

Bericht über die Risikosituation beim Pilzkonsum in der Schweiz

Im Rahmen der Revision der Lebensmittelverordnung (LMV) und der Verordnung über Speisepilze (VSp) wurden im Frühjahr 2002 wild gewachsene Speisepilze bezüglich der Verantwortung zur Selbstkontrolle im Handel den übrigen Lebensmitteln gleichgestellt und die Verpflichtung zur amtlichen Kontrolle aufgehoben. Zudem wurde die Bestimmung, dass die Kantone die Kontrolle privat gesammelter Pilze zu regeln haben gestrichen.

Im Vorfeld dieser Verordnungsanpassungen an eine moderne Lebensmittelgesetzgebung hatten verschiedenste Fachkreise ihre Bedenken zu diesen Änderungen angemeldet. Einerseits wurde befürchtet, die Anzahl der Pilzvergiftungen durch Speisepilze aus dem Handel könnte aufgrund einer mangelhaften Selbstkontrolle der verantwortlichen Betriebe ansteigen und durch die Aufhebung der amtlich anerkannten Kontrolleure werde das Wissen über Speisepilze in der Schweiz verloren gehen. Andererseits wurden aber auch Stimmen laut, die eine Abschaffung in Raten der (kantonal geregelten) Pilzkontrolle für Privatsammelgut befürchteten.

Um die Risikosituation des Pilzkonsums in der Schweiz fundiert abschätzen und den Schutz der Bevölkerung vor Pilzvergiftungen auch in Zukunft wirkungsvoll umsetzen zu können, wurde deshalb durch das Bundesamt für Gesundheit eine externe Studie in Auftrag gegeben. Das Mandat umfasste drei wichtige Punkte:

- Zusammenstellung des Ist-Zustandes
- Abschätzung der Risikoentwicklung
- konkrete Massnahmen zur weiteren Verminderung des Risikos beim Genuss von wild gewachsenen Speisepilzen

Diese Studie liegt jetzt vor und wurde unterdessen publiziert. Die wichtigsten Erkenntnisse können zusammenfassend folgendermassen präsentiert werden:

Weniger tödliche Vergiftungen

In den letzten 20 Jahren ist eine abnehmende Tendenz der tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen in der Schweiz festzustellen. In den Jahren

1991–2001 wurden vier Todesfälle infolge Pilzvergiftung registriert. Dieser erfreulichen Entwicklung muss aber die Tatsache entgegengestellt werden, dass immer noch jährlich im Durchschnitt ca. 70 Vergiftungsfälle durch den Genuss von Pilzen dem STIZ (Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum) gemeldet werden. Es ist davon auszugehen, dass die Dunkelziffer dabei relativ hoch ist.

Viele vorsätzliche Vergiftungsfälle

Ungefähr ein Drittel der gemeldeten Vergiftungsfälle mit Pilzen ist auf den Missbrauch von Pilzen als Droge zurückzuführen. Leider ist eine klar steigende Tendenz feststellbar. Diese «Vergiftungsfälle» können nicht zu den eigentlichen Pilzvergiftungen gezählt werden. Da solche Substanzen aber im Betäubungsmittelgesetz berücksichtigt sind, kann der Missbrauch von Pilzen als Drogen im Rahmen der Drogenprävention behandelt werden.

Kontrollstellen für privates Sammelgut zum Eigenkonsum

Ein statistischer Zusammenhang zwischen der Dichte der Kontrollstellen für Privatsammelgut in einer Region und der Anzahl Pilzvergiftungen in dieser Region konnte nicht festgestellt werden. Die Anzahl der Kontrollstellen hat zudem unabhängig von den rechtlichen Rahmenbedingungen in den letzten fünf Jahren in rund einem Drittel der Kantone abgenommen, ohne dass eine Zunahme der Vergiftungsfälle registriert werden musste. Allerdings lässt die Tatsache der Abnahme von Kontrollstellen auch aufhorchen, ist doch die leicht zugängliche Möglichkeit einer Kontrolle des privaten Sammelgutes

zum Eigenkonsum auch eine wirkungsvolle Präventionsmassnahme.

Im Vergleich mit dem umliegenden Ausland (D, F, I, A) weist die Schweiz ein sehr dichtes Netz von solchen Kontrollstellen auf. In Deutschland und Österreich gibt es keine nationalen gesetzlichen Regelungen, in Frankreich gelten teilweise regionale Vorschriften. Der Pilzkonsum wird in diesen Ländern nicht als grosses Risiko eingestuft und dementsprechend ist der politische Stellenwert der Thematik eher gering.

Die vorliegende Studie beurteilt das effektive individuelle Risiko beim Konsum wild gewachsener Pilze in der Schweiz zusammenfassend als gering, unabhängig von den in der Zwischenzeit eingeführten Verordnungsänderungen. Trotzdem wurden einige Massnahmen als sinnvoll erachtet. Verschiedene Vorschläge wurden evaluiert und dem Bundesamt für Gesundheit zur Umsetzung empfohlen.

Ausbildung Pilzfachleute

Um das vorhandene Pilzfachwissen in der Schweiz zu bewahren wurden durch die Anpassung der Pilzkontrolleur-Verordnung im Revisionsverfahren die rechtlichen Rahmenbedingungen gewahrt, welche auch künftig einen anerkannten Ausbildungsgang für Pilzfachleute ermöglichen. Diese Ausbildung soll mittelfristig ins Berufsbildungsgesetz integriert werden. Sie wird wie bisher durch die Vereinigung amtlich anerkannter Pilzkontrolleure (VAPKO) organisiert und durchgeführt und durch das Bundesamt für Gesundheit koordiniert.

Information der Öffentlichkeit und des Handels

Die Information der Öffentlichkeit ist und bleibt ein wichtiges Mittel, um sicherzustellen, dass die Gefahren des Pilzkonsums bekannt sind und die angebotenen Hilfen und Kontrollen auch benutzt werden. Erste Schritte wurden bereits eingeleitet und eine Grundinformation – auch der fremdsprachigen Bevölkerung – über die möglichen Gefahren der Pilze als Lebensmittel wird angestrebt.

Im Gegensatz zu den privaten Sammlern kann (und muss) bei den Händlern ein grösseres Grundlagen-

wissen vorausgesetzt werden. Um eine einheitliche Beurteilung der Speisepilze zu ermöglichen, stellt das Bundesamt für Gesundheit mit dem Schweizerischen Lebensmittelbuch ein Hilfsmittel zur Verfügung. Dieses wird selbstverständlich in regelmässigen Abständen angepasst und aktualisiert. Langfristig soll der Handel sowohl durch zusätzliche Publikationen in Fachzeitschriften als auch durch Publikationen des BAG unterstützt werden.

Monitoring der Privatsammelgutkontrollen und der Pilzvergiftungen auf Bundesebene

Um die Zunahme von allfälligen Vergiftungsfällen frühzeitig zu erkennen, soll die Erfassung der Daten zur Kontrolle des Privatsammelgutes auf Bundesebene in Zusammenarbeit mit dem STIZ (Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum) institutionalisiert werden. Bei Bedarf können selbstverständlich auch kurzfristig notwendige Massnahmen ergriffen werden.

Straffung Positivliste

Die in der Schweiz handelbaren wildgewachsenen Speisepilze sind in einer Liste (Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern über Speisepilze) abschliessend beschrieben. Heute umfasst diese Liste 126 Pilze. Um die Übersichtlichkeit und die Sicherheit durch eine einfache Identifizierbarkeit der Pilze zu erhöhen, wird in der vorgestellten Studie eine Überarbeitung und Straffung der Positivliste der handelbaren Speisepilze vorgeschlagen. Insbesondere sollen Pilze, die zwar geniessbar sind, aber in der Praxis nicht gehandelt werden, aus dieser Liste gestrichen werden.

Es erscheint dem Bundesamt für Gesundheit allerdings fraglich, ob eine solche Straffung der Liste durch Konsumentenschaft und Handel begrüsst wird. Auch wenn die Idee, je weniger Pilze zum Handel zugelassen sind, desto einfacher deren Identifikation und somit eine Erhöhung der Sicherheit, im ersten Moment überzeugt, fragt es sich, ob es als zeitgemäss betrachtet werden kann, dass der Staat vorschreibt, was gehandelt werden darf und was nicht. Es besteht die Gefahr, dass dieses Ziel nicht er-

GESETZGEBUNG ZU SPEISEPILZEN

Speisepilze dürfen nicht giftig sein!

Nahrungsmittel dürfen bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit nicht gefährden. (Art. 13 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes vom 9.10.1992, LMG)

Die Pilze müssen vor der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten kontrolliert werden:

Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen. (Art. 23 Abs. LMG)

Nur gewisse ausgewählte Pilze dürfen verkauft werden:

Als Speisepilze sind nur die in Anhang 1 aufgeführten Pilze zugelassen. (Art. 1 der Verordnung über Speisepilze vom 26.6.1995)

Selber gesammelte Wildpilze für den Eigenkonsum sind von diesen Bestimmungen ausgenommen:

Das Gesetz gilt nicht für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die für den Eigengebrauch bestimmt sind. (Art. 2 Abs. 3 lit. a LMG)

Selber gesammelte Pilze sollten vor der Zubereitung unbedingt durch Fachleute beurteilt werden!

reicht werden beziehungsweise kein Konsens zwischen Konsumentenschaft, Handel und Behörden dazu erreicht werden kann. Die Positivliste ist deshalb aus Sicht des BAG grundsätzlich zu überdenken und allenfalls ist die rechtliche Stellung der handelbaren wildgewachsenen Speisepilze neu zu definieren.

Bisher waren die Fachverbände nicht auf finanzielle Unterstützung durch den Bund angewiesen. Sollte es sich erweisen, dass eine solche Unterstützung notwendig wird, so werden Projekte, die die Lebensmittelsicherheit erhöhen und so die Konsumentenschaft schützen, in einzelnen Fällen durch unser Amt auch materiell unterstützt werden. Die Massnahme einer generellen finanziellen Unterstützung zur Erhöhung der Sicherheit wurde aber, wie auch die Verankerung der Pilzkontrolle von Privatsammelgut auf Stufe Bund und die Festlegung von Mindestanforderungen an Ausbildung Handlungspilzfachleute, den Bundesbehörden nicht zur Umsetzung empfohlen. Das Bundesamt für Gesundheit will aber die Pilz-Fachverbände in ihrer wertvollen Arbeit unterstützen und – falls in Einzelfällen notwendig – auch konkrete Projekte mitfinanzieren.

Die Studie zeigt, dass die Pilzsicherheit in der Schweiz einen hohen Stellenwert genießt und trotz der eingeführten Verordnungsände-

rungen nicht mit einer Verschlechterung der Situation gerechnet werden muss. Mit der Umsetzung der in dieser Studie vorgeschlagenen flankierenden Massnahmen soll die jetzt dokumentierte gute Lebensmittelsicherheit im Bereich der Speisepilze erhalten und, wo möglich, erhöht werden können.

Allerdings sollte – bei allem Optimismus – nicht vergessen werden, dass aus Unwissenheit oder anderen Gründen immer wieder unbeabsichtigte Vergiftungsfälle durch Pilze auftreten. Eine effiziente Kontrolle der angebotenen Speisepilze durch den Handel sowie die Möglichkeit, die für den Eigenkonsum selbst gesammelten Pilze von Fachleuten kontrollieren zu lassen, sind Voraussetzungen, um die hohen Sicherheitsanforderungen auch in Zukunft erhalten zu können.

Die erwähnte Studie ist auf der Homepage der Facheinheit Lebensmittel des Bundesamtes für Gesundheit unter folgender Adresse erhältlich:

www.bag.admin.ch/verbrau/d/index.htm ■

Bundesamt für Gesundheit
Abteilung Vollzug Lebensmittelrecht
Sektion Lebensmittel

Weitere Informationen

Dr. Christoph Spinner
Leiter Sektion Lebensmittel
Telefon 031 322 95 55

E-Mail: christoph.spinner@bag.admin.ch