

Leserbriefe

## PESTIZIDE IN DESINFEKTIONSMITTELN

Nebst meinem Bio-Milchwirtschaftsbetrieb auf der Lenzerheide war ich bis vor einem Jahr als ausgebildeter Milchtechnologe in der örtlichen Molkerei «Puracenter» tätig. Dort stellte ich zusammen mit dem Team aus heimischer Milch viele schmackhafte Milchprodukte und Käsespezialitäten her. Um die Lebensmittelsicherheit dieser Produkte einwandfrei garantieren zu können, werden in der Molkerei die geltenden Hygienevorschriften eingehalten. Dazu braucht es Biozide, die gemäss offizieller Definition neben den Pflanzenschutzmitteln zu den Pestiziden gehören.

Beispielsweise sorgen Listerien in Lebensmitteln immer wieder für Schlagzeilen. Diese Beispiele zeigen, wie wichtig die strikte Einhaltung von Hygienemassnahmen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist. Listerien sind extrem widerstandsfähig. Die konsequente Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten sind matchentscheidend. Das bedeutet aber auch, dass wir weiterhin auf Biozide, also Pestizide, im Bereich Desinfektion angewiesen sind. Sollten Biozide komplett untersagt werden in der Schweiz, wäre somit auch die heimische Lebensmittelverarbeitung in Gefahr.

Sagen Sie ja für einen weiterhin hohen Standard in der Schweizer Lebensmittelproduktion und stimmen Sie 2 x Nein zu den Agrar-Initiativen am 13. Juni 2021.

*David Sigrón, Lenzerheide  
BIO Milchproduzent &  
gelernter Milchtechnologe*