Behörde des Produktionslandes informiert wird, damit auch dort die notwendigen Massnahmen getroffen werden können. Weitere Fälle, zu welchen das BLV eine RASFF-Meldung erstellt hat: erhöhte gesundheitsgefährdende Konzentrationen von Mykotoxinen und Schwermetallen (je 4 Fälle, pathogene Mikroorganismen (3 Fälle) sowie industrielle Kontamination (1 Fall). Letzterer Fall der industriellen Kontamination betraf den Nachweis einer Kontamination durch Benzophenon in Nudeln aus Reismehl. In Abbildung 2 sind die Meldungen, welche von der Schweiz ausgelöst wurden, nach Gefahrenkategorie aufgeführt.

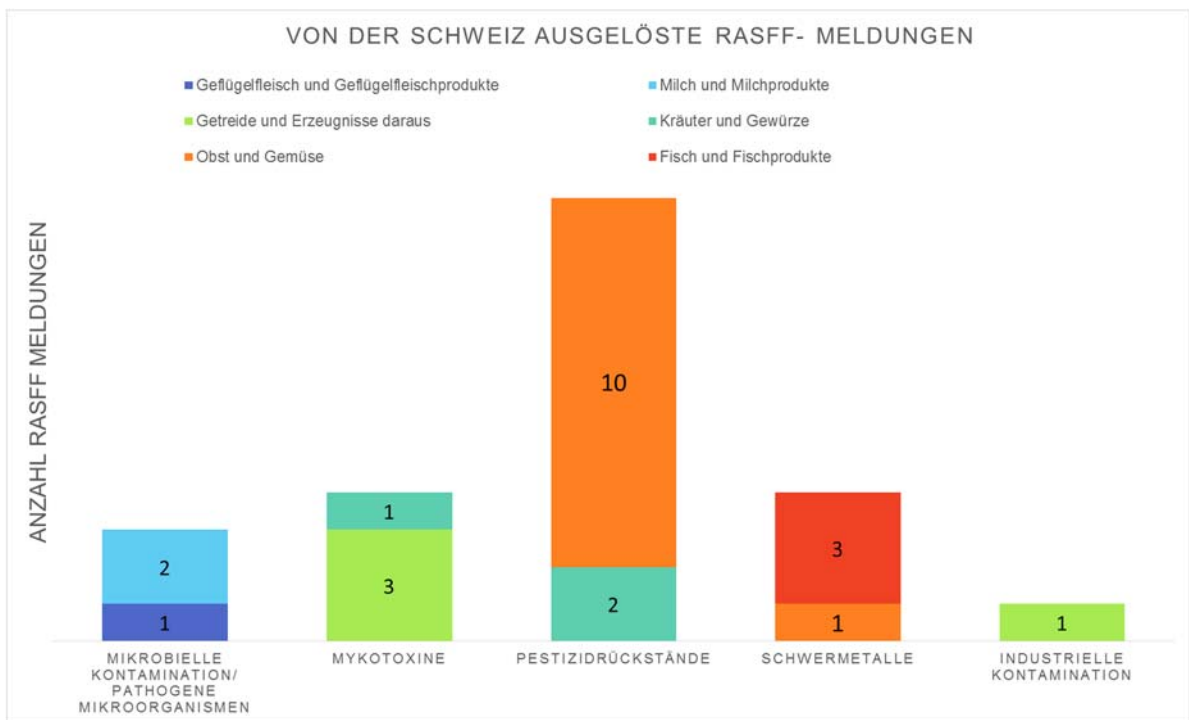


Abbildung 2: von der Schweiz ausgelöste RASFF Meldungen nach Gefahrenkategorie

Im Vergleich zum Vorjahr nahmen die 2015 von der Schweiz ausgelösten Meldungen von 31 auf 24 Meldungen ab. Dies lag hauptsächlich an der tieferen Anzahl an Meldungen zu Pestizidrückständen. Der Grund für den Rückgang der Pestizidmeldungen ist unklar; er könnte allenfalls in Unterschieden in den jährlichen kantonalen Kampagnen liegen. Die Tabelle 3 zeigt Gründe für die von der Schweiz erstellten RASFF-Meldungen im Vergleich zwischen 2014 und 2015.

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

Grund der Meldung	Anzahl Meldungen 2014	Anzahl Meldungen 2015
Pathogene Mikroorganismen	3	3
Mykotoxine	3	4
Pestizidrückstände	21	12
Schwermetalle	1	4
Migration / Industrielle Kontamination	1	1
Biologische Kontamination	1	-
Anderes (Insekten)	1	-
Gesamt (Meldungen von CH)	31	24

Weitere beispielhafte Meldungen, welche über das RASFF-System übermittelt wurden:

Methylgelb in Tofu aus Taiwan

Eine schnelle Informationsweiterleitung ermöglicht es den zuständigen Behörden, umgehend Massnahmen einzuleiten, damit die betroffene Ware rechtzeitig gesperrt werden kann, bevor diese die Konsumenten erreicht. So wurde das BLV beispielsweise via Schnellwarnsystem RASFF und parallel dazu von der Taiwanesischen Botschaft informiert, dass Tofu aus Taiwan in die Schweiz geliefert wurde, in welchem der nicht zulässige Farbstoff Methylgelb nachgewiesen wurde. Die betroffene Ware konnte gesperrt und vernichtet werden, bevor sie auf den Markt gelangte.

Salmonellen in Pouletfleisch-Zubereitungen

Im September 2015 wurde das BLV vom Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen in Liechtenstein informiert, dass Pouletfleisch-Zubereitungen bei einer amtlichen Kontrolle positiv auf Salmonellen getestet wurden. Die betroffenen Produkte wurden sofort vom Markt genommen. Abklärungen der Rückverfolgbarkeit zeigten, dass die Ware importiert wurde. Um Konsumentinnen und Konsumenten über die mögliche Gefahr zu orientieren, informierte das BLV via Newsletter darüber, dass durch Salmonellen kontaminiertes Pouletfleisch importiert wurde, und wies darauf hin, dass bei der Zubereitung von Pouletfleisch immer Hygieneregeln beachtet werden müssen, um das Risiko einer Infektion zu mindern. In Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) wurde ein Zusammenhang zwischen den Pouletfleisch-Importen und der seit Juni 2015 beobachteten markanten Zunahme von Salmonellenerkrankungen beim Menschen nachgewiesen. Da es sich beim Produzenten der Pouletfleisch-Zubereitung um einen ausländischen Betrieb handelte, wurden die zuständigen Behörden des betroffenen Landes via RASFF informiert, damit sie die notwendigen Massnahmen ergreifen können.

4 Zusammenfassung

2015 sprach das BLV 16 öffentliche Warnungen aus und publizierte 17 Rückrufe auf der BLV-Website. 14 Warnungen betrafen Lebensmittel, 2 Warnungen gab es zu Gebrauchsgegenständen.

Im Jahr 2015 gab es ca. 3000 RASFF-Meldungen. Davon betrafen 137 Meldungen die Schweiz, 24 Fälle wurden durch die Schweiz gemeldet und ausgelöst. Hauptgründe der 137 Meldungen waren mikrobielle Kontamination, nicht deklarierte Allergene, erhöhte Pestizidrückstände sowie erhöhte Gehalte an Mykotoxinen in Lebensmitteln, welche auf dem Schweizer Markt angeboten wurden. Die Produktkategorie Früchte und Gemüse war mit 21 Fällen der Spitzenreiter in der Schweiz. Grund für die Auslösung einer RASFF-Meldung war in dieser Produktkategorie eine Überschreitung der Pestizidhöchstwerte von Produkten aus Drittländern, welche aufgrund verstärkter Kontrollen an der Grenze erhoben wurden.