

Drei Kantonale Ostschweizer Labors nützen Synergien und bilden in der Analytik Schwerpunkte
Die Kantonalen Laboratorien von Schaffhausen, Thurgau und St. Gallen unterzeichneten eine Vereinbarung für eine intensive Zusammenarbeit im Laborbereich. Nutzniesser sind die Konsumentinnen und Konsumenten der beteiligten Kantone.

Was müssen Kantonale Laboratorien nicht alles können? Arsen und Arzneimittelrückstände in Trinkwasser nachweisen, den Fettgehalt einer Vollmilch, Pestizide auf Salat und Schimmelpilzgifte in Gewürzen bestimmen sowie Legionellen in Duschwasser, Weichmacher aus Lebensmittelverpackungen oder krebserregende Stoffe in Textilien analysieren und noch vieles, vieles mehr. Hinzu kommen laufend neue und verfeinerte Analysetechniken, die ein modernes Labor beherrschen muss. Mit fortschreitender Entwicklung wird es für ein einzelnes Labor immer schwieriger, mit vernünftigen Kosten sämtliche Anforderungen zu beherrschen. Um dem entgegen zu wirken, arbeiten die Kant. Laboratorien der Ostschweiz schon seit den 90er Jahren eng zusammen. Gemeinsame Untersuchungsaktionen mit Analytikschwerpunkten und gegenseitige Hilfe, gehören dazu. Diese Zusammenarbeit hat sich bewährt und soll weiter geführt und vertieft werden.

Weltweiter Lebensmittelhandel

Die eingangs skizzierte Problematik hat sich in den letzten zehn Jahren weiter verschärft. Zum einen fordert der Gesundheitsschutz, dass Lebensmittel dauernd auf neue Substanzen untersucht werden, zum anderen haben sich teure und personalintensive Analysetechniken etabliert. De facto bedeutet dies, dass für eine einzelne Messung heute ein grösserer Aufwand betrieben werden muss als noch vor 20 Jahren. Zurückzuführen ist dies auch auf den weltweiten Handel mit Lebensmitteln und die gestiegenen Anforderungen an die Resultatsicherheit.

Um dieses Spannungsfeld zu entschärfen, haben die Kantonschemiker von Schaffhausen, Thurgau und St. Gallen eine Vereinbarung zu einer intensiveren Zusammenarbeit unterzeichnet. Grundstein dazu ist das Dreikreismodell, demzufolge jedes Labor seine Hauptaktivitäten auf eine bestimmte Gruppe von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenstände konzentriert. **Das Kantonale Labor Schaffhausen wird sich insbesondere um das Thema Wasser kümmern**, jenes in Frauenfeld um pflanzliche und allgemeine Lebensmittel und in St. Gallen werden die Bereiche tierische Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände bearbeitet.

Anlaufstelle

Für die im Kanton Schaffhausen ansässigen Betriebe und die KonsumentInnen ändert sich mit dieser Vereinbarung nichts.

Das Amt für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz ALU in Schaffhausen bleibt Anlaufstelle für sämtliche Belange, wie es der im Lebensmittelgesetz verankerte Auftrag verlangt.

Quelle: Kaleidoskop Nr. 24, August 2008 mit freundlicher Genehmigung des Amtes für Gesundheits- und Verbraucherschutz des Kantons St. Gallen und des ALU Amt für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz Schaffhausen.

ALU Schaffhausen aktuell:

Honigproben im Kanton Schaffhausen sind nach dem Streptomycin-Einsatz in Obstkulturen vom Frühjahr 08 negativ, d.h. es wurden in keiner der durchgeführten Proben Rückstände gefunden. Es ist deshalb genügend Schaffhauser Honig im Angebot!

Die Früchte der mit Streptomycin behandelten Bäume weisen ebenfalls keine Rückstände auf und dürfen deshalb unbedenklich genossen werden. Es kommt diesen Herbst aber wesentlich weniger Schweizer Kernobst ins Angebot als im vergangenen Jahr.

Buchtip: Schaffhauser Wasser

Am 26. August 08 wurde das Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen Nr. 60/2008 über das Schaffhauser Wasser vorgestellt.

Herausgeber: Amt für Lebensmittelkontrolle und Umweltschutz des Kantons Schaffhausen ALU.

Sehr viele Fragen rund ums Wasser im allgemeinen und Trinkwasser im besonderen sind darin thematisiert: Wassernutzung und Gewässerschutz, Einflüsse auf die Wasserqualität, Flora und Fauna und last but not least Rück- und Ausblicke sowie Herausforderungen und Lösungsansätze für die Trinkwasserversorgungen. Die Lektüre ist insbesondere für SchaffhauserInnen spannend und interessant. Viele schöne Bilder und Grafiken machen die Publikation sehr leserfreundlich!

Empfohlener Verkaufspreis: 24.--, erhältlich im SH Buchhandel oder beim ALU, e-mail-Adresse: kantlab@ktsh.ch.