



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

MEDIENMITTEILUNG

Verbreitung 1.6.2022 / 10:00
Sperrfrist Keine

Listeriose: Ungenügende Schutzmassnahmen gegen Krankheitserreger

Die Listeriose ist eine ernsthafte bakterielle Infektionskrankheit, die hauptsächlich durch verunreinigte Lebensmittel verursacht wird. Daher müssen Lebensmittelhersteller Schutzmassnahmen treffen, welche die Sicherheit ihrer Produkte gewährleisten. Im Rahmen einer gesamtschweizerischen Kontrolle der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker wurde in über 100 Lebensmittelbetrieben überprüft, ob diese ihrer Pflicht nachkommen. Die Kontrollen zeigen Verbesserungsbedarf auf.

Der Krankheitserreger *Listeria monocytogenes* kann auf verschiedenen Stufen der Herstellung in tierische und pflanzliche Lebensmittel gelangen. Dabei sind rohe und genussfertige Lebensmittel wie Milchprodukte, Wurstwaren, Räucherfische, Convenienceprodukte oder Fertigsalate am häufigsten betroffen. Der Erreger kann insbesondere bei Personen mit verminderten Abwehrkräften schwere Symptome verursachen und bei Schwangeren zu einer Fehlgeburt führen. In der Schweiz sind in den vergangenen Jahren mehrere Ausbrüche von Listeriose aufgetreten, welche zahlreiche Krankheits- und sogar Todesfälle zur Folge hatten.

Zwei Drittel der kontrollierten Betriebe weisen Mängel auf

Damit die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegebenen Produkte sicher sind und keine Gefahr für die Gesundheit darstellen, müssen Lebensmittelbetriebe Schutzmassnahmen treffen. Diese umfassen beispielsweise einwandfreie hygienische Bedingungen oder periodische Laboruntersuchungen von Produkten und der Produktionsumgebung. Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz und des Fürstentums Lichtenstein haben die Umsetzung dieser Schutzmassnahmen in 115 Betrieben kontrolliert, welche Produkte mit erhöhtem Listerien-Risiko herstellen. Zwei Drittel (65%) der Betriebe erfüllten die lebensmittelrechtlichen Anforderungen nicht, sodass Beanstandungen ausgesprochen werden mussten. Die häufigsten Mängel wiesen Infrastruktur, Produktionshygiene oder die Kontrolle der Produktionsumgebung auf. Die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker haben Massnahmen veranlasst, um die Mängel zu beheben. Insgesamt mussten drei Strafanzeigen eingereicht werden.

Für weitere Informationen:

- Für die Deutschschweiz: Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern, Tel. 041 248 8403
- Pour la Suisse romande: Dr. Christian Richard, chimiste cantonal du canton de Vaud, tél. 021 316 4343
- Per la Svizzera italiana: Dr. Nicola Forrer, chimico del Canton Ticino, Tel. 091 814 61 14

Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Die Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen wird von den Kantonen durchgeführt, die umfangreiche Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sorgen sie für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und gewährleisten so die Lebensmittelsicherheit und den Konsumentenschutz.

Kontaktdaten aller Kantonschemiker in der Schweiz, Medienmitteilungen, Jahresberichte, Ergebnisse von Analysen und Inspektionen, nützliche Links usw. unter www.kantonschemiker.ch