Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion

Kantonales Labor Zürich Jahresbericht

2022 konnten wir einiges für Sie aufdecken.

Liebe Leserin, lieber Leser

Sie halten den neu gestalteten Jahresbericht des Kantonalen Labors in der Hand. Er stellt einen sichtbaren Teil der digitalen Transformation der kantonalen Verwaltung dar.

Seit Anfang 2022 publiziert das Kantonale Labor News-Beiträge auf der Website, um aktuell über seine Tätigkeiten und Erkenntnisse zu berichten. Der beiliegende Jahresbericht nimmt eine Auswahl dieser Beiträge in Kurzform noch einmal auf und lässt so das vergangene Jahr Revue passieren. Wer mehr zu einem Thema wissen will, nutzt den QR-Code unterhalb der Kurzberichte.

Daneben treibt das Kantonale Labor die digitale Transformation auch in der täglichen Arbeit weiter voran. Ein Beispiel dazu finden Sie auf der vorletzten Seite dieser Ausgabe. Angereichert wird der Bericht mit den wichtigsten Zahlen zum Jahresabschluss und einem speziellen Einblick in neue Aufgaben.

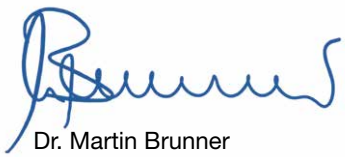
Vielleicht fragen Sie sich, warum wir unseren Jahresbericht noch in gedruckter, «analoger» Form publizieren. Beim Digitalisierungsprozess wollen wir alle Menschen und Organisationen mitnehmen. Viele von Ihnen sind mit den Informationen auf unserer Homepage bereits heute gut bedient. Andere wiederum halten bei der Lektüre immer noch gerne etwas in der Hand. Wir sind überzeugt, dass wir mit dieser neuen Art der Berichterstattung für alle Anspruchsgruppen das richtige Format anbieten.

Fachkompetenz und verlässliche Informationen sind auch in der digitalen Zukunft eine unverzichtbare Währung. Nur wer qualifiziertes Wissen und wertvolle Informationen teilen kann, hat nachhaltig die Möglichkeit, am Wissensaustausch teilzunehmen. Darum pflegen wir den Wissens- und Informationsaustausch auf allen Ebenen, sei es bei der Berufsbildung, bei der Information der Bevölkerung über unsere Kontrollen oder bei der Berichterstattung an die kontrollierten Betriebe.

Der neue Auftritt des Jahresberichtes ist dem Engagement des ganzen Teams zu verdanken. Er stellt aber lediglich den sichtbaren Teil unserer Arbeit für eine wirkungsvolle, zuverlässige und effiziente Lebensmittel-, Gebrauchsgegenstände-, Chemikalien- und neu auch Solarienkontrolle dar, für die ich mich bei allen Beteiligten an dieser Stelle herzlich bedanke.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre beim Stöbern durch den bunten Strauss an Themen.

Bleiben Sie informiert und vor allem gesund!



Dr. Martin Brunner
Kantonschemiker, Leiter Kantonales Labor

Bunte Vielfalt

Was tun bei Trinkwasser-verschmutzung?

Wissen Sie, was im Falle einer Trinkwasserverschmutzung zu tun ist? Können Sie Ihre Kaffeemaschine noch nutzen? Dürfen Sie noch Salat waschen? Und welches Wasser benutzen Sie für die Zubereitung von Babybrei? Das neue Merkblatt fasst die wichtigsten Fragen und Antworten zusammen.

Bambusgeschirr & Co.

Geschirr aus natürlichen Materialien wie Mais oder Bambus ist zwar im Trend, die Materialien sind aber nicht unbedenklich. Der Verkauf ist daher verboten.

Gar nicht dufte Bart-pflegemittel

Duftstoffe in Kosmetika können die Haut reizen. Bei 6 von 10 Rasur- und Bartpflegeprodukten wurden verbotene Duftstoffe oder Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Cool genug bei Hitze?

In einer gemeinsamen Aktion mit der Kantonspolizei und dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG wurden an einem heissen Sommertag Kühltransporter auf der Autobahn angehalten und überprüft. Waren sie «cool» genug? Wie stand es um die Sauberkeit?

Vorsicht beim Umgang mit Poolchemikalien

Zur Desinfektion und Pflege von Badewasser in Swimmingpools werden Chemikalien benötigt. Das neue Merkblatt hilft Ihnen dabei, diese Produkte sicher zu verwenden

QR-Code scannen oder draufklicken, um alle Berichte zu lesen

Nachtkontrollen in Clubs und Bars.

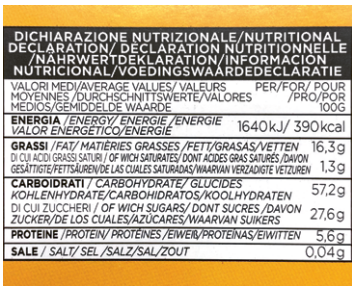
Im Dunkeln ist gut munkeln? Damit diese Redensart nicht für die Lebensmittelsicherheit in Clubs und Bars gilt, sind wir auch spät nachts unterwegs. Begleiten Sie uns auf eine Nachtkontrolle:

Guacamole: kann Spuren von Avocado enthalten

Welche Zutaten verwenden Sie, wenn Sie Guacamole selbst machen? Avocado, frischen Limettensaft, etwas Salz und Pfeffer, vielleicht noch Jalapeños und Koriander? Und was erwarten Sie von einem Produkt, das Sie im Laden kaufen?

Wir haben 15 Produkte mit Avocado genauer unter die Lupe genommen. Die Auswertung zeigt: Wenn Sie Wert legen auf eine Guacamole, die wie hausgemacht ist, wählen Sie am besten ein Produkt aus dem Kühlregal. Diese Guacamoles enthalten 84–95 % Avocado, teilweise wird der Haltbarkeit und der schönen Farbe aber mit Zusatzstoffen wie Ascorbinsäure und Sorbinsäure auf die Sprünge geholfen. Bei lang haltbaren Konserven sieht es da schon anders aus; viele enthalten tatsächlich nur Spuren von Avocado. Günstige Produkte können durchaus auch unerwartete Zutaten wie Weizenmehl enthalten.

Qualität im Fokus



Nährwerte: Steht drauf, was drin ist?

Ob Kalorien, Eiweiss, Fett oder Zucker – viele Konsumenten achten bewusst auf die Nährwertangaben bei Lebensmitteln. Aber können wir diesen Angaben trauen? Leider nein: Bei jeder sechsten von 203 Proben stimmte mindestens eine Nährwertangabe nicht.

Manche treiben es zu bunt

Zu viel synthetische Farbstoffe, nicht deklarierte Süssungsmittel oder Kennzeichnungsmängel auf der Etikette: 80 % der untersuchten Limonaden mussten wir beanstanden.

Honig! Echt?

Honig ist ein teures Lebensmittel, das nicht selten gefälscht wird. Wir haben genau hingeschaut und 21 Honigproben aus dem Kanton Zürich und dem Ausland untersucht. Dabei kam Erstaunliches ans Licht.

Jedes zehnte Olivenöl ist nicht «extra vergine»

Von 96 untersuchten Olivenölen mussten 11 wegen sensorischer Mängel zu «vergine» herabgestuft werden.

Da ist der Wurm drin...

Bei Pilzen ist von Natur aus hin und wieder «der Wurm drin». Darum wird bei der Qualitätskontrolle ein gewisser Madenbefall toleriert. Drei Steinpilzproben und eine Eierschwammprobe mussten aber wegen übermässigen Befalls durch Insektenlarven beanstandet werden.

Hier klicken, um alle Berichte des Jahres 2022 zu lesen

Sicherheit geht vor

Hygiene in der Restaurantküche

Von Auge kann man die mikrobiologische Qualität von Speisen selten beurteilen. Im Labor kommt aber die Wahrheit ans Licht: Fast 20 % aller Proben mussten beanstandet werden. Das heisst nicht, dass ein Fünftel aller Restaurants schlecht sind – denn unsere Kontrolleure wählen Betriebe und kritische Lebensmittel gezielt aus.

Gemüsechips sind gar nicht so gesund!

Gemüsechips sind nicht immer die bessere Wahl. 5 von 20 Proben enthielten zu viel Acrylamid. Dieser Stoff kann bei der Chipsherstellung entstehen und gilt als krebserregend.

Natürliche Giftstoffe in Gewürzen und Tees

Gewürze, Kräuter und Tees können mit Pyrrolizidinalkaloiden belastet sein. Diese Giftstoffe können die Gesundheit gefährden und wurden vor allem in Kreuzkümmel und Oregano nachgewiesen.

In die Pfanne gehauen?

Bezüglich Lebensmittelsicherheit ist nicht nur entscheidend, was man isst, sondern auch, wie das Essen zubereitet wird. Denn Pfannen können beim Kochen u.a. Schwermetalle an die Speisen abgeben. Die Untersuchung von 10 Pfannen im Labor zeigte eine erfreuliche Qualität.

Allergene in dunkler Schokolade

Fast alle untersuchten dunklen Schokoladen waren frei von Nuss- und Milch-Allergenen. Sie sind somit auch für Allergiker ein Genuss.

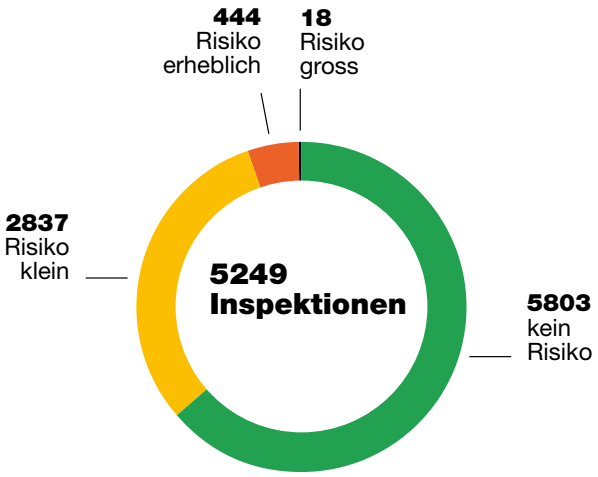
QR-Code scannen oder draufklicken, um alle Berichte zu lesen

Pestizidrückstände in Früchten und Gemüsen

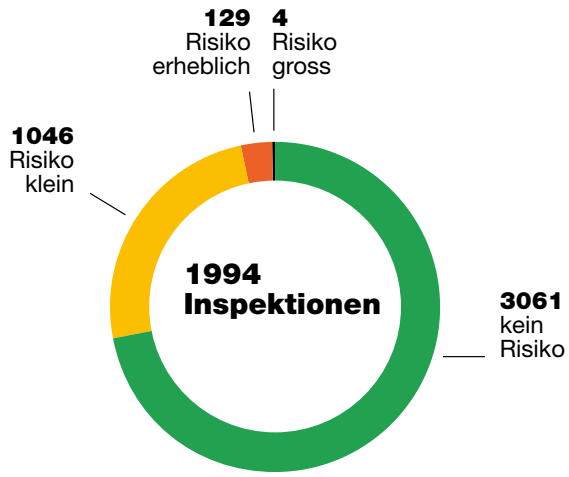
20 Proben von importierten Früchten und Gemüsen aus Nordafrika und der Türkei wurden auf Pestizidrückstände untersucht. Das ernüchternde Fazit: Ein Viertel der Proben wies zu hohe Rückstandsgehalte auf.

Das Jahr in Zahlen:
Betriebe und Inspektionen

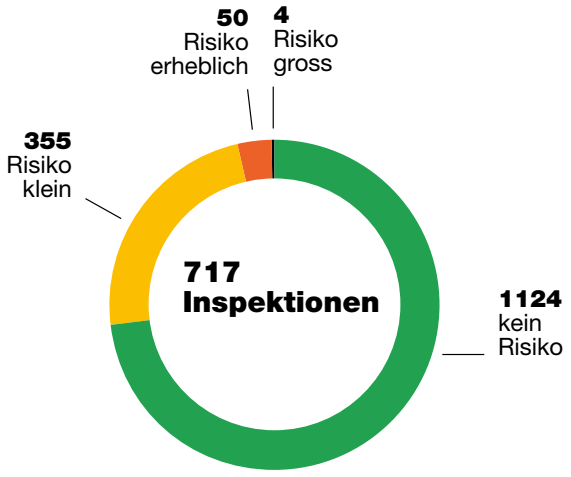
9102 Gastronomie



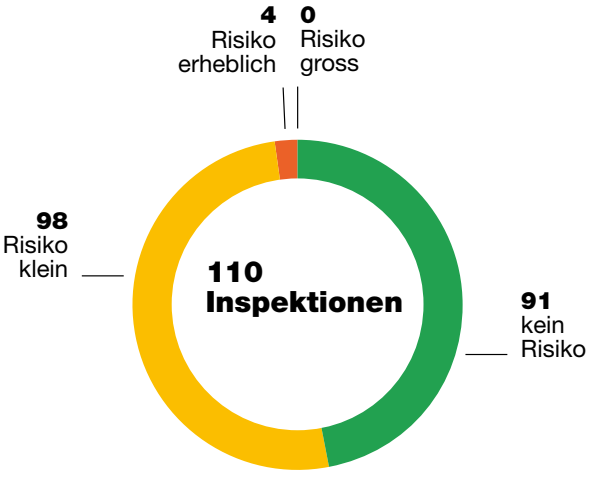
4240 Handel



1533 Gewerbe



193 Industrie

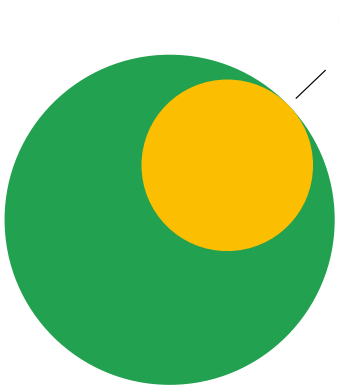


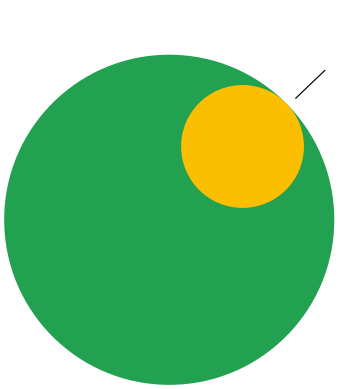
«Die Häufigkeit der Inspektionen richtet sich nach dem Risikoprofil.»

Ein Betrieb, der leicht verderbliche Lebensmittel herstellt oder an sensible Personen wie z.B. in Spitälern oder Altersheimen abgibt, wird häufiger kontrolliert. Natürlich spielen auch Aspekte wie Hygiene oder Herstellprozesse eine Rolle. Die Zeitspanne zwischen zwei Inspektionen kann zwischen einem Tag und acht Jahren liegen.

229
Trinkwasserversorgung

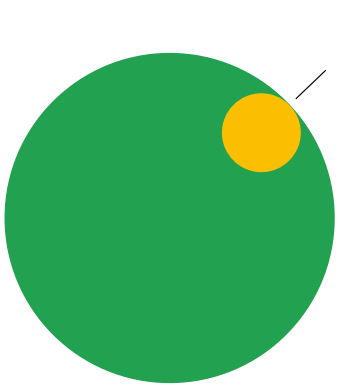
231
Badeanlagen

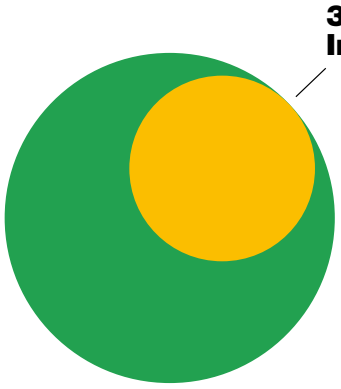




1750
Chemikalien

117
Solarien





Für Solarien und Chemikalienbetriebe gibt es keine Meldepflicht. Ein Betrieb, der mit gefährlichen Chemikalien umgeht, muss dem Kantonalen Labor jedoch eine Chemikalien-Ansprechperson mitteilen. Solariumbetriebe können sich ebenfalls anmelden. Betriebe, welche sich nicht melden, werden aber trotzdem kontrolliert.

2020 wurden im Kanton Zürich die drei Lebensmittelinspektorate zu einem vereint. In den Gemeinden, die davor nicht durch das Kantonale Labor kontrolliert wurden, bestand ein erheblicher Nachholbedarf bei den Inspektionen. Für 2022 wurde daher das Ziel gesetzt, 90 % der bundesrechtlichen Vorgaben bei der Anzahl Inspektionen zu erfüllen, was mit 89 % knapp erreicht wurde.

Lebensmittelkontrolleur Andreas Spiess bei der Arbeit im Solarium.

Lebensmittelkontrolle im Solarium?

Andreas Spiess ist seit 15 Jahren als Lebensmittelkontrolleur in der Stadt Zürich unterwegs. Seit Juni 2022 kontrolliert er zusammen mit einer Kollegin die Solarien im Kanton Zürich und gibt uns hier einen Einblick in seine Tätigkeit.

Andreas, was macht ein Lebensmittelkontrolleur im Solarium?
Das Kantonale Labor ist neu zuständig für die Kontrolle von Solarien. Wir vollziehen das Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall (NISSG) und **sorgen dafür, dass die Solarien die Vorgaben einhalten und die Gesundheit der Kundschaft schützen.**

Das Foto sieht ja spannend aus. Was trägst du denn da?
Das ist meine persönliche Schutzausrüstung. Wir müssen uns während der Kontrolle vor den UV-Strahlen schützen und tragen deswegen eine Schutzbrille, spezielle Kleider und natürlich auch Sonnencreme.

Wie wurdest du für die Kontrolle ausgebildet?
Ich habe eine Ausbildung zur «Zertifizierten Sonnenstudio Fachkraft» absolviert. Dabei ging es vor allem um die Sicherheit bei der Benutzung von Solarien und die Gefahren und Folgen der UV-Strahlung. Zusätzlich habe ich beim Eidgenössischen Institut für Metrologie METAS gelernt, wie man die Messgeräte richtig verwendet.

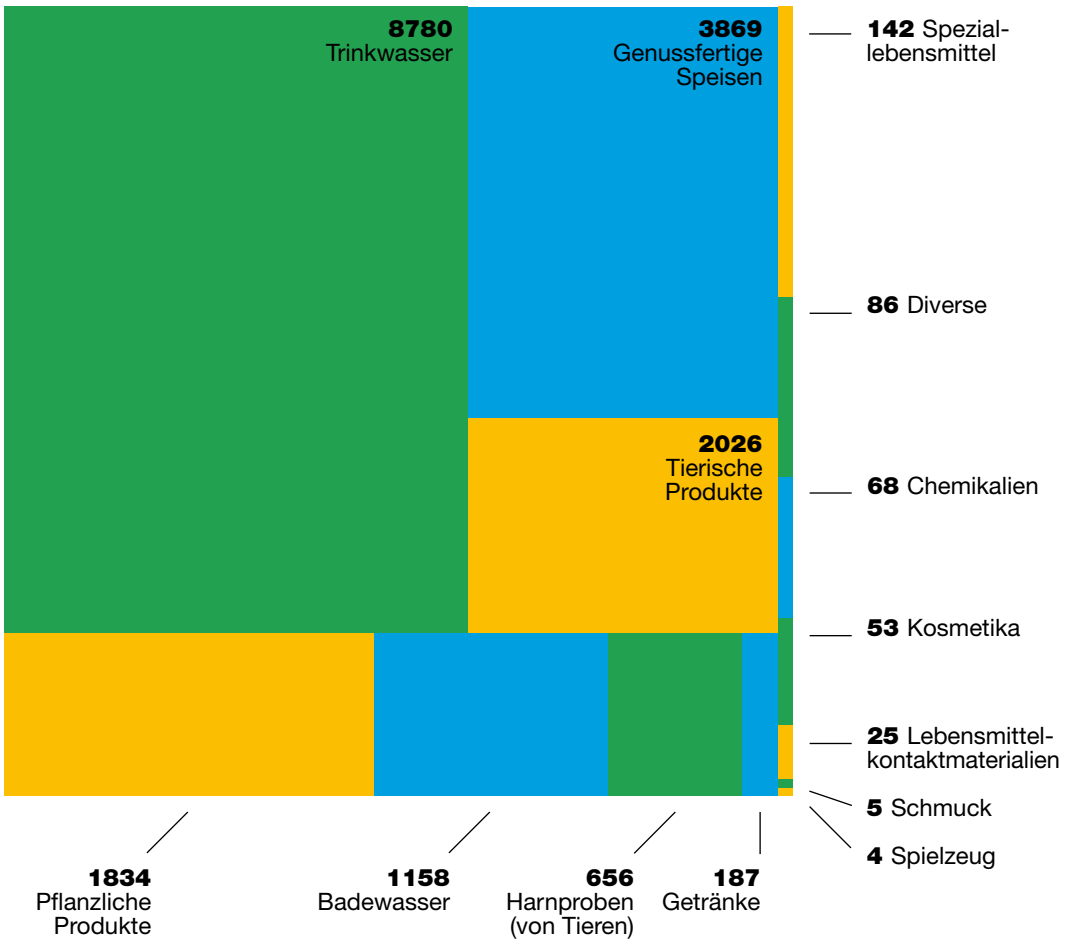
Wie gehst du bei einer Kontrolle vor?
Wir kontrollieren die Solarien anhand einer Checkliste. Als erstes wird geprüft, ob eine Zugangskontrolle vorhanden ist. Personen unter 18 Jahren dürfen Solarien nicht benutzen können. Dann wird kontrolliert, ob die Kundschaft ausreichend über die Risiken aufgeklärt wird und ob Schutzbrillen und persönliche Bestrahlungspläne zur Verfügung gestellt werden. Dann messen wir bei den Sonnenbänken an verschiedenen Stellen die UV-Strahlung. Im Anschluss erstellen wir einen Inspektionsbericht und ordnen, wenn nötig, Massnahmen an. Diese können bis zur Ausserbetriebnahme einer Sonnenbank führen.

Wie sind die ersten Erfahrungen bei den Kontrollen?
Dieses Jahr haben wir 37 Studios kontrolliert. Einige haben leider noch keine automatischen Alterskontrollen am Eingang, verwenden alte oder zu starke UV-Röhren, oder es fehlen die Plakate mit Informationen und Warnhinweisen für die Kundschaft. Gewisse Mängel wie fehlende Informationen oder falsche UV-Röhren konnten schnell behoben werden, für andere wie z. B. die Installation einer automatischen Alterskontrolle beim Eingang braucht es etwas mehr Zeit. Unsere Kontrollen tragen dazu bei, dass die Solarien auf dem neusten Stand sind und die Vorgaben des NISSG erfüllen.

Mehr Informationen: zh.ch/solarien

Untersuchungen nach Warenkategorie

21’520 untersuchte Proben

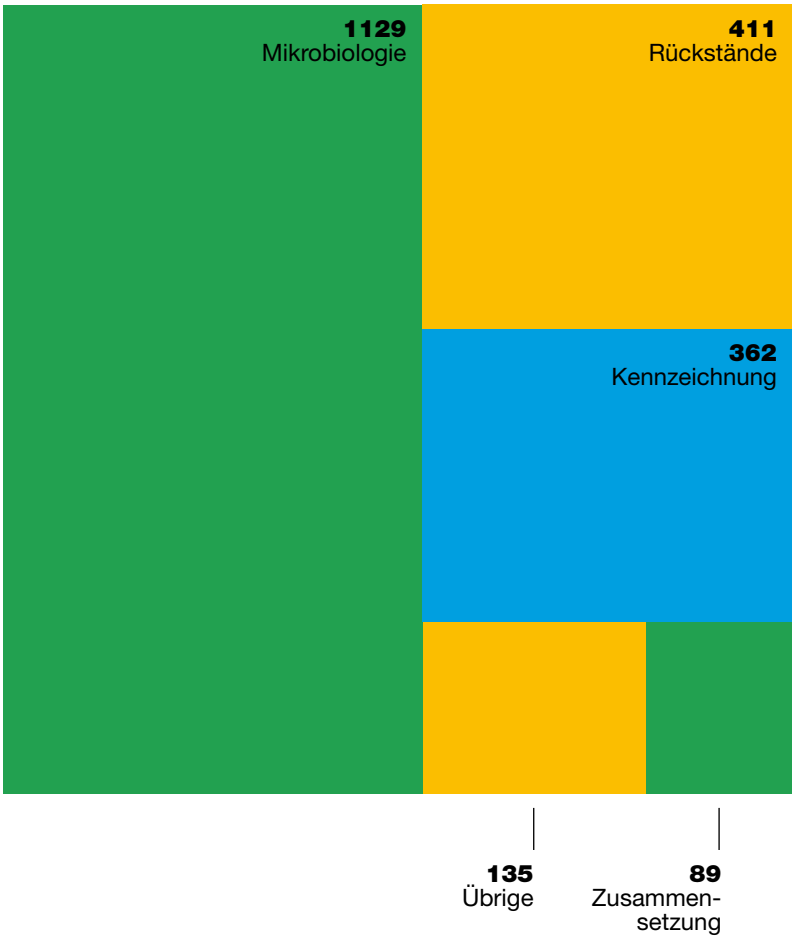


«Das Kantonale Labor untersucht nur Lebensmittel? Weit gefehlt!»

Nebst Kosmetika, Geschirr, Verpackungen, Schmuck und Chemikalien aller Art untersuchten wir 2022 im Auftrag der Gesundheitsdirektion zusätzlich 2352 Abwasserproben aus Kläranlagen auf SARS-CoV-2.

Beanstandungsgründe

Anzahl beanstandete Proben



«Rund 10 Prozent aller untersuchten Proben sind zu beanstanden. Das bedeutet nicht, dass so viele Produkte schlecht sind, sondern dass wir wissen, wo wir genau hinschauen müssen.»

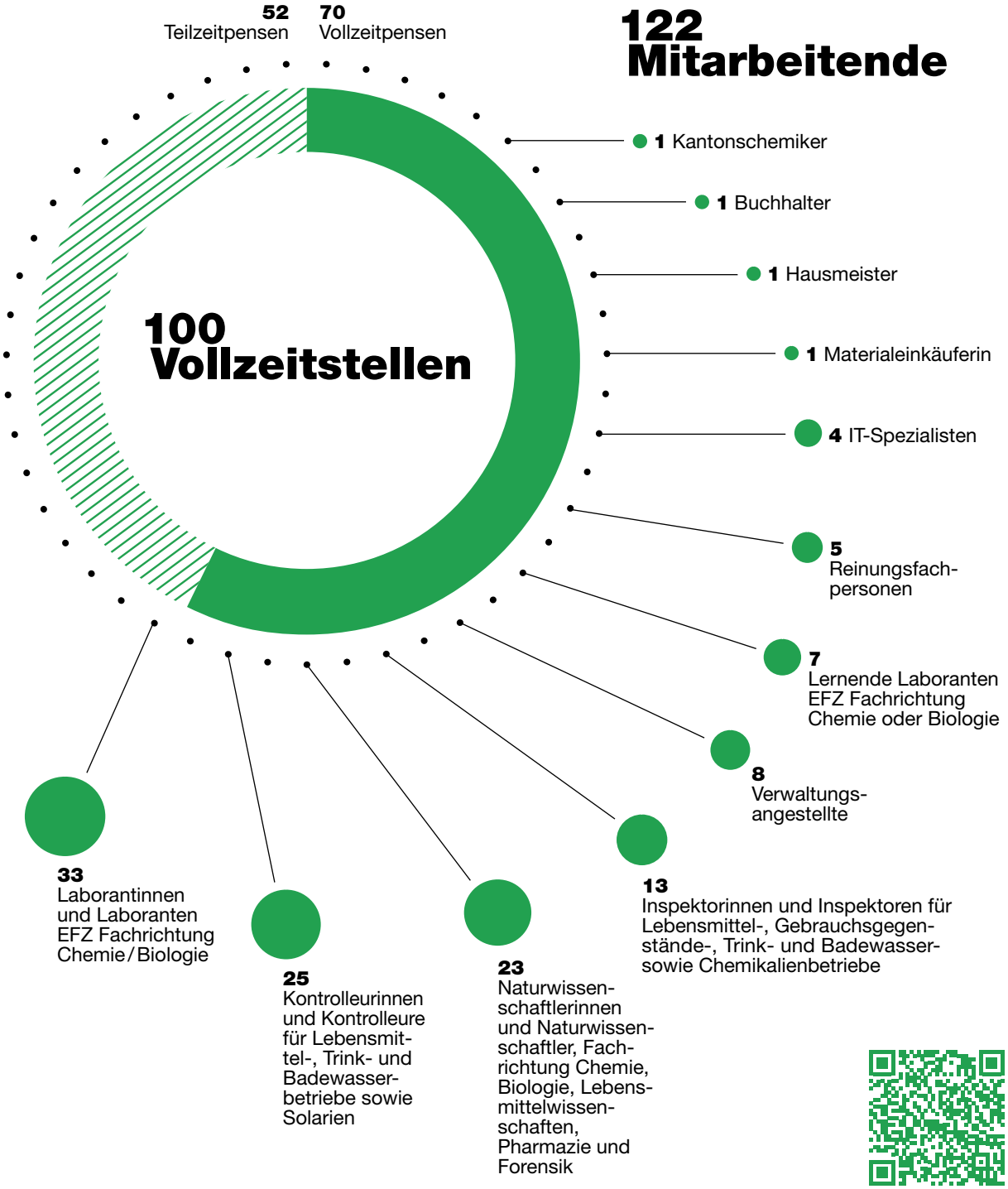
Proben werden risikobasiert erhoben. Wir kontrollieren gezielt Produkte, bei denen wir ein Risiko vermuten. Die Statistik sieht daher weit ungünstiger aus als die tatsächliche Marktsituation.

Die Lebensmittelsicherheit kostet Sie pro Jahr CHF 8.35. Oder so viel wie ein Kafi mit Gipfeli.

Dafür können Sie Ihr Essen im Restaurant geniessen, unbeschwert in die Badi gehen und auf sichere Pflegeprodukte vertrauen. Denn dafür – und noch für vieles mehr – sorgt das Kantonale Labor Zürich.

A propos Zahlen: In der Jahresrechnung steht dem Aufwand von 19.5 Mio CHF ein Ertrag von 6.5 Mio CHF gegenüber. Daraus ergibt sich ein Saldo von 13 Mio CHF.

Unser Team in Zahlen



Die Daten zur Qualität des Trinkwassers sind neu als interaktive Karte auf unserer Webseite zu finden.

In Zusammenarbeit mit dem Statistischen Amt des Kantons Zürich entstand die «Züri Trinkwasser Map». Diese visualisiert, welche Stoffe in welchen Konzentrationsbereichen in unserem Trinkwasser vorkommen. Derzeit stellt die «Züri Trinkwasser Map» Messdaten und deren Verlauf von zwei Abbauprodukten des Fungizids Chlorothalonil dar. Die Messdaten werden laufend aktualisiert, weitere Parameter folgen.

Impressum

Redaktion, Fotografien
Kantonales Labor Zürich

Gestaltung/Grafik
C-Matrix Communications AG,
hellermeier gmbh – visual communication

Druck
cube media Zürich, Auflage: 700 Stück

Kontakt

Kantonales Labor Zürich
Fehrenstrasse 15
8032 Zürich

Telefon +41 43 244 71 00

info@kl.zh.ch
www.zh.ch/kl

Neugierig?

Abonnieren Sie unseren Newsletter!